



Baldenwegerhof-Hofzeitung

Ausgabe Winter 2017/2018

- Landwirtschaftlicher privater Familienbetrieb mit Ackerbau, Grünland, Wald, Gemüse- und Obstanbau
- Hofladen mit vielen eigenen Produkten aus dem Wittental und aus der Region
- Tierhaltung zum Anschauen - von Bullen und Schweinen über Schafe und Ziegen bis zu Hühnern
- Hofbesuche für Groß und Klein, mit Spielplatz, Getränkeautomat und Bücherstube. Hofgelände täglich geöffnet von 9 – 18:30 Uhr
- Hofführungen für Gruppen
- Ferienwohnungen und Ferienzimmer



Bernd und Manuela Hug * Wittentalstr. 1 * 79252 Stegen-Wittental

Telefon 07661 / 90 35 71 * Fax 07661 / 90 35 72

E-Mail: info@baldenwegerhof.de * Internet: www.baldenwegerhof.de

Öffnungszeiten Hofladen:

Montag - Freitag: 9 –18:30 Uhr und Samstag: 8 – 13 Uhr

Herzlich Willkommen auf dem Baldenwegerhof

Liebe Kunden und Besucher unseres Hofes,

unser landwirtschaftlicher Familienbetrieb hat das einzigartige Konzept des „offenen Hofes“ und ist damit ein Ausflugsziel ganz besonders für Familien. Wir produzieren Grundnahrungsmittel, die wir zu 98% im eigenen Hofladen vermarkten. Der Baldenwegerhof ist ein privater Familienbetrieb ohne staatliche Förderung. Herzlichen Dank an unsere Kundschaft, die uns durch den Einkauf im Hofladen unterstützt. Damit sehen wir unsere Geschäftsphilosophie bestätigt, gute Nahrungsmittel hier in der Region zu produzieren und direkt vor Ort anzubieten.

Unser Hof ist für Besucher täglich geöffnet. Damit ein gelungenes Miteinander auf dem Hof funktioniert, haben wir Bitten und Regeln ausgehängt, die unbedingt zu beachten sind. Wenn sich jeder rücksichtsvoll verhält, dann haben alle heute und auch in Zukunft Freude bei uns auf dem Baldenwegerhof.

Dankeschön für Ihr Verständnis.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns auf dem Baldenwegerhof und freuen uns auf ein Wiedersehen!

Ihre Familie Bernd Hug



Bitte Tiere nicht füttern, aber...

Liebe Hofbesucher und Tierfreunde, unsere Tiere werden von uns und unseren Mitarbeitern morgens und abends mit unserem tiergerechten Futter gefüttert. Wir verstehen es, wenn Sie und Ihre Kinder die Tiere auch gerne füttern wollen, doch selbst das beste Futter wirkt für unsere Tiere schädlich, wenn täglich viele Besucher „nur eine Kleinigkeit“ geben. Bitte haben Sie Verständnis, dass deshalb Füttern nicht erlaubt ist!



Kleinigkeit“ geben. Bitte haben Sie Verständnis, dass deshalb Füttern nicht erlaubt ist!

Vielen Dank, dass Sie unsere Tiere nicht füttern, aber dafür

streicheln!

Dass die Tiere gestreichelt werden ist so wichtig, auch wir kümmern uns sehr um das Wohl der Tiere, das ist für uns eine Herzensangelegenheit.

Hofladen

Bei uns im Hofladen erhalten Sie eigene Produkte wie z.B. Backwaren, Wurst- und Fleischwaren (Rind, Schwein, Pute, Hähnchen, Suppenhühner), Eier, Gemüse je nach Saison, Saft, Marmelade, Heu + Stroh sowie eine große Auswahl weiterer Lebensmittel hier aus der Region wie z.B. Gemüse, Käse, Nudeln, Streichmühle-Produkte, Honig, Schwarzwaldmilch-Produkte, Gewürze, Wein, Säfte, Schnäpse, Kaffee und Tee und vieles mehr.



Wir bieten Ihnen regionale und saisonale Obst- und Gemüsesorten an. D.h. je nach Jahreszeit gibt es entsprechende Gemüse- und Obstsorten aus eigener Produktion bzw. aus der Region hinzugekauft. So konzentrieren wir uns auf das Anbieten regionaler Produkte, um dadurch lange Transportwege zu vermeiden.

Backwaren vom Hof

Mit unserer Unternehmens-Philosophie wollen wir massiv dagegen steuern, dass 1/3 der produzierten Lebensmittel im Abfall landen (lt. aktuellen Studien). Das bedeutet, dass bei uns um 17 Uhr das Brotregal nicht mehr die volle Auswahl hergibt wie in der Früh. Und so sind wir dankbar, wenn wir die voraussichtlich benötigte Backmenge auch aufgrund Ihrer Bestellungen kalkulieren können. Ihre Bestellung können Sie am besten bis zum Vorabend bei uns im Hofladen abgeben. So können Sie sichergehen, dass Sie Ihre gewünschten Backwaren erhalten und wir werden dies am Vorabend bei der Teigproduktion berücksichtigen. Sollte doch mal Brot am Abend bei uns übrigbleiben, so gefrieren wir es ein und verkaufen es an anderen Tagen als gefrorene Ware, die fast genauso gut schmeckt, wie das frische Brot.

Unsere wöchentliche Backübersicht:

<u>TÄGLICH:</u> Burebrot, Mischbrot, Weißbrot, Mehrkornbrot, Knusperstangen, Laugenweckle, gemischte Weckle, Wickele, Hugos, Hefezöpfe mit/ohne Rosinen, Quark-Hefezöpfe, Obst-/Streuselkuchen					
<u>Montag - Freitag:</u> Schinken -/vegetarische Laugenstangen, Quark-/Zimtschnecken					
<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>	<u>Samstag</u>
Vollkornbrot	Dinkel-mischbrot	Vollkornbrot	Roggenbrot	Vollkornbrot	Kartoffelbrot
	Rührkuchen	Kartoffelbrot	Karottenbrot	Käsekuchen	Nuss-Hefezöpfe
		Rührkuchen	Dinkel-mischbrot	Nuss-Hefezöpfe	Buchteln
			Käsekuchen	Buchteln	

An einigen Tagen bieten wir weitere Backwaren an wie z.B. Pizza, Gemüse- und Schinkenwickel, belegte Weckle und saisonal bedingt auch Zwiebelkuchen, Linzer Torte

Unsere Bratwurst

Unsere Ferkel werden im Wittental geboren, leben Großteils auf der Klee grasfläche um den Hof herum und bekommen zusätzlich eine Getreide-Mischung (Gerste/Triticale und Sojabohnen). Diese Getreidemischung wächst ausschließlich im Dreisamtal. Mit Mineralfutter füttern wir sie nicht, da sie über den gesunden Ackerboden ausreichend Mineralstoffe aufnehmen. Übrigens führen wir schon seit sehr langer Zeit die Kastration der männlichen Tiere unter Vollnarkose durch. Die Schlachtung erfolgt in Begleitung unseres Metzgers im Freiburger Schlachthof. Die Zerlegung wird dann bei uns auf dem Baldenwegerhof vorgenommen. Die „Bratwurst-Manufaktur“ befindet sich in Eschbach-Obertal bei unserem Metzger, der Verkauf erfolgt ausschließlich bei uns im Hofladen. Wie Sie sehen können, beläuft sich die Herstellung auf kleinstem Radius hier in der Regio. Dieses Vorgehen verläuft bei den meisten unserer eigenen Produkte auf diese Weise. So verstehen wir Tierwohl und Umweltschutz.



Fasnachtsferien

Von Rosenmontag bis Aschermittwoch haben wir wieder unseren Hofladen geschlossen (12.- 14.02.).
Ab Donnerstag 15. Februar sind wir wieder für Sie da.

Ferien auf dem Bauernhof

Wenn Sie Besuch von Familie oder Freunden erwarten, können wir Ihnen gerne unsere Übernachtungsmöglichkeiten anbieten. Eine Anreise ist von Montag bis Samstag (außer an Feiertagen) möglich. In den Sommermonaten vermieten wir unsere Ferienwohnungen ab mindestens sechs Nächten. Impressionen zu den beiden Ferienwohnungen und dem Ferienzimmer finden Sie auf unserer Homepage. Am besten schicken Sie Ihre Reservierungsanfrage direkt per Email an uns.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns auf dem Baldenwegerhof begrüßen zu dürfen.

Stellenanzeigen

Wir suchen für unser Arbeiterteam neue Kollegen (w/m) und freuen uns auf Ihre Bewerbung. Folgende Arbeitsmöglichkeiten bieten wir bei uns auf dem Hof:

- ❖ Erfahrene Hofladen-Verkäuferin und Studentin für Samstagseinsätze und Urlaubsvertretungen
- ❖ Sabbat-Jahr: Mithelfen bei der Hofarbeit für 6-12 Monate
- ❖ Studenten/Schüler für Hof- und Spielplatzaufsicht ab Frühling 2018
- ❖ Praktikumsplätze Hofarbeit

Weiterbildungen des Landwirts in 2017

Diese Seminare/Vorträge hat Bernd Hug in diesem Jahr besucht:

Februar	Ackerbau-Forum, Bad Krozingen
März	Sojaanbau – aktuelle Erkenntnisse aus Forschung und Beratung, Rheinstetten
Oktober	Strohmanagement und Bodenbearbeitung nach Mais, Karlsruhe
Dezember	Soja im Spannungsfeld Anbau, Politik und Wirtschaft, Rastatt

Müll vermeiden!

In der Müllproduktion sind die Deutschen ganz vorne mit dabei, hinzu kommen die Verschmutzungen öffentlicher Flächen, Bachläufen, etc. Und auch auf den Weltmeeren schwimmt immer mehr Treibgut. Es gibt Staaten, die auf die Meere hinausfahren, um dort ihren Müll zu entsorgen! Wo bleiben hier denn der Respekt und das Verantwortungsgefühl für unsere Umwelt?

Auch wir auf den Hof erleben ein Müllproblem. Es gibt leider Hofbesucher, die auf unserem Parkplatz noch schnell vor dem Nachhause fahren, ihren Müll einfach liegen lassen. Vielleicht eine Trotzreaktion, weil wir keine Mülleimer aufgestellt haben? Im besten Fall nur ein Versehen! Vielleicht. Wir selbst versuchen unsere Müllproduktion auf dem Hof so gut es geht einzuschränken. Wir bitten unsere Hofbesucher ihren Müll doch bitte wieder mitzunehmen. Wir denken, dass das angemessen ist. Auch unsere Hofladen-Kunden bitten wir Verpackungsmaterial soweit möglich einzusparen. Gerne würden wir

zur Mülleinsparung gebrauchte Eierschachteln wiederverwenden, doch die Gesundheitskontrollstelle verbietet uns das. Wir dürfen es nicht – aber Sie dürfen es! Sie dürfen Ihre eigenen mitgebrachten Eierschachteln wiederverwenden. Wir freuen uns, wenn Sie bei der Mülleinsparung mit dieser Aktion mitmachen. Gerne werden Sie unsere Verkäuferinnen daran erinnern, falls es wieder in Vergessenheit geraten ist.

Unsere Kampagne in 2018 – machen Sie mit!

Mittwoch, 20. Dezember 2017

Dreisamtäler

Seite 4

Jetzt reicht es endgültig!
Schauen Sie sich diesen Bericht an: „Geheimsache Tiertransport - wenn Gesetze nicht schützen“.
Eine Forderung vom **Baldenwegerhof**

45minütige TV-Reportage. In der ZDF Mediathek, <https://www.zdf.de/dokumentation/37-grad/37-geheimsache-tiertransporte-100.html> - Oder YouTube/Google. Und lesen Sie nachfolgend meinen Brief dazu:



Selber handeln, statt auf die Politik hoffen
Ich warte nun schon seit dreißig Jahren auf Fleisch, was ich mir selbst zubereiten kann. In reifen Alter wird das Tier dann von einem meiner Metzger geschlachtet, die das Tier respektvoll behandeln und auch die Ware Fleisch wertschätzen. Wir vermehren dann die Fleisch- und Wurstwaren hier vor Ort. Zeit vergehen wird, bis die endgültigen Ursachen für Krebs, Demenzen, Herzerkrankungen, Allergien etc. gefunden werden. Ich bin überzeugt, dass alles ein und dass die Tiere hier - wenn Fleischwaren in der Ware verarbeitet. Gut, dass man sich gar nicht vorstellen kann (und will) was hinter den Kulissen da alles abläuft. **Kochen wieder im Trend**
ber wäre, wäre in die heimische Molkerei einzuweisen, um dort richtungweisende Schritte für die Zukunft einzubringen. Bereits jetzt hat Schwarzwaldmilch sehr gute Produkte in ihrem Sortiment. Mit den Ar-

Lesen Sie unseren Bericht im Dreisamtäler vom 20.12.2017 oder auf unserer Homepage bzgl. unserer Kampagne gegen Tiertransporte!

Machen Sie mit! Wir können gemeinsam was Großes schaffen!

Kaufen Sie ab Januar bevorzugt „Schwarzwaldmilch“-Produkte und fragen Sie bei Fleisch- und Wurstwaren immer nach der Herkunft des Tieres. So kommt ganz schnell etwas Großes und Wichtiges ins Rollen.

Ich freue mich über jeden einzelnen, der sich bei diesem Projekt beteiligt!

Wussten Sie schon, dass...

- ✓ ... Sie Gutscheine für den Einkauf im Hofladen oder für Übernachtungen in unseren Ferienwohnungen erhalten.
- ✓ ... wir für Sie gerne Geschenkkörbe mit unseren Produkten zusammenstellen.
- ✓Sie gerne mehr Informationen zu unseren Hofaktien per Email-Anfrage erhalten.
- ✓ im Januar wieder unser Kaffee-Nachmittag für unsere Hofaktionäre stattfindet.

- ✓ ... wir ab 20. Januar wieder Suppenhühner im Hofladen anbieten.
- ✓ ...wir dringend 1-Liter-Pfandflaschen für die Apfelsaft-Abfüllung brauchen.
- ✓wir Danke sagen, wenn Sie umweltbewusst sparsam mit Verpackungen umgehen. Wir freuen uns, wenn Sie Ihre eigenen Taschen und Ihre gebrauchte Eierschachtel zur Wiederverwendung mitbringen. Auch die Natur sagt Danke.
- ✓ ... wir gerne getrocknetes, schimmelfreies Brot annehmen. Dieses füttern wir dann an unsere Tiere weiter.
- ✓ ... man bei uns nur mit Bargeld im Hofladen bezahlen kann, weil durch EC-Zahlungen ein hoher Verwaltungsaufwand und Kosten entstehen würden. Danke für Ihr Verständnis.
- ✓ Am 17. Februar um 15:30 Uhr zur zweiten Veranstaltung „Unsere heutige Landwirtschaft“ eine Hofführung mit dem Landwirt für Interessierte aus der Umgebung stattfindet – Schwerpunkt an diesem Termin: „Tierhaltung“
- ✓ ...wir Ackerflächen für den Anbau von Getreide und Eiweißfutter und Grünflächen suchen. Haben Sie freie Flächen, wissen Sie wer Flächen verpachtet? Auf Ihre Rückmeldung freue ich mich.
- ✓ Hauslieferungen unserer Produkte möglich sind. Informationen unter www.die-schwarzwaldfee.de Svea Deichselm bietet auch Ponyreiten für Kinder an.
- ✓ ...wir uns über Ihr „Gefällt mir“ auf unserer Facebook-Seite freuen.

Was arbeitet eigentlich der Landwirt?

Das Jahr 2017 war ein gutes für die Landwirtschaft und das obwohl wir Ende April noch Spätfröste hatten und dadurch die Apfelernte zum Totalausfall kam, legten die anderen Kulturen kräftig zu – ob Getreide, Kartoffel, Kürbis, Mais oder das Grünland. Wir sind mit den diesjährigen Erträgen sehr zufrieden. In diesem Jahr haben wir erstmalig Süßkartoffeln angebaut und konnten sogar eine Tonne ernten, jetzt Ende Dezember sind diese auch schon wieder ausverkauft.

Auch waren wir mit unserer Tierhaltung sehr zufrieden und es hat alles gut geklappt. Besonders unsere Muttersauen waren in diesem Jahr besonders furchtbar – das ging natürlich nur in Verbindung mit unserem eigenen Eber „Eberhard“. Ab dem kommenden Jahr werden nur noch von Oktober bis Januar Puten im Hofladen erhältlich sein. Dafür bieten wir wie gewünscht ab April Hähnchenteile an, wie z.B. Schnitzel, Keulen und Flügel.

Vor einem Jahr habe ich Ihnen von den gesetzlichen Auflagen der Freiland-Schweinehaltung und den Schwierigkeiten dies tatsächlich umzusetzen, berichtet.

Mittlerweile konnten wir hierfür eine Möglichkeit finden. Die aus Osteuropa (Polen und Tschechien) herannahende Afrikanische Schweinepest stellt uns nun vor ein neues Problem. Sollte sich die Krankheit in unserem Land ausbreiten, wird eine Stallpflicht für alle Schweine verhängt. Wir hoffen, dass es soweit nicht kommen wird, denn für unsere 200 Freilandschweine haben wir aktuell keinen geschlossenen Stall. Die gleiche Schwierigkeit hatten wir im November 2016 als die Vogelgrippe in Deutschland ausbrach. Da mussten wir nach einem Anruf des Veterinäramtes von einem Tag auf den anderen unsere Tiere bis Februar im Stall halten. Zum Glück hatten wir ziemlich schnell eine neue Variante für zumindest einen kleinen geschlossenen Auslauf für das Geflügel gezimmert. Sicher wird es zukünftig weitere Krankheiten geben, die eine Stallpflicht für die Tiere hervorruft. Hierfür werden wir einen neuen Stall bauen, um bei Bedarf schnell handeln zu können. Auch planen wir eine neue Komposthalle, da es nach der neuen Düngeverordnung eine Sperrfrist für organisch festen Dünger gibt. So können wir gleichzeitig einen neuen Platz schaffen, um unseren Mist in einen hochwirksamen Kompost umzuwandeln. Zusätzlich läuft gerade der Bauantrag für eine neue Energiehalle, voraussichtlich werden wir in 2018 dieses Projekt umsetzen können.

Wie Sie sehen können, wird die Landwirtschaft immer mehr vor neue Herausforderungen gestellt. Wie üblich, werde ich im Januar die Jahresplanung vornehmen, um unsere Schwerpunkte und Ziele festzulegen – es gibt wie immer viel zu tun!



Auch in diesem Jahr hatten wir viele Hofbesucher und Hofladeneinkäufer. Für Ihr Interesse und Ihre Unterstützung bedanke ich mich recht herzlich bei Ihnen. Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie eine schöne Weihnachtszeit und ein gutes und gesundes Jahr 2018.

Bei meinen Mitarbeitern bedanke ich mich natürlich persönlich, doch möchte ich auch an dieser Stelle sagen, wie froh ich bin, dieses unterstützende und loyale Team sowie meine Familie an meiner Seite zu haben.

Meine Familie, unser Team und ich freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Landwirt

Bernd Hug

