



Baldenwegerhof-Hofzeitung

Ausgabe Dezember 2019

- Landwirtschaftlicher privater Familienbetrieb mit Ackerbau, Grünland, Wald, Gemüse- und Obstanbau
- Hofladen mit vielen eigenen Produkten und aus der Region
- Tierhaltung zum Anschauen - von Rindern und Schweinen, Pferde, Ziegen bis zu Hühnern, Gänsen und Enten
- Hofbesuche für Groß und Klein, mit Spielplatz, SB-Automat mit Hofladenprodukten, Getränkeautomat und Bücherstube. Hofgelände täglich geöffnet von 9 – 18:30 Uhr



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

Telefon 07661 / 90 35 71

Fax 07661 / 90 35 72 * SMS / WhatsApp: 0175 / 90 85 604

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 freuen sich alle - heute und auch in Zukunft.

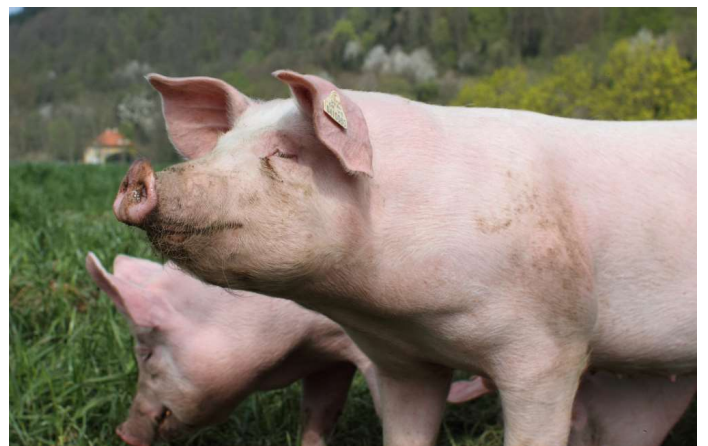
In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns auf dem Baldenwegerhof und freuen uns auf ein Wiedersehen!

Ihr Landwirt 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 absolut verboten ist!

Vielen Dank, dass Sie unsere Tiere streicheln! Dass die Tiere gestreichelt werden ist 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, Hähnchen, Suppenhühner, Pute), 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, Mühlen-Produkte, Honig, Milchprodukte, 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 und hinzugekaufte Ware. So konzentrieren wir uns auf das Anbieten regionaler Produkte, um dadurch lange Transportwege zu vermeiden.

Seit einigen Monaten können Sie Ihre Bestellungen auch per SMS oder WhatsApp zu uns in den Hofladen schicken. Unsere Handy-Nr. für Textnachrichten 0175 / 90 85 604

Wir backen täglich frisch für Sie:

TÄGLICH: Burebrot, Mischbrot, Weißbrot, Mehrkornbrot, Knusperstangen, Weckle, Laugenweckle, Wickele, Hugos, Hefezöpfe mit/ohne Rosinen, Quark-Hefezöpfe und Obst-/Streuselkuchen

Montag - Freitag: Wickele-Stangen, Pizza, Quark-/Zimtschnecken, Rührkuchen

<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>	<u>Samstag</u>
Vollkornbrot	Dinkelmischbrot	Vollkornbrot	Roggenbrot	Vollkornbrot	Kartoffelbrot
Dinkelmischbrot	Rührkuchen	Kartoffelbrot	Dinkelmischbrot	Nuss-Hefezopf	Nuss-Hefezopf
		Rührkuchen	Karottenbrot	Rührkuchen	Buchteln
			Rührkuchen		Rührkuchen

Saisonal bedingt bieten wir weitere Backwaren an wie z.B. Zwiebelkuchen, Linzer Torte, Neujahrsbrezeln

Bestellungen gerne bereits am Vortag an uns – persönlich im Hofladen, telefonisch, per Email oder auch neu per SMS oder WhatsApp.

Fasnachtsferien



Von Rosenmontag bis Aschermittwoch haben wir wieder unseren Hofladen geschlossen (24. – 26.02.2020).

Ab Donnerstag 27. Februar sind wir wieder für Sie da.

Backwaren vom Hof

Vor mittlerweile 21 Jahren habe ich mit dem Brotbacken begonnen. Nach wie vor werden die Teige am Vorabend mit nur vier Zutaten vorbereitet – Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Eine lange Gär- bzw. Ruhephase gewährt ein gesundes, schmackhaftes Brot, das durch die Feinporigkeit mehrere Tage gut schmeckt und lange haltbar ist. Morgens bin ich der Erste in der Backstube, ich hole die Teige aus dem Kühlraum und kontrolliere sie und beginne dann mit dem Backen, bald darauf kommt die erste Mitarbeiterin zur Unterstützung. Es macht mir viel Spaß und ist immer noch Tag für Tag eine große Herausforderung schöne und gesunde Backwaren herzustellen.

Anfang 2020 wollen wir die Backräumlichkeiten verändern. Wir nutzen vorhandene Räume, um diese nach geringer Umbauphase als neue Backstube und Teigraum nutzen zu können. So werden die Räumlichkeiten größer, Arbeitswege werden kürzer und die Arbeitswirtschaftlichkeit wird dadurch deutlich verbessert.

Nach wie vor ist die Anpflanzung und Herstellung des Getreides ein großes Thema für mich. Viele Jahre habe ich Weizen, Roggen und Dinkel angebaut, um es in die eigenen Brote bis zu 25% zu verarbeiten. Leider musste ich dies vor fünf Jahren einstellen, da ich hier auf dem Hof nicht ausreichend Platz für die Lagerung, Aufbereitung und Herstellung von Mehl hatte. Dies alles wird sich zum Positiven verändern, wenn 2020 auf dem Hof wieder gebaut wird.

Es soll ein neues Brot entstehen, in dem drei Getreidesorten verarbeitet werden. Diese sollen sogar gemeinsam auf dem Feld wachsen, denn das hat für die Pflanze und für den Boden große Vorteile.

Wir backen wöchentlich acht verschiedene Brotsorten für Sie. Bisher trägt noch keines den Namen unseres Hofes. Das geplante neue und besonders gesunde Brot wird diesen Namen verdient haben und soll „Baldenweger“ genannt werden. Wie sich dieses Brot genau zusammensetzt, bleibt ein Geheimnis. Es wird eventuell auf Sauerteigbasis entstehen und vor allem 100% vollwertiges und gesundes Mehl enthalten. Ein großes Ziel und Wunsch wäre es, alle unsere Brote mit unserem eigenen Mehl zu backen.

Ich beobachte schon eine Weile, dass das Mehl, das heutzutage überwiegend verarbeitet wird, nicht gut für unsere Verdauung ist. Die Weizenmehlsorten, die in den letzten Jahrzehnten gezüchtet worden sind, eignen sich zwar sehr gut für die maschinelle Produktion von Backwaren und bringen optisch sehr gute Backergebnisse, jedoch sind sie immer weniger für den menschlichen Körper verträglich.

Es gibt immer mehr Unverträglichkeiten und Erkrankungen in der Gesellschaft, ich glaube dies wird in den nächsten Jahren leider noch deutlich zunehmen. Bisher spricht man hauptsächlich von Gluten-Allergie. Nach meinen Erfahrungen sehe ich jedoch vielmehr die sogenannte ATI als das tatsächliche Problem. Dies ist eine Gruppe von Proteinen, die hauptsächlich in Gluten haltigem Getreide vorkommt, hierzu zählt insbesondere der Weizen. Es kommt zu Entzündungen im Dünndarm, die Verdauungsprobleme, Gelenkschmerzen, Kopfschmerzen und Müdigkeit zur Folge haben können.

Wir müssen weg von diesen überzüchteten Weizensorten, die zwar sehr gute Backeigenschaften haben, aber für die menschliche Ernährung nicht geeignet sind. Deshalb kümmere ich mich selbst darum und möchte alte Getreidesorten oder andere Getreidearten verwenden, um Ihnen ein gesundes Brot backen zu können.

Weiteres aus der Backstube:

Unser Käsekuchen macht Winterpause, pünktlich zum Frühjahr im April soll er wieder zurück auf die Theke kommen.

Im Januar kommt ein neues Brot in den Verkauf – seien Sie gespannt. Für Sie zum Testen – ein Walnussbrot und ein Sauerteigbrot. Und vielleicht schafft es eines davon fest ins Sortiment!?! Wir haben begonnen eine neue Brotgröße zu backen – haben Sie es schon bemerkt? Das 250g-Brot! Das hat mehrere Gründe - wir wollen Brotverluste minimieren, mehr Kruste und damit mehr Geschmack gewinnen und auch Ihnen die Möglichkeit geben, beim Broteinkauf verschiedene Brotsorten gleichzeitig mitnehmen zu können.

Es ist mir sehr wichtig, unserer Philosophie treu zu sein und nur regionale Produkte zu verwenden soweit dies möglich ist. Dies möchte ich konsequenterweise auch beim Pizzabelag einhalten. D.h. Tomatensauce, Reibekäse, Schinken/Salami oder Speck und Schloßberg-Champignons. Bzw. wird die vegetarische Pizza jetzt zur Winterzeit mit Schloßberg-Champignons, Petersilienwurzel/Karotten und Zwiebeln belegt.

Kartoffelanbau

Im kommenden Jahr wollen wir wieder mehr und auch verschiedene Kartoffelsorten anbauen. Kartoffeln sind eine tolle Pflanzkultur, die gut bei uns wächst und dazu noch gesund ist und vielfältig



zubereitet werden kann. Wie z.B. Pellkartoffeln, Kartoffelbrei, Brägele, Gratin, Reibekuchen, Pommes, Ofenkartoffeln, Kartoffelsalat, Chips oder als Suppe serviert. Leider ist die Kartoffel in der deutschen Küche eher in den Hintergrund gerückt, da sie mit aufwendiger Zubereitung in Verbindung gebracht wird. So wird zwangsläufig oftmals auf halbfertige Produkte zurückgegriffen, die jedoch einige Zusatzstoffe enthalten. Wir empfehlen ganz klar Kartoffeln – sie sind gesund und können so vielfältig zubereitet werden.

Voraussichtlich ab August werden unsere neuen Kartoffelsorten im Hofladen erhältlich sein – probieren Sie sie aus, Sie werden begeistert sein.

Zum neuen Kartoffelanbau-Verfahren möchte ich Ihnen auch noch ein paar Informationen mitteilen. Nach der Kartoffelpflanzung werden die Reihen mit 8 cm Roggengrünschnitt abgedeckt. Das unterdrückt das Unkraut, sodass wir nur mit der zweimaligen Handhacke durchlaufen müssen. Der Mulch düngt die Kartoffel und bindet das Wasser im Boden. Durch Mulchpflanzung haben wir auch optimale Bodenbedingungen und wahrscheinlich keine Pilz- und Käferprobleme. Kommen Sie gerne mit uns zum Hacken mit auf´s Feld und schauen Sie sich unsere Kartoffelpflanzen an.

Voraussichtlich in der ersten und letzten Juni-Woche. Fragen Sie gerne bei Interesse bei uns nach.

Zuckermais

Ich selbst bin ein großer Zuckermaisfan – was unsere Pizzakunden sich jetzt vielleicht denken können. Gerne möchte ich dieses Gemüse über die Saison in mehreren Sätzen aussäen, sodass wir lange Zeit über frischen Süßmais anbieten könnten. Hier in der Region gibt es wenige Landwirte, die dieses Produkt anbauen, obwohl die Nachfrage groß ist. Mais ist gekocht, angebraten oder auch

gegrillt eine leckere Speise. Und auch Mais ist ein sehr gesundes Gemüse, wenn es auch noch hier vor Ort produziert wird, erst recht wunderbar.

Gemüse

Seit drei Jahren bieten wir Gemüse zum Selberernten an. Frisches Gemüse vor Ort zu ernten, wird immer beliebter. Wenn nicht die Möglichkeit besteht, das Gemüse zuhause anzubauen, so zumindest bei uns es selbst zu ernten. Diese Handarbeit, mit der Erde in Kontakt kommen, zu spüren, zu riechen – welch natürliches Erlebnis. Wahrscheinlich werden wir zukünftig stärker in diesen Anbau einsteigen, ggf. mit Ihrer Unterstützung schon in der Pflege des Gemüses.

Ich werde mir ein Konzept dafür erarbeiten. Wir könnten z.B. Salate, Buschbohnen, Zucchini, Freiland-Gurken, Freiland-Tomaten (neu!) und Paprika anpflanzen. Damit dieses Angebot funktioniert bedarf es der Ehrlichkeit unserer Kunden. Denn unsere Arbeit und das Gemüse ist es wert. Wenn es soweit ist, informieren wir Sie.

Bauvorhaben Hofladen

Am 7. September 2020 ist der Tag des 20-jährigen Bestehens und Arbeitens der Familie Hug hier auf dem Baldenwegerhof. D.h. wir arbeiten nun schon über 19 Jahre in unserem Hofladen, der nun auch schon ein wenig in die Jahre gekommen ist. Im Frühjahr starten wir mit dem Umbauarbeiten. Es wird eine Umlagerung der Arbeitsräume stattfinden, die mehr Platz und Arbeitserleichterung sowie mehr Wohlfühlen bringen soll. Neue Standorte hier im Hauptgebäude werden der Teigraum, die Backstube, das Büro und der Backwarenverkauf finden. Als Finale wird der Hofladen neu eingerichtet und bekommt das langersehnte größere Fleisch- und Wurstabteil. Auch das Gemüse bekommt einen neuen Bereich. Wir planen noch großzügigere Parkmöglichkeiten für Rad- und Autofahrer sowie einen neu gestalteten Haupteingang. Damit auch Sie, liebe Kunden mehr Platz zum Einkaufen haben werden, bedarf es eines kleinen Anbaus. Dafür benötigen wir die Zusage für unseren Bauantrag. Dieser wird aktuell vorbereitet und wir hoffen sehr, dass wir in der ersten Jahreshälfte mit dem Umbau beginnen können.

Zusammen mit unserem Hofladen-Planer und mit unserem Architekten haben wir ein gutes Konzept erarbeitet, um Ihnen zukünftig ein zeitgemäßes Einkaufserlebnis bieten zu können. Sie dürfen auch hier gespannt sein, wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und dass die Einkaufsabwicklung klarer und schneller geregelt sein wird.

Wenn dies alles umgesetzt ist, sind wir für weitere 20 Jahre Hofladen mit der bekannten Philosophie – regional und saisonal, eigene Backwaren sowie Fleisch- und Wurstwaren von unseren Tieren – gerüstet.

Bauvorhaben Hof

Seit 2010 versuche ich im landwirtschaftlichen Bereich eine Baugenehmigung für einen Stall bzw. Lagerhalle zu erhalten. Leider wurden alle drei Bauanträge vom Landwirtschaftsamt nicht genehmigt! Leider hat das Amt eine andere Vorstellung von Führung einer Landwirtschaft. Unser Hof passt mit seiner Vielfältigkeit und großzügigen Stallungen nicht in das Konzept der scheinbar rentablen Massentierhaltung. Genau das möchte ich auch nicht sondern eine Landwirtschaft so vielfältig und gesund wie sie immer schon war. Bis heute muss ich meine Betriebsführung mit meiner Philosophie

dem Amt und Beratern gegenüber immer wieder rechtfertigen. Trotz alledem hat sich der Betrieb immer weiter entwickelt und vergrößert. Da die Nachfrage an Fleisch und Wurst steigt, halten wir unsere Tiere statt in einem großen neuen Stall (der hoffentlich im neuen Jahr gebaut werden wird), in Iglus, Zelten, Viehwägen und im Gewächshaus. Das ist eine Zwischenlösung, die zeitaufwendig und körperlich anstrengend ist. Das ist so irgendwann nicht mehr zu leisten. Wir müssen täglich 150 Schweine von Hand misten, einstreuen und füttern. Bei 100 Rindern ist der Aufwand aufgrund der vielen unterschiedlichen Stallungen noch größer. Ebenso verhält es sich bei unserem Geflügel.

Für die Lagerung von Futter, Einstreu und Getreide haben wir schon seit langem keinen ausreichenden Platz mehr. Die Verluste durch die Außenlagerung sind sehr groß. Unsere Maschinen stehen ungeschützt im Freien. Im Winter können wir zumindest einige bei Kollegen unterstellen.

Hohe Kosten sind uns entstanden, Planungskosten für drei Bauanträge, Lohnkosten durch Mehraufwand, Anschaffungen und Unterhalt von mobilen Zelte, Iglus und Viehwägen. Wir rechnen mit ca. 300.000 €, die körperlichen Schäden und seelische Verbitterung sind da natürlich noch nicht hinzugerechnet. Mit diesem Geld hätten wir schon längst wirtschaftliche Stallungen bauen können. Auch der zeitliche Mehraufwand allein im Schweinebereich beläuft sich täglich auf ca. eine Stunde. Zeit, die an anderer Stelle gut gebraucht werden könnte.

Neben den genannten Punkten gibt es gesetzliche Vorgaben, die wir in der Tierhaltung immer mehr einhalten müssen. Die immer näher rückende Afrikanische Schweinepest führt dazu, dass ich in der Lage sein muss, alle Schweine in einer festen Stallung, geschützt vor Übertragung durch Mensch und Tier unterbringen zu können. Dies kann ich durch meine provisorischen Stallungen und die Freilandhaltung aktuell leider nicht leisten. Im schlimmsten Falle würde dies bedeuten, dass ich mit der Schweinehaltung Großteils aufhören müsste.

Auch müssen wir zukünftig die Tierarten deutlich räumlich trennen, um die hygienischen Vorschriften alle einzuhalten. Die Auflagen werden immer höher und natürlich müssen wir auch hier unseren Pflichten nachkommen.

Aufgrund der langjährigen Rückschläge bei den Bauanträgen musste ich die Betriebsführung zwangshalber ändern. Aufgrund des Platzmangels mussten wir den Anbau und Herstellung von eigenem Brotmehl leider einstellen. Den Gemüseanbau haben wir stark reduziert, insbesondere im Gewächshaus, da wir dieses nun als Tierstallungen nutzen. Da der Lagerraum für Kartoffeln und Wintergemüse fehlt, haben wir den Anbau ebenfalls verringert bzw. eingestellt. Auch den Anbau von Soja haben wir komplett einstellen müssen, obwohl ich diesen schon seit fünf Jahren erfolgreich geführt hatte. Aber wir haben einfach nicht genügend Platz für die Aufbereitung und Lagerung. Schweren Herzens halten wir auch seit 2018 keine Muttersauen und Eber mehr, was zur Folge hat, dass wir keine ganz kleinen Ferkel mehr bei uns auf dem Hof haben. Das ist sehr schade. Das bestätigen uns auch die vielen Rückmeldungen von unseren Hofbesuchern.



Jetzt geht´s hoffentlich weiter

Noch in diesem Jahr starten wir den vierten Anlauf mit einer neuen Baugenehmigung. Wir wollen 2020 vieles nachholen und Erleichterung in der Arbeit finden, was uns leider in den letzten zehn Jahren verwehrt blieb. Und damit wir endlich den Betrieb wieder ganz in unserem Sinne wirtschaftlich führen können.

Dafür wollen und können wir dann auch ein ganz neues Kapitel aufschlagen. Es müssen endlich alle verstehen, dass wir gesunde Nahrungsmittel produzieren müssen. Und dass unter Berücksichtigung unserer Umwelt und des Tierwohls – nachhaltig!

Wir brauchen keine neuen Lebensmittel, kein Superfood, keine Ersatzmittel und Zusatzstoffe, kein Gemüse- oder Fleischersatz aus dem 3D-Drucker. Nein. Einfach nur ehrliche Lebensmittel aus Bauernhand produziert, das sollte der richtige Ansatz sein.

Bitte unterstützen Sie mich und unseren Hof, drücken Sie uns die Daumen, dass wir in den nächsten Monaten mit dem Bau des Schweinestalls beginnen können. Ich hoffe sehr, dass wir trotz diversen gesetzlichen Auflagen die Baugenehmigung erhalten und wir nun endlich den Grundstein setzen dürfen.

Wer könnte mich schon vorab unterstützen? Der Bau der neuen Stallungen ist für den Erhalt des Baldenwegerhofes dringend notwendig. Wir haben so viele Hofbesucher und Hofladenkunden, die unserem Konzept und unserer Philosophie zustimmen. Wir sind mittlerweile ein kleines Unternehmen mit 20-25 Mitarbeitern und wir arbeiten als Großfamilie mit Herzblut jeden Tag – all das sind weitere Bestätigungen, dass wir weiter machen wollen. Bleiben Sie uns treu!

Bleiben Sie uns treu

Es ist für uns so wichtig, dass Sie weiterhin bei uns im Hofladen einkaufen, dass Sie uns unterstützen. Wir freuen uns, wenn Sie uns weiterempfehlen. Und geben Sie uns auch gerne Bescheid, wenn mal etwas nicht so gut lief. Eine persönliche Anmerkung bringt auch eine direkte Rückmeldung von uns.

Ich von meiner Seite garantiere Ihnen, dass wir weiterhin gesunde Lebensmittel mit dem besten Wissen und Gewissen für Sie produzieren werden.

Unsere Landwirtschaft

Noch nie war die Landwirtschaft in solch einem Kreuzfeuer wie in der jetzigen Zeit. Sie soll für so viele Probleme verantwortlich sein. Stickstoff und Phosphor im Grundwasser, Antibiotikamissbrauch, Einsatz von Leistungsförderer, Glyphosatrückstände, CO₂ bis Methan und Lachgas-Emissionen, Insektensterben, Massentierhaltung, Monokulturen, Gentechnik, Gülleüberdüngung, Erosion, chemischer Pflanzenschutz und vieles mehr.

Die konventionelle Landwirtschaft ist nach Jahrzehnten nicht mehr zeitgemäß. Bei ihrem Ursprung nach dem 2. Weltkrieg hatte sie ihre Berechtigung, um wieder schnell die Bevölkerung zu ernähren. Und auch die praktizierende ökologische Landwirtschaft ist nicht wirklich zukunftsfähig, da der Ansatz gut, aber die Umsetzung viele ungelöste Probleme mit sich bringt. Bei beiden Arten haben die

Landwirte Probleme mit der Wirtschaftlichkeit. Gerne möchte ich Ihnen hier unsere Bewirtschaftungsweise vorstellen, sie hat auch einen Namen, den Sie wahrscheinlich in Zukunft öfters hören werden – Regenerative Landwirtschaft.

Hier eine kurze Erklärung: Regenerative Landwirtschaft ist die Wiederherstellung des lebend verbauten Kohlenstoffes im Boden durch Humusaufbau aus atmosphärischem Klimagas. Wiederherstellung des mikrobiellen Prozesses im Boden durch die Förderung der Interaktion zwischen Pflanze und Bodenleben und damit der hohen Nährstoffgehalte in pflanzlichen Produkten. Die RL basiert auf der Methode und Verfahren, die die Naturgesetze unterstützen. Sie integriert die Erkenntnisse der Permakultur, Agrarökologie, ökologischer Landwirtschaft und Renaturierungsökologie. Es solle eine langfristig stabile Bodenstruktur mit positivem Einfluss auf Pflanzenernährung und Pflanzengesundheit erzielt werden.

Bei uns sieht das so aus: Im Ackerbau haben wir eine vielseitige Fruchtfolge, momentan mit 12 Kulturen. Die Flächen werden ganzjährig in einem Grünzustand gehalten. Bei Abreifen der Hauptkultur übernimmt eine Untersaat, z.B. Klee, Deutsches Weidelgras und Wicke die Ausscheidungen der Wurzelexultate, welches lebensnotwendig für die Bodenpilze und Bakterien ist. Der Boden wird flach bearbeitet, um Grünmasse fest im Boden zu binden oder mit dem Grubber gelockert. Der Pflug kommt nur begrenzt bei einer Arbeitstiefe von maximal 13 cm zum Einsatz. Die Pflanze wird nicht gedüngt, wir ernähren den Boden mit Kompost, Spurennährstoffen und Kohle. Humusaufbau betreiben wir seit 1996, den wir bis zu 4,5 -5 % anheben konnten – unser Ziel sind 7%. Ansonsten liegen die Gehalte in den Böden der Region bei ca. 2-3%. Hoher Humusgehalt verspricht einen hohen Nährstoffvorrat und das Wasserhaltevermögen wird um ein vielfaches erhöht. Durch die bessere Struktur wird der Kraftstoffbedarf und somit Dieselverbrauch sowie Zeitbedarf gesenkt. Das Bodenleben ist gestärkt und die Pflanze kann sich optimal entwickeln.

Um Rotteprozesse und Bodengärre zu beschleunigen, fügen wir Effektive Mikroorganismen hinzu. Um die Pflanzengesundheit zu fördern, verwenden wir begleitend zum Pflanzenwachstum Kompost-Tee und Spurennährstoffe. So erhalten wir stressfreie Pflanzen mit höchster Photosynthese-Leistung.

Neben der Beweidung der Grünflächen machen wir aus dem 1. und 2. Aufwuchs Dürrfutter, dazu braucht es drei Tage Sonnenschein und Geduld. Silage machen wir keine, da die Milchsäure die Fresslust bei den Tieren hemmt und durch die Konservierungsart des Futters weitere Kosten entstehen. Außerdem ist das Rind ein Wiederkäuer, das Heu und Weidegras am besten verdaut. Weidewirtschaft beginnt bei uns im März und endet im November. Die Beweidung der Grünland- und Ackerflächen durch die Tiere (Rinder, Schweine und Geflügel), bringt weitere positive Eigenschaften für die Böden.

Unsere Tiere stehen in den Ställen auf Stroh. Das ist nicht nur gut für die Tiere sondern auch für unsere Kompostgewinnung. Dadurch erhalten wir weiteres gutes Material für die Düngung der landwirtschaftlichen Flächen. Für das Tierwohl unterhalten wir uns auch mit unseren Tieren in ganz normaler Sprache. Somit verringern wir deutlich Stresssituationen, das Tier ist glücklicher und hat natürliche Gewichtszunahmen.

Das ist nur ein kleiner Auszug aus unserer Betriebsführung. Haben Sie Interesse mehr zu erfahren? Dann kommen sie zu unserer Hofführung mit dem Thema: Die Philosophie auf dem Baldenwegerhof im Februar und März – genaue Termine werden ausgehängt.

Nach dem Umbauten in 2020 auf dem Hof werden wir dann in der Lage sein, unser Saatgut, Pflanzenhilfsstoffe und Dünger, aber auch wieder den Eiweißbedarf in Form von Sojabohnen und Klee selbst herzustellen. Auch werden wir nach dem Umbau zu 100% unseren Strom selbst

erzeugen können. In Hochphasen wäre sogar eine Versorgung von weiteren Gebäuden möglich. Sie sehen, unsere Kreislaufwirtschaft wird immer vollkommener und die Selbstständigkeit immer höher.

Ich denke, dass wir in 3-5 Jahren im Ackerbau mit unseren Erfahrungen dann soweit sind, um ganz chemiefrei arbeiten zu können und trotzdem die Erträge über dem konventionellen Anbau liegen. Dieses Wissen habe ich mit jährlichen Seminaren zum Thema Boden, Pflanzen und Tierhaltung sowie auch mit meiner 35jährigen Berufserfahrung angeeignet.

Müll vermeiden!

Müllvermeidung – ein großes Thema, auch hier auf dem Hof. Wir bitten unsere Hofbesucher ihren Müll wieder mitzunehmen, deshalb haben wir auf dem Hof und Spielplatz keine Mülleimer aufgestellt.

Unsere Hofladen-Kunden bitten wir Verpackungsmaterial soweit möglich einzusparen und eigene Verpackungsmaterialien mitzubringen.

Seit fast einem Jahr verwenden wir neben den Papierverpackungen auch kompostierbare Verpackungsmaterialien, die aus nachwachsenden Stoffen hergestellt werden. Unseren Pflücksalat verpacken wir nur noch in diesen organischen Tüten. Unsere Fertigsalate, wie z.B. Wurstsalat, Fleischsalat, Kartoffelsalat etc. in diesen umweltbewussten Behältern angeboten. Auch das Wurstverpackungsmaterial wird demnächst auf kompostierbare Materialien umgestellt. Gerne dürfen Sie auch für Fleisch- und Wurstwaren Ihre eigenen Behälter mitbringen. Mit kleinen Schritten immer mehr Müll einsparen – machen Sie mit.

Wussten Sie schon, dass...

- ✓ ... wir Anfang September 2020 unser 20jähriges Jubiläum auf dem Baldenwegerhof feiern werden. Wir sind jetzt schon am Ideen sammeln – Sie dürfen gespannt sein!
- ✓ ... man bei uns im Hofladen nun auch mit EC-Karte bezahlen kann.
- ✓ ... wir auf unserem Hauptschlepper extra breite Reifen montiert haben, um den Bodendruck so gering wie möglich zu halten, was allerdings hohe Kosten mit sich bringt.
- ✓ ... Sie Ihre Bestellung an den Hofladen per SMS oder WhatsApp schicken können – unsere Handy-Nr. für Textnachrichten 0175 / 90 85 604
- ✓ ... wir neu im Hofladen unseren Most in 5 ltr.-Bag in Box anbieten, ab sofort für nur 5€
- ✓ ... Sie Gutscheine für den Einkauf im Hofladen erhalten.
- ✓ ... unser Wurstsortiment so aufgestellt ist, dass wir alle anfallenden Fleischabschnitte verarbeiten können. So kann es sein, dass nicht immer alle Sorten angeboten werden können, da wir keine fremde Fleischware dazukaufen.
- ✓ ... wir für Sie gerne Geschenkkörbe mit unseren Produkten zusammenstellen.
- ✓ ... gesunde Lebensmittel die beste Medizin sind.
- ✓ ... wenn unsere Umbau- und Neubauarbeiten alle abgeschlossen sind, ich gerne Vorträge über die regenerative Landwirtschaft für Kunden und Landwirte halte.
- ✓ ... wir vom Kaiserstuhl jährlich ca. 18 ha Stroh beziehen, um unsren Bedarf zu decken. Zusätzlich bewirtschaften wir im Schwarzwald 22 ha Grünland für die Heu- und Öhmdternte.

- ✓ ...wir 1-Liter-Pfandflaschen brauchen, da wir so viele leere Saftkisten ohne Flaschen im Besitz haben. Diese benötigen wir dringend für die Saft-Abfüllung. Geben Sie gerne Ihre Saftpfandflaschen bei uns im Hofladen zurück.
- ✓ ...wir Danke sagen, wenn Sie umweltbewusst sparsam mit Verpackungen umgehen. Wir freuen uns, wenn Sie Ihre eigenen Taschen und Ihre gebrauchte Eierschachtel zur eigenen Wiederverwendung mitbringen. Auch die Natur sagt Danke und Ihre Enkel auch.
- ✓ ... das wir 21 ltr. Diesel für den Schlepper benötigen, um 10.000 m² Weizen über 9 Monate anzubauen. Der Ertrag liegt bei ca. 9 Tonnen Weizen und ca. 6,5 Tonnen Stroh.
- ✓ ... wir gerne getrocknetes, schimmelfreies Brot annehmen. Dieses füttern wir dann an unsere Tiere weiter.
- ✓ ... wir 2020 unsere Kartoffeln und Rindfleisch auf Spurennährstoffe untersuchen lassen.
- ✓ ... Hanf eine ganz tolle Kultur wäre, um Textilien, Milch, Öl und Dämmstoffe herzustellen und nebenbei sehr gut Humus aufbaut.
- ✓ ... wir eine Trocknungsanlage bauen wollen, um unser Getreide, Heu und Holz zu trocken. So könnten wir unabhängiger von Witterungseinflüssen in bester Qualität ernten.
- ✓ ... die Firma Carbolent ein CO₂-Zertifikatehandel durch Humusaufbau betreibt. Hier können Landwirte bei einem Humusaufbau von 1% eine einmalige Entlohnung von 1200€ erhalten.
- ✓ ... das CO₂ Problem sehr leicht von der Landwirtschaft gelöst werden könnte und davon noch großen Nutzen hätte...
- ✓ ... nicht das Rind sondern der Mensch der Klimakiller ist. Der Methanausstoß bei den Rindern im Gesamtvergleich der Schadgase liegt bei nur 6%. Wir brauchen Rinder für unsere Landwirtschaft und für unsere Nahrung.
- ✓ ... wir für unsere neuen Stallungen eigenes Holz aus dem Attentäler Wald verarbeiten werden. Wir haben bereits damit begonnen das Weißtannenholz zu schlagen.
- ✓ ... wir dringend landwirtschaftliche Nutzflächen suchen. Egal ob Grünland oder Ackerflächen. Wir garantieren mit unserer naturnahen Bewirtschaftung Ihre Flächen für die Nahrungsmittelherstellung zu nutzen. Mit einer nachhaltigen gesunden Bewirtschaftung erhöhen wir den Humusgehalt. Auf Ihre Rückmeldung freue ich mich.
- ✓ ... im Oktober 2019 drei ausverkaufte Vorstellungen der Bauernhof-Oper hier auf dem Baldenwegerhof aufgeführt wurden.

Was bewegt den Landwirt?

Was bewegt mich, was geht mir während der Arbeit so alles durch den Kopf... hier ein kleiner Auszug....

Es wird schwer sein, dass sich die ökologische oder regenerative Landwirtschaft großflächig durchsetzt. Langfristig wird ein Großteil der Verbraucher auf billige und optisch ansprechende Produkte zurückgreifen. Gerade die industrielle Landwirtschaft, die diese Interessenten bedient, ist stark im Kommen, auch politisch gewollt. In Norddeutschland, insbesondere in den neuen Bundesländern haben finanzstarke Industrielle sehr viel Land gekauft. Dieser Trend wird sich bundesweit fortsetzen. Schwarzwaldhöfe werden von Privatleuten, nicht Landwirten, aufgekauft. Das

ist die Zukunft. Bäuerliche Familienbetriebe werden rasant abnehmen und so der Strukturwandel noch stärker voran schreiten. Selbst das Dreisamtal hat und wird sich weiter stark verändern. Starke Ausdehnung der Bebauung und Städteähnliches Umfeld bieten den Landwirten wenig. Wir brauchen eine neue politische Ausrichtung der Landwirtschaft hier in Deutschland. Eine zielorientierte Politik zum Wohle von Umwelt, Mensch und Tier.

Man wird noch lange Zeit forschen, um herauszufinden wo all diese Krankheiten herkommen. Ich bin mir sicher – es kommt u.a. von den konventionellen, verarbeiteten Fertignahrungsmitteln.

Wie will der menschliche Körper mit Fastfood, Fertigprodukten, chemischen Zusatzstoffen etc. sich gesund entwickeln? Unser Gehirn, unsere Muskeln, der ganze Organismus muss täglich Höchstleistung bringen.

Polyphenole werden in jeder gesunden Pflanze natürlich gebildet, insbesondere in dunklen Beeren, Gemüse und Nüssen. Sie wirken entzündungshemmend und krebsvorbeugend. Eine Pflanze braucht 80 Spurenelemente für die volle Entwicklung. Laut Düngeverordnung dürfen wir aber nur 16 Nährstoffe düngen. Wir brauchen politische Klugheit, Sachverstand und traditionelle bäuerliche Landwirtschaft mit Land und Tier. Gesunder Boden – gesunde Pflanze – gesunde Umwelt – gesunde Tiere – all das führt zu einem gesunden Menschen. Das soll unser Ziel sein.

Liebe Leser, vielen Dank für Ihr Interesse. Ich bedanke mich bei all unseren Hofladen-Kunden für Ihre Unterstützung und Treue. Herzlichen Dank auch an meine Mitarbeiter und meine Familie für den Zusammenhalt. Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie eine schöne Weihnachtszeit und ein glückliches und gesundes Jahr 2020.

Ihr Landwirt

Bernd Hug

