Ausgabe 20 · Sommer 2021

HOF MEDEWEGE



Neues vom Hof

So leben unsere Tiere

Mach mit!
Malen für den Hofladen

Projekt
"Klein Medewege"

Pflanzenverkauf

30 Jahre Waldorf-kindergarten

Neues von den Bufdis

Aktuelles, Rezepte und
vieles mehr



Fotos: tokari

Liebe Leserinnen & Leser,

Die vergangenen Monate haben uns vor Augen geführt, wie stark alles auf unserem schönen Planeten vernetzt ist. Alles hängt zusammen – im Guten wie im Schlechten.

Der Anbauverband Demeter – benannt nach der griechischen Göttin der Fruchtbarkeit von Erde, Getreide und Saat – kennt diesen Grundsatz schon lange: hier wird jeder Hof mit all seinen Teilen als einzigartiger, lebendiger Organismus gesehen. Jedes Teil braucht alle anderen und alles ist voneinander abhängig. In sich und vom Rest der Welt.

Das biodynamische Prinzip, den landwirtschaftlichen Betrieb als Organismus zu sehen, ist das Fundament der modernen ökologischen Landwirtschaft nach Demeter-Richtlinien.

Dieses Prinzip lässt sich gut verstehen, wenn man bedenkt, dass auf Demeter-Höfen Tierhaltung verpflichtend ist.

Auf jedem Hof wird nur die Menge an Tieren gehalten, die sich mit eigenem Futter ernähren lässt. Der anfallende Dung dient zum Düngen der Felder, die wiederum die Tiere und Menschen ernähren. Jeder Baustein, ob Tier, Pflanze, Boden oder Mensch, dient dem großen Ganzen und trägt seinen Teil bei.

Den Boden versteht die biodynamische Landwirtschaft als einen wichtigen, lebendigen Bestandteil dieses Ganzen – als ein Organ des Organismus. Er wird mit biodynamischen Präparaten gepflegt



und aufgebaut – nicht nur benutzt. Was etwas abgedroschen klingen mag, drückt Wertschätzung und Respekt vor unserer Arbeitsgrundlage aus. Auf Hof Medewege herrscht eine besondere Stimmung. Vielleicht ist diese Empfindung auch dem respektvollen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen geschuldet.

Auch andere Teilstücke werden nach dem Gedanken der Ganzheitlichkeit in das Gesamtkonstrukt mit eingebaut: so düngen und pflegen unsere Hühner im Mobilstall direkt den Boden der Obstplantagen, Blühstreifen und Redder sorgen für Artenvielfalt und Biodiversität. Das erhält einen gesunden Boden und steigert die ökologische Vielfalt.

Die gelebte Vielfalt auf dem Hof Medewege spiegelt sich nun auch in diesem Magazin wider: Landwirtin Jule Jahn erklärt unsere Demeter-Tierhaltung, der Hofladen veranstaltet einen Malwettbewerb und der Waldorfkindergarten feiert 30. Jubiläum.

Viel Spaß bei der Lektüre und bleibt gesund!

Mona Schlottmann & das gesamte Team vom Hof Medewege



Fotos: (gr.) BMEL/Mester, (kl.) Hof Medewege

Dr. Mirko Lunau
Bienen. Bäume. Zukunft.

Die Natur im Jahresverlauf liebevoll unterstützen



Die Obstbäume stehen in voller Blüte. Das freut nicht nur uns, sondern auch die Bienen.

Foto: Mirko Lunau

Vor Ostern sind wir ganz Obstbaum-schneider:in, nach Ostern beginnt die Bienensaison.



Mehrere hundert Obstbäume konnten wir in den letzten Monaten schneiden. Die Bäume, die geschnitten, gedüngt und gegossen werden, überstehen die Trockenheit der letzten Jahre gut. Die Bäume hingegen, um die sich keiner kümmert, verkümmern – ähnlich wie die Fichten im Wald.

Viele Bienenvölker haben den letzten Winter gut überstanden und an den warmen Tagen den Pollen der ersten Frühblüher eingetragen um damit die wachsende Bienenbrut zu füttern. Viele Völker sind aber auch wieder gestorben, wie in den vergangenen Jahren. An einigen Standorten finden Bienen kaum mehr gutes Futter und die Vitalität der Königinnen hat in den letzten Jahren deutlich abgenommen.

Ich versuche weiterhin das Bienenvolk nicht als kontrolliertes System zu bewirtschaften, sondern die natürlichen Abläufe im Bienenvolk zu ermöglichen. Dabei ist der Weg zwischen Freiheit und Eingriff eine Gratwanderung, denn die meisten Bienen überleben nicht mehr, wenn wir uns nicht kümmern.

Jetzt genießen wir aber erst einmal die Obstblüte und die Schwarmzeit, die Rückkehr des Lebendigen in der Natur!

Ich wünsche Ihnen einen wunderbaren Sommer!

Mirko Lunau

Fotos: Dieter Schäfer (gr.), Mirko Lunau (kl.)

Mosterei & Imkerei

Dr. Mirko Lunau
Dorfstraße 5 b
19067 Cambs-Ahrensboek

Telefon: 0152 33 791 570
Mail: info@melimalum.de
www.melimalum.de



Fotos: (gr.) BMEL/Mester, (kl.) Hof Meiswege

So leben unsere Kühe, Schweine und Hühner

Was macht die Demeter-Tierhaltung so besonders?

Wesensgemäß, artgerecht und nach strengen Demeter-Regeln gestalten wir unsere Tierhaltung. Eine große Rolle spielt dabei auch die Beziehung, welche wir zu jedem einzelnen Tier eingehen. Tierwohl bedeutet bei uns mehr als artgerechte Haltung und zielt darauf ab, dass alle Tiere sich ihrem Wesen nach verhalten können.

Dieser Ansatz ist Kern der biodynamischen Agrarkultur und entspricht dem Impuls von Rudolf Steiner, dem Begründer der Anthroposophie: Das Tier wird, wie auch die Pflanze als Mitgeschöpf in dieser Welt erkannt. Tiere gehören zum Demeterkonzept, es soll eine Kreislaufwirtschaft entstehen:

Alle Tiere bekommen eigens angebautes Futter von unseren Flächen, auf welchen dann der Mist und die Gülle ausgebracht werden, um die Zunahme der Bodenfruchtbarkeit zu gewährleisten. Im Unterschied zu allen anderen Bioverbänden ist bei Demeter die Tierhaltung auf Bauernhöfen Pflicht.
In Ausnahmesituationen werden regionale Futter-Mist-Kooperationen erlaubt.

Unsere Stallungen sind mit sehr viel Platz, Licht und Luft ausgestattet, was sich gut mit den robusten Rassen unserer Kühe und Schweine vereinba-



Was ist eigentlich "Demeter"?

Der Demeter e.V. ist der älteste Bioverband Deutschlands. Die lebendige Kreislaufwirtschaft ist die nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung. Die Vorgaben gehen dabei weit über die der EU-Öko-Verordnung hinaus.

ren lässt. Unsere Kuhherde ist mit 70 Tieren im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft überschaubar, aber nur so kann sich ein gesundes Rang- und Sozialverhalten in der Herde entwickeln. Die Kühe tragen alle einen Namen und behalten ihre Hörner, kein Tier darf enthornt werden, weshalb ausreichend Platz im Stall notwendig ist und enge Sackgassen zu vermeiden sind. In unserem Stall gibt es auch keine Fressgitter, in denen die Tiere beim Fressen festgehalten sind, sie können sich immer frei bewegen.

Schweine dienen auf Demeter-Betrieben meist als Resteverwerter: Die anfallende Molke aus der Milchverarbeitung ergibt zusammen mit eigenem Getreide einen schmackhaften Brei, zusätzlich bekommen sie Futterreste der Rinder und Gemüsereste aus der Gärtnerei.



Die Schweine behalten alle Ihre Ringelschwänze und Eckzähne. Diese dürfen und



Fotos: (gr.) Albrecht Zarse, (kl.) Mona Schlottmann

müssen auch nicht entfernt werden, da aggressives Verhalten aufgrund von Platzmangel bei uns nicht vorkommt.

Unsere Hühner leben in Mobilställen und können immer auf eine frische Grasnarbe umziehen. Neben dem Stall gibt es einen Wintergarten, in dem sie ihr natürliches Scharrverhalten ausleben können. Bei uns finden Sie unter anderem die Zweinutzungsrasse Coffee und Cream, diese haben eine geringere Legeleistung, dafür aber mehr Fleischansatz, was vor allem bei der Aufzucht aller Brüder der Legehennen von Vorteil ist.

In der täglichen Arbeit begleiten wir Menschen unsere Tiere und sehen unsere Aufgabe darin, den Tieren als eigenständiges Wesen gerecht zu werden.

Wir betrachten uns als gläsernen Betrieb und möchten allen Interessierten und Besuchern gerne zeigen, wie die Tiere bei uns leben.

Jule Jahn







Fotos: (gr.) BMEL/Mester, (kl.) Albrecht Zarse

Landwirtschaft

Fam. Jahn & Weiß

Telefon: 0385-550 91 53
Mail: post@hof-medewege.de



Macht mit!

Kunstaustellung kleiner Künstler im Hofladen

Hallo liebe Schweriner Kinder,

der Hofladen Medewege möchte Euch einladen, ein Bild von unserem schönen Bauernhof zu malen. Malt mit Spaß und Freude Eure Eindrücke, oder Erinnerungen – ganz wie es Euch gefällt. Eine kleine Ausstellung der gemalten Kunstwerke ist im Juni im Hofladen geplant.

Wir sammeln Eure Bilder in der Zeit vom **15.05. bis 31.05.2021** ein und die ersten 150 Künstler erhalten sogar ein besonders leckeres und fair gehandeltes **Eis**. Für alle anderen halten wir aber natürlich auch eine kleine Nascherei bereit. ;)

Wir freuen uns über Eure Teilnahme und sind sehr gespannt auf die Farbenpracht.

Auf eine Zukunft, die wir gemeinschaftlich gestalten! ♥

Dörte Nieland & das Hofladen-Team

Bild: Toni aus Schwerin, 5 Jahre alt





Fotos: Mariela Weiß, Hof Medewege

Hurra, wir haben gekauft!

Baustelle in Klein Medewege

Am 25.11.20 war es endlich soweit – der Vorstand der Genossenschaft Gutshaus Klein Medewege eG hat den Kaufvertrag für das Grundstück in Klein Medewege unterschrieben! Die Schlüsselübergabe und damit die Eigentumsübergabe folgten am 1. Februar 2021.

Die Idee zum Kauf kam bereits 2010 vom Hof Medewege: Für das wachsende Interesse an Wohnraum und weiteren Landwirtschaftsflächen wurde bald das Gutshaus in den Blick genommen.

Mit dem "Verein zur Entwicklung von Klein Medewege" wurde 2015 eine erste Form gefunden, um ein Konzept zu verfassen und sich mit der Stadt als der Eigentümerin auszutauschen. Interessierte kamen und gingen und 2018 wurde dann mit der Genossenschaft die endgültige Form gefunden. So wurde mit damals sieben Mitgliedern die „Gutshaus Klein Medewege eG" gegründet. Seitdem fanden diverse Menschen den Weg zu uns, die diese Vision teilen und Mitglied wurden.

In vielen kreativen Diskussionsrunden und moderierten Spaziergängen hatten wir die Möglichkeit, uns näher kennenzulernen und zu klären, was wir uns für das gemeinschaftliche Wohnen wünschen. Mit heutigem Stand sind wir 18 erwachsene Mitglieder aller Altersgruppen mit neun wachsenden und werdenden Kindern.



Es gibt alle Hände voll zu tun

Nun warten 18.800 m² darauf, ein lebendiger Ort für eine Gemeinschaft aus Jung und Alt zu werden.

Dafür müssen noch viele fleißige Hände mit anfassen – Mitte Januar konnten die ersten zukünftigen Bewohner und Helfer beginnen, das Außengelände zu sichten, aufzuräumen und freizuschneiden. Trotz Winter und Schnee haben wir seitdem die riesigen Brombeerhecken eingedämmt, die baufälligen Schuppen abgerissen und viel Gerümpel in Containern entsorgt.

Viel Licht und große alte Bäume haben nun Platz um die beiden Häuser herum. Eine Benjeshecke säumt das Grundstück im Norden ein und zum Dorf hin zeigt sich das Gutshaus mit ersten Sommerboten neu, offen und freundlich!

Auch aus den Wohnzimmern heraus wird gewerkelt. In digitalen Diskussionsrunden planen wir gerade mit und ohne Architekten, wie unsere Häuser und Wohnungen aussehen sollen: Fassade, Größe, Schnitt – und wer wohnt eigentlich wo? Viele Fragen, die gerade bewegt werden.

Wir freuen uns auf die nächsten gemeinsamen Schritte!

Dana Eckstein, Anna Brauer und Katja Leopold



Fotos: Marijela Weiß, Hof Medewege

Genossenschaft Gutshaus Klein Medewege e.G.

Papierpost z.Hd. Peter Zimmer, Hauptstraße 12, 19055 Schwerin
Mail: genossenschaft@hof-medewege.de
www.hof-medewege.de/de/project/klein-medewege



GÄRTNEREI
HOF MEDEWEGE

WIR HABEN GEÖFFNET
Montag bis Freitag: 09–18 Uhr
Samstag: 9–13 Uhr

Rainer Holst
Telefon: 0385 500 7933
Mail: gaertner@
hof-medewege.de

JEDER MENSCH EIN GÄRTNER

JUNGPFLANZENVERKAUF AUF DEM HOF

Der Jungpflanzenverkauf in der Gärtnerei Hof Medewege hat sich in den vergangenen Jahren vom zarten Keimling zur aufstrebenden Jungpflanze entwickelt.

Nachdem schon im letzten Frühjahr alle Märkte ausgefallen sind, kamen die Kunden zu uns auf den Hof. Diesen hatte unser guter Nachbar, die Mühlenbäckerei, gerade gemeinsam mit uns pflastern lassen, sodass ein sauberer und einladender Platz für den Jungpflanzenverkauf entstanden ist.

Auch dieses Jahr fallen die Märkte aus, aber mit unserer mittlerweile sehr großen Auswahl wäre es sowieso schwierig, alles noch mobil zu präsentieren. Also verkaufen und beraten wir hier in Medewege, wo sehr viel Platz ist und man sich ungezwungen – fast wie im eigenen Garten – bewegen darf: zwischen leuchtenden Schlüsselblumen, Kräutern wie dem aromatischen Estragon und einer überbordenden Vielfalt an Gemüsepflanzen. Auch haben wir die Vielfalt unserer selbstgesäten Tomatenpflanzen erweitert: Jetzt haben wir schon fast 30 verschiedene Sorten!

Das Wunderbare an all diesen Pflanzen ist, dass sie einem mit ihrem selbstlosen Wachstum immer neue Hoffnung vermitteln. Das spüren wir auch mit jedem von Euch, der oder die auf den

Hof kommt und ein Pflänzchen kauft – voll Tatendrang und Vorfreude. Das Anzucht-Team und weitere Helfer freuen sich auf Euren Besuch!

Rainer Holst

P.S. Wie wäre es erst, wenn jeder Mensch seinen Garten hätte? Die Überschrift ist die Abwandlung der Worte von Joseph Beuys: „Jeder Mensch ein Künstler“. Beuys, einer der bedeutendsten Künstler des 20. Jahrhunderts, wäre dieses Jahr 100 geworden. Ich erwähne ihn an dieser Stelle, weil seine zukunftsweisende Arbeit mich auch für meine (gärtnerische) Arbeit inspiriert und anregt.



Das Team aus der Jungpflanzenanzucht: Gärtnerin Katrin John (mehr auf Seite 14) mit Theresa Jansen und Carla Spieker







Zwischen Kräutern und Gemüsepflanzen warten auch viele blühende Sommerblumen auf Sie.

Fotos: Mona Schlottmann, Nicolai Jahn





Fotos: Nicolai Jahn, Gärtnerei

Mitarbeiter:innen-Portrait

Katrin John

Katrin John arbeitet seit 2012 in der Gärtnerei auf dem Hof. Sie ist verantwortlich für die Vermarktung, den Jungpflanzenverkauf und die Solawi. Wenn Rainer Holst (Inhaber der Gärtnerei) nicht vor Ort ist, ist sie die stellvertretende Chefin der Gärtnerei. Durch zahlreiche Interviews und Fototermine ist Katrin zum „Gesicht vom Hof Medewege" geworden. Wenn die Gärtnerei im Winterschlaf ist, arbeitet sie auch im Hofcafé um Kaffee und Kuchen zu servieren.

Was hat dich dort hingebracht, wo du heute stehst?

Schon während meiner Ausbildung zur Gärtnerin kam ich oft auf den Hof, um Jungpflanzen abzuholen und dachte mir „wow" – hier möchte ich arbeiten. So kam es dann auch: Ich habe mir die Stelle bewusst ausgesucht, weil sie zu mir passt.

Im Laufe der Zeit habe ich verschiedene Aufgaben in der Gärtnerei übernommen. Mir wurde stetig mehr Verantwortung übertragen. Mich überzeugt die biologisch-dynamische Landwirtschaft, da wir mit den Verfahren des Demeter-Landbaus die besten und gesündesten Lebensmittel produzieren.

Ein besonderer Ort auf dem Hof?

Da fällt mir sofort meine Küche in meiner Wohnung auf dem Hofgelände ein. Hier finden die besten Partys statt und es gibt leckeres Essen. Wenn wir bei Kaffee und Kuchen zusammen am



Tisch sitzen, kann man den Blick über den Medeweger See genießen. Einfach herrlich.

Die lustigsten Erlebnisse?

Das sind die Begegnungen und Telefonate mit Kunden, die mich zum Lachen bringen. Es gibt Kunden, die einfach immer besser wissen, wie man Gemüse anbaut. Die mir stundenlang Fotos von ihren Gärten zeigen können. Oder die wieder die Partytomaten vom letzten Jahr bei uns kaufen wollen. Aber was sind bitte Partytomaten?

Manche tun dies mit einer solchen Überzeugung, dass man irgendwann nur noch schmunzelnd „jaja“ sagen kann. ☺ Oder eben: Leider haben wir dieses Jahr keine Partytomaten im Sortiment.

Was wünscht du dir für die nächsten fünf Jahre?

Beruflich gesehen wünsche ich mir, dass der anstehende Generationswechsel in der Gärtnerei fließend gelingt. Auch auf dem ganzen Hof, damit die nächste Generation den Hof mit all seinen Facetten so lebendig halten kann wie ihre Vorgänger.

Die Mitarbeiter:innen-Portraits sind ein Interview-Projekt unserer Bundesfreiwilligen



Norina Jahn über Katrin:

„Drei Worte: herzlich, pflichtbewusst, verlässlich. Norina fällt sofort Katrins ansteckendes Lachen und ihre fürsorgliche Art ein. Katrin ist für den Hof unentbehrlich, da sie ein großes Organisationstalent hat, eine Meisterin im Planen und Strukturieren ist und Verantwortung übernimmt. Ohne sie würde unser Hoffest so nicht stattfinden. Ihre starke Persönlichkeit und Frohnatur machen sie aus.“



Fotos: Waldorfkindergarten, Birgit Eilenberger

Ein Ort der Begegnung

Der Waldorfkindergarten wird 30 Jahre alt

„Wir haben ein goldenes Band... das geht von Hand zu Hand...", an diesen Vers erinnern sich sicher noch viele Kinder, die ihre Kindergartenzeit im Waldorfkindergarten in Medewege verbrachten. Vieles was vor 30 Jahren mit den Gründerfamilien des Kindergartens begann, hat heute immer noch seinen Sinn. Im April 2021 feiert der Kindergarten nun schon seinen 30. Geburtstag und blickt auf ein besonderes Konzept in und um Schwerin zurück.

Heute umgeben von biologisch-dynamischer Landwirtschaft, Natur und Hofleben führen die Kindergärtner*innen mit den Eltern und Kindern fort, was einst mit den Gründereltern begann. Die Welt ist seit damals schneller geworden, umso schöner ist es, dass der Kindergarten noch heute ein Ort der Ursprünglichkeit, der offenen Begegnung und der wertschätzenden Gemeinschaft ist. Die Grundwerte wie die Pflege des kindlichen Spiels, der rhythmische Tagesablauf, die Sinnespflege, die festen Rituale oder das Naturerleben der Kinder, sind heute noch genauso wichtig, wie das Feiern der christlichen Jahresfeste in verbindender Gemeinschaft.

"Heilsam ist nur, wenn im Spiegel der Menschenseele sich bildet die ganze Gemeinschaft und in der Gemeinschaft lebet der Einzelseele Kraft."

Rudolf Steiner



Unser Kindergarten heute



1999: Seitdem hat sich viel getan

Eine Feierlichkeit zu diesem Jubiläum kann es zum jetzigen Zeitpunkt leider nicht geben, doch sobald es die Situation zulässt, wollen die Kindergärtner*innen und Familien zusammen mit den Gründungseltern ihren Kindergarten befeiern.

Das Kindergartenteam & Eltern

Fotos: Waldorf Kindergarten

WALDORF SCHWERIN
ideenreich ins leben

Daniela Sonnenberg,
Jessica Laukant
Telefon: 0385 - 555 137
Mail:
kindergarten@waldorf-sn.de

Neues von den "Bufdis"



Unterwegs im Redder begegneten wir beeindruckenden Pflanzen, wie z. B. diesem orangenen Baumpilz.

Fotos: Hof Medewege

Aktiver Naturschutz auf dem Hof Medewege

Das Redder-Projekt

Der Redder wurde 1994 als ökologische Ausgleichsmaßnahme auf dem Hofgelände angelegt. Das neue, von der NUE (Norddeutsche Stiftung für Umwelt und Entwicklung) geförderte Projekt soll dazu führen, dass mehr Vögel und Nagetiere Schutz finden, sich wohlfühlen und somit die biologische Diversität auf dem Gelände gesteigert wird. Seit seiner Anlegung wurde er nur in sehr kleinen Teilen „auf den Stock gesetzt", gerade wurde er verjüngt.

Bevor es mit der Arbeit losging besprachen wir, die Bufdis des Hof Medewege, mit Oliver Hübner, dem Verantwortlichen für dieses Projekt, was überhaupt getan werden und worauf geachtet werden muss. Bäume, die zu viel Schatten werfen, sodass kleinere Büsche und Bäume nur noch wenig Licht bekommen, mussten gefällt oder aufgeastet werden. Die anfallenden Baumstämme wurden klein gesägt und zu Brennholz verarbeitet. Die Zweige hieß es mit der Astschere zu zerkleinern und aufeinanderzulegen. Die eigentliche Hecke, bestehend aus Sträuchern und Büschen sollte gekürzt werden, um im Frühjahr wieder nachwachsen zu können.

Ab Januar 2021 zogen wir also mit Astscheren, Sägen und Handschuhen in den Redder und legten los. Oliver kümmerte

Was ist denn ein "Redder"?

"Redder" bezeichnet einen Weg, der auf beiden Seiten von einer Hecke begrenzt wird. Das Wort stammt aus dem Niederdeutschen und bedeutete „Weg zwischen zwei mit Hecken besetzten Gräben" – als Graben wurde damals ein Wall bezeichnet. (Quelle: Wikipedia)

sich um die Baumfällung, wir um die Zerkleinerung. Wir schichteten die Äste aufeinander und es entstanden daraus sogenannte Benjeshecken, aus welchen im Verrottungsprozess Neues wachsen kann und die gleichzeitig als Lebensraum für Vögel und Nager dienen.

Während unserer Tätigkeit im Redder stießen wir auf Pflanzen, die wir davor noch nicht gesehen hatten, wie beispielsweise auf einen orangenen Baumpilz, der uns sehr beeindruckte.
Außerdem fanden wir zwei zerfallene Bauwerke des Waldorfkindergartens.

Eines war eine Art Höhle, die wir neu aufbauten und mit den anfallenden Zweigen bestückten.

Da es bei diesem Projekt darum geht, den Redder möglichst vielfältig und nachhaltig zu nutzen, sammelten wir im Spätsommer fleißig Schlehen, aus welchen wir Schlehenelixier herstellten. Außerdem schmückten Hagebuttensträucher unsere Wohnungen. Zum Barbaratag am 4.12. schnitten wir einige Zweige, die wir im Warmen ins Wasser stellten. Auch die Tiere des Kinderbauernhofs freuten sich über die leckeren Knospen und die mineralhaltige Rinde.

Der nächste Plan ist es, aus dem tollen Holz der Kirschbäume Frühstücksbrettchen zu sägen.

Isabelle Wallmersperger



Fotos: (gr.) Georg Hundt, (kl.) © GeoBasis-DE/M-V 2021



Genuss (fast) ohne Reue

Die Mühlenbäckerei macht's möglich

Seit mittlerweile 24 Jahren backen wir in unserer Bäckerei konsequent mit biologischen Rohstoffen. Wir legen viel Wert auf regionale und langfristige Handelsbeziehungen mit kleineren Herstellern und Lieferanten.

Wir lieben die Rohstoffe, die wir verarbeiten und wissen den Wert und die hohe Qualität von hofeigener Milch, frischer Sahne aus der Bio-Molkerei und regionalen Eiern zu schätzen.

In den letzten Jahren ist aber nicht nur die Nachfrage nach Bio-Produkten stark gestiegen, sondern auch nach veganen Lebensmitteln und so haben wir angefangen, unser Sortiment zu überarbeiten. Brote und Brötchen, die vorher Zutaten tierischen Ursprungs wie z. B. Butter enthielten, backen wir nun mit Margarine oder Pflanzenöl. Auch bei unseren Croissants konnten wir die Rezeptur so verändern. Wichtig ist für uns, dass der Geschmack nicht beeinträchtigt wird. Auch in der Konditorei arbeitet das Team ständig an der Entwicklung neuer und an der Über-



MÜHLEN BÄCKEREI

Wir haben geöffnet
Unsere Produkte erhalten Sie wie gewohnt frisch in unseren Filialen, bei der Hofkiste und im Hofladen.

Christian Fries
Telefon: 0385 57 27 380
Mail: info@muehlenbaeckerei.com
www.muehlenbaeckerei.com

arbeitung bereits vorhandener Produkte, wie veganen, saisonalen Torten und Kuchen. Unser Ziel: Es soll unseren Kunden an nichts fehlen, denn der Genuss, Nachhaltigkeit der Umwelt zu Liebe und eine gesunde Ernährung stehen für uns an erster Stelle.

Ganz besondere, neue Produkte sind zum Beispiel unsere veganen Franzbrötchen in den Sorten Schoko oder Mandel, entweder auf die Hand oder zuhause kurz in den Ofen geschoben mit einer Kugel Vanille-Eis dazu.

Guten Appetit wünscht
Eure Mühlenbäckerei

NEU

Unsere veganen Franzbrötchen in den Sorten Schoko oder Mandel

Fotos: (gr.) Mühlenbäckerei, (kl.) BMEL/Mester



Hofkiste

Zutaten (für 3–4 Personen)

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
2 Zucchini
300g Spinat
150g Joghurt
500 ml Gemüsebrühe
1 Zitrone
Salz
Pfeffer

Brot/Brötchen vom Vortag, z. B. 2 Dinkelsemmel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten
+ Zeit zum Abkühlen

Mehr Rezepte finden Sie unter www.hofkiste.de

Rezept und Fotos: Hofkiste

Ich koche diese Woche...

Erfrischende Zucchini-Joghurt Suppe mit Knoblauch-Croûtons

Zuerst die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und beiseite legen. Die Zucchini waschen und in grobe Stücke schneiden. In einem großen Topf die Zwiebel und die Zucchini in Olivenöl kurz anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In grobe Stücke zupfen und mit in den Topf geben.
Dann alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Knoblauchzehe hineinpressen und etwa 100g Joghurt hinzugeben. Eventuell nochmal feiner pürieren.

Mit dem Saft einer halben Zitrone und etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite stellen und (evtl. im Kühlschrank) abkühlen lassen.

Für die Croûtons das Brot in mundgerechte Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der Butter kross braten. Währenddessen 2 Knoblauchzehen schälen, fein hacken/pressen und hinzugeben und die Croûtons darin wälzen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit den Croûtons und etwas Joghurt garniert servieren.

Guten Appetit wünscht Ihre Hofkiste

KUNST OFFEN

Unsere Empfehlung: Galerie "Werkstück" der Hofmitbegründer Esther & Georg Jahn

Samstag 22. Mai bis Montag 24. Mai 2021



„WERK STÜCK" – In dem kleinen Dorf Kirch Stück 3 km nördlich von Schwerin befinden sich die Galerie und Werkstätten für Gebrauchskeramik aus Meisterhand sowie Kunsthandwerk aus Keramik, Holz und Metall. Zu Gast ist die Schweriner Künstlerin Karin Weiss mit ihrer Ausstellung **„KANTE ZEIGEN!"**. Getränke und Knabbereien lassen sich im Innenhof unter der Kastanie genießen, wenn es die aktuellen Hygienemaßnahmen zulassen.

Galerie „Werk Stück" in der Scheune

Esther und Georg Jahn, Pino H. Pint
An der Chaussee 8/10, 19069 Kirch Stück
Telefon: 0177-1739157
Mail: werkstueck@posteo.de
Mehr: www.werkstueck-mv.de

Öffnungszeiten

Pfingsten: Sa – Mo: 10 – 18 Uhr
Jan – Dez: Di – Sa: 10 – 18 Uhr

Weitere Termine

28. Mai: Kultur im Saal (KIS): Stefan van de Sande
22. Juli: KIS: Alexandra Janzen
7. August: KIS: Buchstaben-Kabarett Ulf Annel
10. November: KIS: „the young folk"

Alle Termine unter Vorbehalt. Aktuelle Planung auf www.hof-medewege.de

www.hof-medewege.de



Fotos: WerkStück

HOF MEDEWEGE

Ihr direkter Kontakt zum Hof

Postanschrift: Hof Medewege OHG, Hauptstraße 12, 19055 Schwerin | ohg@hof-medewege.de

Öffentlichkeitsarbeit: Mona Schlottmann | pr@hof-medewege.de | 01575 240 52 40

Aktivlernstall Pferdeglück, Claudia Scheler	aktivlernstall@hof-medewege.de	0163-66 21 796
Bildhauerei, Malerei, Biografiearbeit, Mechthild Breme	mec.breme@posteo.de	0385-557 49 00
Filzatelier, Martina Zinkowski	martina.filzatelier@gmx.de	0176-231 80 791
Flussbettnerei, Peter Zimmer	pz@flussbettnerei.net	0385-6767 1622
Gärtnerei, Rainer Holst	gaertner@hof-medewege.de	0385-500 79 33
Hofcafé & Bistro, Norina Jahn	mail@cafe-hof-medewege.de	0385-592 39 93
Hof-Ferien, P. Zimmer, Matthias Baerens, Nicolai Jahn	hof-ferien@hof-medewege.de	0385-6767 1622
Hofkiste, Dagmar Kürten	info@hofkiste.de	0385-343 18 80
Hofladen, Dörte Nieland	laden@hof-medewege.de	0385-591 89 29
Holz- und Bautenschutz, Frank Schneeberg	frankschneeberg@gmx.de	0385-593 6182
Imkerei, Mirko Lunau	info@melimalum.de	0152-3379 1570
Kulturverein, Hofführungen, Kinderbauernhof P. Zimmer, N. Jahn	kulturverein@hof-medewege.de	0385-6767 1622
Landwirtschaft, Fam. Jahn & Weiß	post@hof-medewege.de	0385-550 91 53
Mühlenbäckerei, Christian Fries	info@muehlenbaeckerei.com	0385-581 06 15
Obstbau, Johannes & Sophia Schmidt	obstbau@hof-medewege.de	0385-593 697 45
Psychotherapie & Malatelier, Claudia Holst	c.holst@posteo.de	0385-593 21 55
Solidarische Landwirtschaft, Katrin John	gaertner@hof-medewege.de	0385-500 79 33
Waldorfkindergarten	kindergarten@waldorf-sn.de	0385-555 137

www.hof-medewege.de

Impressum

Ausgabe 20 – Sommer 2021

Herausgeber + Redaktion
Hof-Medewege OHG
Hauptstraße 11–15, 19055 Schwerin
Postanschrift: Hauptstraße 12

Layout + Satz
tokati Medienagentur | tokati.de

Druck
dieUmweltDruckerei GmbH

Fotonachweis
Titelbild ©Nicolai Jahn

Diese Broschüre wurde klimaneutral auf mit dem Umweltzeichen Euroblume ausgezeichnetem Papier gedruckt.

WALDORF SCHWERIN ideenreich ins leben

HOF-FERIEN

LANDWIRTSCHAFT, ACKERBAU, VIEHZUCHT

OBSTBAU HOF MEDEWEGE

Hofkiste

MELIMALUM

GÄRTNEREI HOF MEDEWEGE

MÜHLEN BÄCKEREI MECKLENBURGS BIO-BACKSTUBE

CAFÉ HOF MEDEWEGE