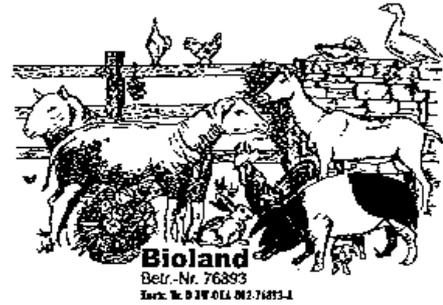


Theresiahof

Theresiahof Peter Schmitt · 79664 Wehr



*Theresiahof
Peter Schmitt
79664 Wehr*

Tele 0 77 62-51 232

Fax 0 77 62-51 231

Mobil 0175 166 666 8

www.thersiahof.de

Diese Woche möchte ich Euch von einem Wettbewerb berichten, der zum ersten Mal im Jahre 2009 stattgefunden hat und vom Landkreis Waldshut ins Leben gerufen wurde. In diesem Jahr steht er unter dem Motto Landwirtschaft natürlich innovativ und richtet sich an innovative Projekte im täglichen Betriebsablauf von landwirtschaftlichen Betrieben. Zu gewinnen gibt es ein Preisgeld von insgesamt 10.000,- € und eine Auszeichnung des Innovationspreis 2014. Und die hängt ab von der Innovationskraft, der wirtschaftlichen Anwendbarkeit, der Kreativität und auch der Nachhaltigkeit. Auch soll das Projekt bereits realisiert sein und nicht älter sein als drei Jahre.

Und *natürlich* ist unsere *Landwirtschaft innovativ*. Unsere Innovation ist die Haltung des Rassehuhns *Les Bleues*, welches sich durch hervorragender Legeleistung, hohe Widerstandsfähigkeit, Zutrauen, sehr schmackhaftes Fleisch und vor allem durch die Möglichkeit zur eigenen Jungtierzucht von den sogenannten Hybridhühnern wie auch unseren Sulmtalern unterscheidet.

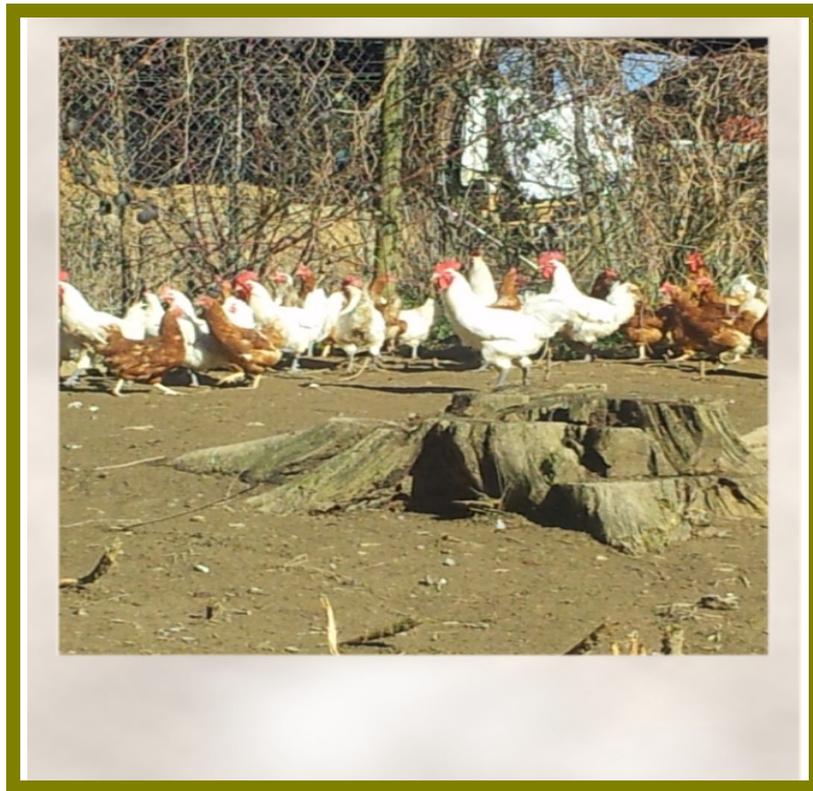
Das Besondere an unserem landwirtschaftlichen Projekt ist, dass wir (und nun werde ich ein großartiges Zitat meines Papas verwenden)

„mit Leben Leben schaffen und Leben erhalten“!

Originell ist, finde ich persönlich, dass unser Geflügel nicht die einzigen Hühner seit Anbeginn des Betriebes sind. Wohlgermerkt war ich das erste Huhn. Bessergesagt das erste „Ei“ vom ersten „Huhn“. Aber das haben wir in der Bewerbung nicht erwähnt. Den Luxus dieses Humors wollte ich nur Euch, unseren lieben Lesern und Freunden nicht vorenthalten.

Theresiahofblättli Kalenderwoche 10 - 2014

Aber tatsächlich wird seit Anfang an bei uns in der Umsetzung und der vorausgehenden Ideologie einer nachhaltigen Landwirtschaft in ihrer vollsten Vielseitigkeit große Priorität zugesprochen. Nach den üblichen Legehhybriden starteten wir den Umschwung mit dem weißen Legehorn (Italiener), worauf die Sulmtaler folgten und schließlich seit August letzten Jahres auch 200 Küken des *Zwei-Nutzungs-Huhn Les Bleues* unseren Hof bewohnen und sich inzwischen auch sehr gut eingelebt haben.



Nun heißt es also abwarten und Tee trinken... Bis zur Auswertung können wir die Zeit sinnvoll damit nutzen, die ersten Vorbereitungen für den baldigen Frühling zu treffen. Denn Josef, die Ziegen und auch die Schafe können es kaum mehr erwarten auf ihr Freigelände zu dürfen. So gern sie das Heu haben, die frischen Blumen, Gräser und Kräuter sind doch beliebter. Übrigens nicht ausschließlich bei den Vierbeinern. Nicht nur der uns allen bekannte Löwenzahn schmeckt lecker zu einem Zitronen-Aceto-Balsamico-Agavendicksaft-Dressing und einer(oder zwei) Scheibe(n) Dinkelbrot. „mhäh!“ Und auch der Bärlauch ist jedem ein Begriff.

Übrigens hier ein kleiner Tipp meinerseits: Wer auch im Winter etwas von der Hexenzwiebel haben möchte, sammelt einfach im Frühling genug und trocknet die gewaschenen Blätter auf einem mit Küchenpapier belegten Rost. Bei mir eignen sich hierfür optimal die Räumlichkeiten auf dem Speicher. Wenn die Blätter trocken genug sind, bewahre ich sie in einem luftdichten Behältnis

Theresiahofblättli Kalenderwoche 10 - 2014

auf. Und wenn in der kalten Jahreszeit Lust auf Pesto habe, besorge ich Pinienkerne und kaltgepresstes Olivenöl. Salz und eine Pfeffermühle habe ich meist auf Vorrat. Dann mahle ich die getrockneten Blätter vom Zigeunerlauch, häcksle die Kerne so fein wie möglich dazu und vermische das Ganze mit Öl, Pfeffer und Salz. Das Pesto ist in diesem Zustand übrigens bis zu einem Jahr haltbar.

Ihr seht, ich komme auf den Pflücksalat mit Blumen und Wildkräutern zu sprechen. Und erst gestern wurde ich von Saskia über die Vielfältigkeit und den Genuss unterrichtet. Mich persönlich hat die Faszination gepackt. Denn auch hier gibt es die Möglichkeit mit Leben Leben erhalten und schaffen.

- Mein Paps würde jetzt sagen: „...der Apfel fällt eben nicht weit vom Pferd...“. -

Beispielsweise beim Romana-Salat bietet sich die Möglichkeit, das Salatherz vom Lattich zu erhalten und nur die äußeren Blätter abzupflücken (womit auch der Name *Pflücksalat* geklärt wäre). Schneidet oder pflückt man den Salat nicht direkt vom Boden, sprießt der Römersalat weiter, sodass man mehrmals pflücken kann. Und wenn man Glück hat, verbreitet er sich wie von Zauberhand und säht sich selbst aus.

In unserem Pflücksalat ist außer dem Lattuga noch Namemia, Rucola, Frizzly Joe, Kresse, Ehrenpreis, Vogelmiere, Gundermann und Postelein enthalten.



Theresiahofblättli Kalenderwoche 10 - 2014

Und nun möchte ich noch Euch noch mitteilen, dass mich die Rückmeldungen bezüglich des Blättlis erreicht haben. Nicht nur weitergeleitete e-Mails erfreuten mich, auch hat mich am Samstag eine Kundin darauf angesprochen. Ganz stolz bin ich darauf, dass es „richtig Spaß macht zu lesen“ (Zitat der besagten Kundin). Also ich genieße es sehr, dass Ihr mich so liebevoll aufgenommen habt. An dieser Stelle ein ganz herzliches *DANKE*.

Mit diesen Worten werde ich mich nun verabschieden und wünsche allen einen tollen Start in den März!

Herzliche Grüße vom Theresiahof und vom Huhn aus dem Tal

Manuela