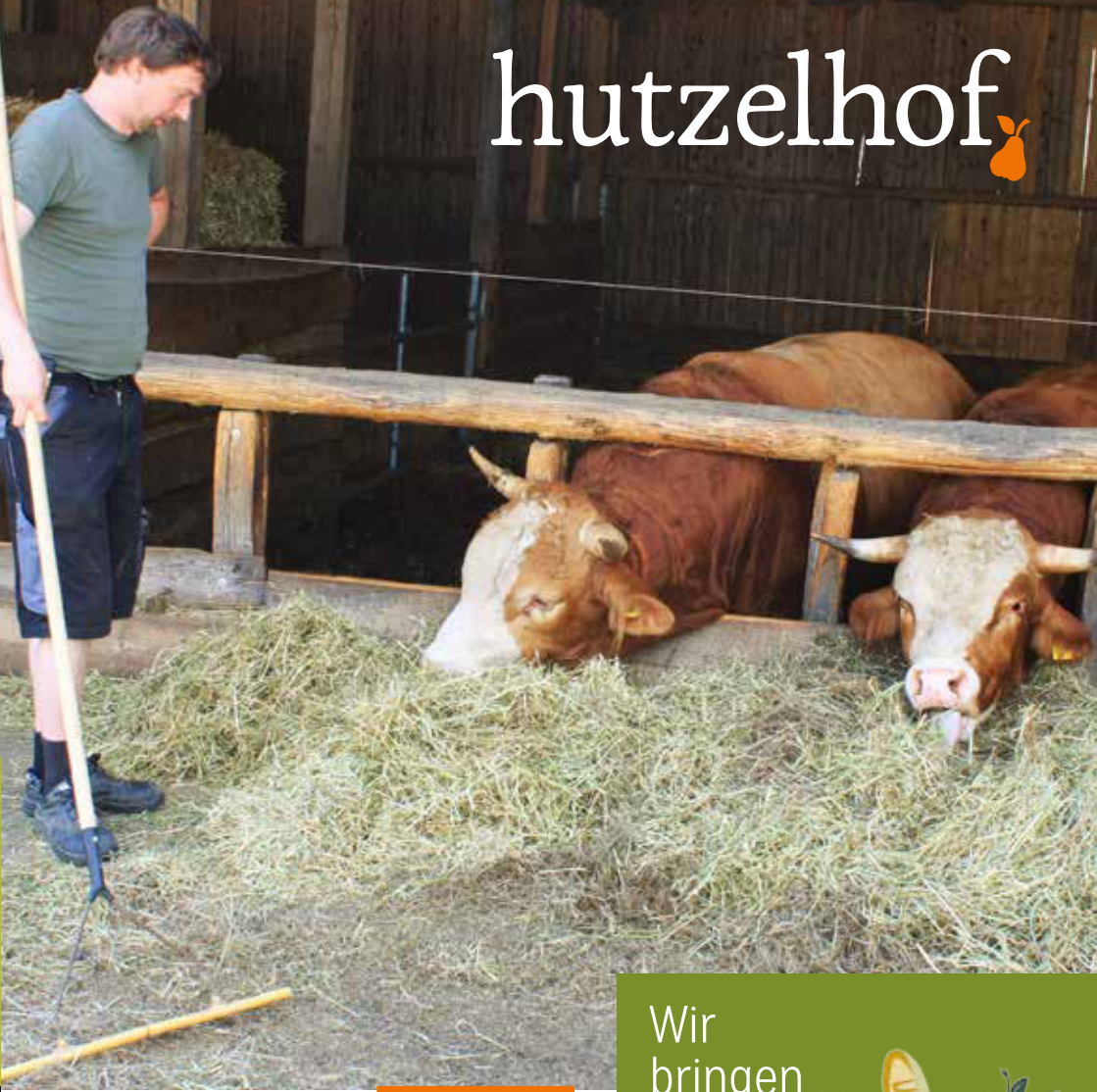


hutzelhof



demeter

Hofführungen 2017

Wir
bringen
Bio.



*Frische, ökologische
Lebensmittel direkt nach
Hause geliefert.*

Auf geht's zu unseren Erzeugerführungen

Liebe Leute,
stellen Sie sich ab und zu die Frage, woher eigentlich das Fleisch, die Wurst, das Getreide oder die Nudeln stammen? Wie die Herstellung abläuft, wie der Biohof bewirtschaftet wird oder sogar welche findigen Köpfe dahinter stecken?

Wir, vom Hutzelhof möchten Ihnen diese einmalige Chance geben und laden Sie zu unseren Erkundungstouren im Juli ein.

Denn wir finden, dass Sie es ganz genau wissen dürfen!

Programm

Los geht's mit einer kleinen aber feinen Auswahl, es schlägt uns nämlich zu unseren langjährigen Freunden und Zulieferern:

- Biohof-Walz, Amberg/Schäflöhe
- Biohof und Metzgerei Wiedenbauer, Kümmerbruck

Mit unseren Partnern haben wir uns ein buntes Programm ausgedacht zu dem wir Sie recht herzlich einladen!

Aber auch unseren Hof möchten wir Ihnen nicht vorenthalten - denn auch hier gibt es vieles zu Entdecken! Sie können z. B. in unserer Backstube mit unserem Bäckermeister Christian Brezen backen, unsere Gemüsegelder mit unserem Landwirt Thomas besichtigen und all Ihre Fragen stellen, die Sie brennend interessieren!

Wann die Führungen stattfinden und weitere Informationen finden Sie auf den nächsten Seiten!

Wir freuen uns auf Sie und hoffen auf eine lange Veranstaltungsreihe!

Ihre Familie Kugler,
Jürgen Obermeier und das gesamte Team



„Warum eigentlich Hutzelhof?“

„Eine Hutzelbirne ist eine alte, traditionelle Birnensorte wie die Wasser- oder Holzbirne. Bei uns am Hof gibt's noch ein paar dieser Birnbäume.“



Biohof Walz

Hofführung am: 26.07.2017

Der Hof der Familie Walz liegt am Rande des Naturparks Hirschwald (Amberg/Schäflöhe). Dort bewirtschaften Michaela und Andreas Walz 65ha mit Klee gras, Kartoffeln, Gemüse und alte Urgetreidesorten wie Emmer, Dinkel, Einkorn, Hartweizen und Champagnerroggen. Die Familie Walz wirtschaftet nach strengen Demeter-Richtlinien.

Tierhaltung und Landwirtschaft

Auf dem Hof haben auch Rinder, Hühner, Hähnchen und Gänse ihr Zuhause. Das Futter für die Tiere wird fast vollständig auf dem eigenen Hof erzeugt. Die Tiere dürfen auf die Weide und haben viel Auslauf.

Mit dem Anbau alter Getreidesorten wird aktiv zu deren Förderung und Erhalt beigetragen. Der Betrieb hat durch die niederschlagsarme Gegend sehr trockene Anbauflächen zur Verfügung. Das Korn fungiert

regelrecht als Sonnenspeicher. Und dieser volle Sonnengeschmack im Korn ist unvergleichlich.

Der Hof ist seit 2009 Demonstrationsbetrieb für den ökologischen Anbau. Außerdem ist der Biohof nun auch Teil der SOLAWI-Gemeinschaft (Solidarische Landwirtschaft). Als Mitglied teilt man mit dem Betrieb Produktionsmittel und Kosten. Dadurch haben alle Mitglieder die Möglichkeit, den Herstellungsprozess der hochwertigen Lebensmittel von der Aussaat bis zur Ernte zu begleiten.

Langjähriger Partnerbetrieb

Mit dem Demeter-Hof Walz arbeiten wir schon sehr lange zusammen. Einige von Ihnen haben den Betrieb vielleicht schon mal auf unserem Hoffest kennen gelernt. Allen anderen möchten wir die Möglichkeit geben diesen selbst zu erkunden.

Details zur Führung:

Wann: 26.07.2017

Wo: In der Schäflöhe 4
92224 Amberg / Schäflöhe

Treffpunkt: ab 16:45 Uhr,
Beginn 17:00 Uhr

Kosten: 5,00 € Schutzgebühr, welche Sie anschließend in Form eines Gutscheines zurück erhalten

Programm:

Hofführung mit Felder- und Getreidebesichtigung. Besichtigung der Tierhaltung mit anschließender Verköstigung am Hof.

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen



Biohof und Metzgerei Wiedenbauer

Hofführung am: 12.07.2017

Handgemachte ökologische Qualität aus der Region

In Penkhof, einem Ortsteil der Gemeinde Kümmerbruck liegt der Biohof Wiedenbauer. Bereits vor 20 Jahren entstand am Ortsrand von Penkhof das neue Betriebsgebäude mit Maschinenhalle und Stallgebäude, wo bis heute die Produkte handwerklich verarbeitet werden.

Besonderen Wert legt Jens Birkmann auf eine artgerechte Tierhaltung. Die Rinder haben viel Platz, Bewegung sowie Tageslicht und frische Luft. Jens Birkmann arbeitet auch mit weiteren Bio-Landwirten eng zusammen und verarbeitet auch deren Vieh zu hochwertigem Bio-Fleisch.

Kurze Wege, schonende Schlachtung:

Da sich die Metzgerei direkt auf dem Hof befindet, müssen die Tiere nicht transportiert werden. So erspart man den Tieren unnötigen Stress und die Fleischqualität erhöht sich dadurch.

Werterhaltende Verarbeitung:

Regionale Produkte und eine handwerkliche Verarbeitung sind die Intention der Biometzgerei Wiedenbauer.

Durch den Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe entsteht eine besonders hohe Qualität.

In den selbst entwickelten Rezepturen sind natürliche Zutaten und edle Naturgewürze enthalten, die den Geschmack hervorheben aber die Natürlichkeit des Produktes nicht überdecken. Selbstverständlich werden keinerlei Phosphate, kein Nitritpökelsalz oder Geschmacksverstärker verwendet.

Details zur Führung:

Wann: 12.07.2017

Wo: Penkhofer Weg 35
92245 Kümmerbruck

Treffpunkt: ab 16:45 Uhr,
Beginn 17:00 Uhr

Kosten: 5,00 € Schutzgebühr,
welche Sie anschließend in
Form eines Gutscheines zurück
erhalten

Programm:

Besichtigung der Metzgereiräume, Tierhaltung und Landwirtschaft mit anschließender Verköstigung am Hof.

Es wird bei dieser Führung kein Tier geschlachtet und/oder zerlegt!

Teilnehmeranzahl: max. 15
Personen



hutzehof 



Hutzelhof Demeter-Gemüsehof Brezen backen und Felderführung

Hofführung am: 21.07.2017

Umgeben von den Hügeln des Oberpfälzer Jura liegt unser Hutzelhof in Weißenberg bei Edelsfeld.

Landwirtschaft

Seit der Hofgründung 1995 wirtschaften wir nach den strengen Demeter-Richtlinien für biologisch-dynamische Landwirtschaft. Im Freiland und in unseren Gewächshäusern bauen wir die verschiedensten Frisch- und Feingemüse wie Salate, Zucchini, Kräuter, Kohlrabi, usw. an. Auf unseren übrigen Flächen wachsen Getreide und Klee gras für unseren Demeter-Partnerbetrieb, oder wir haben Pflanzen zur Gründüngung gesät. Zudem pflegen wir eine traditionelle Streuobstwiese.

Von Beginn an setzen wir damit einen Gegentrend zu konventioneller Agrarindustrie mit anonymen Strukturen, unfairen

Geschäftsbeziehungen und umweltschädlichen Anbauweisen. Außerdem verfolgen wir von Anfang an die Idee einer gemeinsamen Direktvermarktung zusammen mit anderen Bio-Bauern der Region. Und das Beste daran: Mit unserem Lieferservice bringen wir unseren Kunden die ganze Vielfalt direkt bis an die Hasutür.

Demeter-Bäckerei

Im Sommer 2016 haben wir unseren Traum erfüllt und eine hofeigene Bäckerei eröffnet. Täglich backen wir dort frisches Brot sowie Süßes und Herzhaftes aus Oberpfälzer Demeter-Getreide. Neben dem regionalen Getreide verwenden wir hier nur die besten Zutaten.

Erleben Sie bei uns die Besonderheiten unserer handwerklich arbeitenden Backstube und erkunden Sie unsere bunte Vielfalt auf unseren Äckern.

Details zur Führung:

Wann: 21.07.2017

Wo: Weissenberg 55,
92265 Edelsfeld

Treffpunkt: 13:15 Uhr,
Beginn 13:30 Uhr

Kosten: 5,00 € Schutzgebühr,
welche Sie anschließend in Form
eines Gutscheines zurück erhalten

Programm:

Bäckereibesichtigung mit Brezen backen, Felderführung und anschließender Verköstigung unter Anderem der selbstgebackenen Brezen.

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen



hutzelhof

demeter

Anmeldung:

Melden Sie sich gleich an
Entweder per E-Mail an
veranstaltung@hutzelfhof.de
oder rufen Sie uns an unter
09665-95015.

Wichtige Information:

Bitte beachten Sie, dass die
Teilnehmeranzahlen pro Führung
begrenzt sind! Deshalb gilt „*Wer
zuerst kommt - malt zuerst!*“

Hier kommt unser ultimativer Sommer-Tipp:

Am 17. September 2017 findet unser
alljähriges Hutzelfhof-Fest statt.

Hier können Sie uns und auch
einige unserer Zulieferbetriebe
persönlich kennenlernen. An diesem
Tag herrscht auf unserem Hof ein
reges Treiben. Es gibt einen kleinen,
aber feinen Handwerksmarkt,
Felder- und Bäckereiführungen, die
berühmte Strohhüpfburg für Kinder,
viele viele kulinarische Leckereien
und und und... Ideal für einen
Familien und/oder Sonntagsausflug
mit Freunden!

Schauen Sie vorbei!

Wir freuen uns über Ihren Besuch!



Weissenberg 55
92265 Edelsfeld
Tel. 09665-95015
info@hutzelfhof.de
DE-ÖKO-037



Besuchen Sie uns unter:
hutzelfhof.de

