Neues aus Nettelkamp

Newsletter August

Hallo liebe Hof-Freunde,

was für eine herrliche Sommerzeit! Neben der Bewässerung, der Ernte und der Festplanung, finden wir auch immer etwas Zeit für besondere Beschäftigungen. So knüpft Friederike zwischendurch noch wunderschöne Knoblauchzöpfe. Die Hofwoche der Ferien-Kids belebte und erfreute uns die letzten Tage. Und als wäre es noch nicht bunt genug, erleben wir im Gewächshaus gerade wieder das absolute Rot-Rausch-Wunder - Die Tomatenschwemme ist da.

Schnappt euch ein kühles Getränk, macht es euch gemütlich und stöbert durch unsere aktuellen Hof-News.

Familie Elbers & das gesamte Team

Bunte Vielfalt auf unseren Kanälen bei Facebook und Instagram unter **@elbers.hof**

Ferienwoche

Sommer, Sonne, Naturabenteuer
Dank der Förderung durch die Niedersächsische Bingo-Umweltstiftung durfte KuKi e.V. in diesem Sommer eine ganz besondere Ferienbetreuung für Kinder von 6 bis 10 Jahren auf die Beine stellen. Gemeinsam mit Verena Roth, ausgebildete Kindheitspädagogin, zertifizierte Wildnispädagogin und Gründerin der Rothwildschule, tauchten die Kids eine Woche lang tief in die Natur ein. Spielend und staunend lernten die Kinder, wie unersetzlich Bienen für unsere Natur, die Landwirtschaft und unser Essen sind. Es wurde gebastelt, gebaut und verstanden. Täglich kochten wir gemeinsam leckere Gerichte – natürlich überwiegend mit frischen, hofeigenen und regionalen Zutaten. Also ein ganze Woche voller Tatendrang, Kinderlachen und echter Naturverbindung. Wir haben diese wunderbare Zeit sehr genossen.

Erntereif

In unseren Folientunneln geht es gerade richtig rund. Die Pflanzen hängen brechend voll und wir kommen mit dem Ernten kaum hinterher. Dank der vielen Sonnenstunden schmecken unsere **Elbers-Hof-Tomaten** aktuell einfach unfassbar süß und intensiv. Für feurige Saucen, frischen Caprese-Salat, eingekochtes Sugo oder einfach direkt zum Naschen von der Hand in den Mund bestens geeignte. Jetzt ist die perfekte Zeit, um sich voll einzudecken.

Sommerweide

Habt ihr unsere Herde schon entdeckt? Auf den weitläufigen Weiden bei Könau genießen unsere Rinder gerade die warme Jahreszeit in vollen Zügen – saftiges Gras, frische Luft und ganz viel Platz zum Wiederkäuen und Dösen. Das Schöne daran: Die Beweidung ist eine wunderbare Kooperation mit dem NABU. Durch das sanfte Grasen unserer Rinder bleiben die Flächen offen, artenreich und bieten einen wertvollen Lebensraum für viele seltene Pflanzen, Insekten und Vögel. So geht nachhaltige Landwirtschaft Hand in Hand mit praktischem Naturschutz.

Frische Zwiebeln

Direkt von den Feldern des Elbers Hofes geerntet, bringt unsere Zwiebelauswahl jetzt wieder geballten Geschmack und Knackigkeit in eure Küche. Ob die feine Schärfe **der gelben Speisezwiebel** für saftige Schmorgerichte, der milde und leicht süßliche Geschmack der**roten Zwiebel für frische Sommersalate** oder **unsere prächtigen Gemüsezwiebeln**, die sich perfekt zum Füllen und Schmoren eignen – hier findet jedes Rezept seinen passenden Partner. Für die schnelle, frische Note auf dem Brotaufstrich oder im Quark sorgen außerdem **unsere saftigen Lauchzwiebeln**.

Für Grillfans

So vielfältig wie unser Hof – Sommer-Genuss vom Grill
Egal, was bei euch auf den Rost kommt, wir haben die passende Auswahl aus bester handwerklicher Herstellung. **Entdeckt unsere Bratwurst-Vielfalt** von Lamm, Geflügel, Rind und Schwein – natürlich auch mit vielen leckeren vegetarischen Alternativen für jeden Geschmack. Auch bei unserer Auswahl an Dips und Saucen ist für jeden etwas dabei. Regional, ehrlich und einfach richtig gut.

Geflügel-Wurst

Für alle Fans von feinem Geflügelgeschmack haben wir ab sofort**drei echte Klassiker neu im Sortiment: Jagdwurst, Mortadella und Mettwurst gekocht**. Schonend zubereitet und praktisch im Glas konserviert. Perfekt fürs nächste Abendbrot, das Picknick im Grünen oder als haltbarer Vorrat in der Speisekammer. Aus bester Bio-Qualität, herzhaft gewürzt und einfach richtig lecker auf frischem Bauernbrot.

Zöpfe flechten

Echtes Handwerk - Knoblauchzöpfe
Zur Erntezeit wird es auf dem Elbers Hof duftend und traditionell: Mit geschickten Handgriffen und viel Liebe werden von Friederike **unser frischer Knoblauch Knolle für Knolle** zu wunderschönen Zöpfen geflochten. Das sieht immer wieder toll aus!
Ihr wollt das auch lernen? Dann besucht uns auf unserem Hoffest am 06. September 2026 – dort zeigen wir euch vor Ort Schritt für Schritt, wie ihr euren eigenen Knoblauchzopf flechtet.

Zuckermais

Das Warten hat ein Ende,**unser Zuckermais auf dem Elbers Hof ist perfekt ausgereift.** Direkt vom Acker geerntet, punktet er mit vollem Aroma, saftigen Körnern und einer wunderbaren, natürlichen Süße. Ob kurz gekocht mit etwas Butter und Salz oder kross angeröstet vom Grill – frisch vom Feld schmeckt er einfach am besten. **Genießt diese regionale und saisonale Köstlichkeit.**

Eier-Segen

Unsere Hühner genießen die langen Sommertage im Freien in vollen Zügen – mit viel frischer Luft, Scharren im Grünen und ausgiebigen Staubbädern. Bei so viel Wohlbefinden sind unsere Mädels natürlich fleißig **und bescheren uns aktuell jede Menge frische Bio-Eier.** Verwöhnt euch mit echten Sommer-Frühstückseiern, feinem Rührei oder nutzt diesen Eier-Segen zum Backen eurer liebsten Sommerkuchen.

KuKi Programm

Unser Kulturverein KuKi lädt ein...

Großes Sommerkonzert
Am 23. August 2026 um 17 Uhr erwartet euch ein abwechslungsreiches Konzert mit dem Kammerchor Uelzen, dem Kirchenchor der St. Martingemeinde Nettelkamp und Sängern aus Bad Bevensen. Von Renaissance bis Zeitgenössisch: ein bunter Mix aus ernsten und humorvollen Chorklängen!
Ab 15 Uhr laden wir zu Kaffee, Kuchen, Waffeln, Kaltgetränke und gemütlichem Beisammensein ein.
Wann? Sonntag, 23. August 2026, Opening ab 15:00 Uhr
Wo? Kulturscheune Elbers Hof

Eintritt ist kostenfrei

Hoffest

Herzliche Einladung zu unserem großen Hoffest
Am Sonntag, den 06. September 2026 ab 11:00 Uhr, laden wir dich und deine ganze Familie von Herzen auf den Elbers Hof ein. Gemeinsam mit befreundeten Partnerbetrieben, KunsthandwerkerInnen und KünstlerInnen haben wir wieder ein buntes Programm auf die Beine gestellt. Schlemmt euch durch unser Gartencafé, frischen Butterkuchen, Crêpes, Suppen und herzhafte Bratwurst oder probiert beste Naturkost direkt vor Ort. Auf Entdecker warten spannende Hof- und Feldrundfahrten, während sich die Kleinen auf der riesigen Strohburg, beim Kinderschminken, Zauberei und mit dem Clown austoben können und das Beste: Der Eintritt ist wie immer kostenfrei. Wir freuen uns riesig auf einen wunderschönen Tag mit euch!

Angebote

Facetten des Sommers
Der Sommer zeigt sich aktuell von seiner schönsten Seite – und genau diese Vielfalt bringen wir direkt zu euch nach Hause. Für den perfekten Genuss am heißen Sommerabend sorgt unser saftiges Kotelett vom Hofschwein, das mariniert oder pur auf dem Grill seinen vollen Geschmack entfaltet. Dazu passt als Erfrischung zwischendurch oder als fruchtiges Dessert der herrlich spritzige Sommerjoghurt von Söbbeke in der Sorte Orange-Sanddorn. Mit den neuen Sorten der Fragrance Body & Hair Sprays von Weleda findet ihr einen belebenden Frischekick für Körper und Haar. Holt euch die pure Sommerlaune direkt in eure Biokiste.

Rezept-Tipp

Gegrillte Zucchini mit Tomatensalsa
Zucchini vom Grill, mit Mozzarella

Zutaten
400 g Zucchini
4 EL Zitronensaft
1 TL abgeriebene Zitronenschale
2 Knoblauchzehen, gehackt
6 EL Olivenöl
2 TL Kräuter der Provence
500 g Tomaten
1 Zwiebel
2 EL Balsamico Bianco
250 g Mozzarella
Salz, Pfeffer

Zubereitung
Zucchini waschen, putzen und längs (kleine Zucchini) oder quer (große Zucchini) in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zitronensaft und –schale, Kräuter und Olivenöl mischen und die Scheiben darin etwa 1 Stunde marinieren. Tomaten halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden, Zwiebel fein würfeln und beide Zutaten mit Essig und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella ebenfalls klein
würfeln. Zucchini aus der Marinade nehmen, etwas abtupfen und auf dem Grill von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten garen. Auf Tellern anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort mit Mozzarella bestreuen, damit der Käse leicht schmelzen kann. Jeweils etwas Tomatensauce darüber geben und mit Basilikum bestreut servieren. Die Zucchini erst nach dem Grillen würzen, damit diese kein „Wasser ziehen“ und schön saftig bleiben.

Newsletter-2026-07

Sonnige Grüße

Dein Team vom Elbers Hof

Elbers Hof GmbH & Co. KG
An der Kirche 5
29559 Wrestedt
Telefon: 05802 4049
info@elbers-hof.de
www.elbers-hof.de
DE-ÖKO-022

Elbers Hof
Feldfrischer Genuss