Neues aus Nettelkamp

Newsletter September

Hallo liebe Elbers Hof-Freunde,

bei uns steht gerade alles im Zeichen des Hoffestes! Doch der September hält noch viele weitere schöne Veranstaltungen auf unserem Hof bereit. Da ist für jeden etwas dabei.
Auch in der Landwirtschaft ist einiges los: Die Ernte steht im Vordergrund, und Zwiebeln und Kartoffeln werden gerade fleißig eingebracht.
Kulinarisch findet ihr die beiden übrigens auch auf unserem Hoffest wieder: Pellkartoffeln mit Quark und leckeren Flammkuchen warten auf euch.
Kommt gerne vorbei und genießt mit uns einen entspannten Spätsommertag auf dem Elbers Hof.
.
Wir freuen uns auf euch!
Euer Team vom Elbers Hof

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

Hoffest 06.09.26 ab 11 Uhr

Kunst, Musik & Genuss auf dem Hof

Auf dem Hof erwartet euch ein sommerbuntes Programm, viele frische Produkte und natürlich Kunst, Musik & Genuss auf dem Hof. Spaß für Kinder, kleine Kostproben, Feldrundfahrten und gemütliches Beisammensein machen den Tag zu etwas Besonderem.

Wir freuen uns auf Euren Besuch!

Otto

Darf ich vorstellen: Unser neuer **Bock** kommt frisch von der Bentheimer Landschaf Eliteauktion aus Uelsen in der Grafschaft Bentheim und wurde dort neu gekört.
Ulli war dort mit einem Züchterfreund und hat ihn ersteigert. Nachdem er sich hier gut eingelebt hat, ist er jetzt auf der Weide bei seiner neuen Herde.

Federweißer und Zwiebelkuchen

Federweißer ist der erste Gruß des neuen Jahrgangs: jung, perlend, leicht süß und voller Leben. Ein Wein, der noch mitten im Werden steckt und genau deshalb so besonders schmeckt. Dazu gehört der Klassiker, der den Herbst nicht nur begleitet, sondern eröffnet: **Zwiebelkuchen.** Saftig, würzig, mit milder Süße aus langsam geschmorten Zwiebeln.
In dieser Woche bei uns eingetroffen Federweißer der Zellertaler-Kellerei:
Rheinischer Federweißer, Federweißer rot / Roter Sauser und **Federweißer Rosé**

Zwiebelkuchen Rezept

Krimi - Lesung

Ein idyllischer Spätsommer im Wendland. Eine verbrannte Mädchenleiche. Und ein grausames Geheimnis.... für alle Fans von lokalen Krimis haben wir auf dem Hof die Bestsellerautorin Sia Piontek zu Gast.
Sie liest aus ihrem neuen Buch**"Blutroter Sommer"** präsentiert von: Buchhandlung Thalia Uelzen & KuKi e.V.

Wann? Freitag 11.09.2026, 19:00 Uhr, Einlass: 18:00 Uhr
Wo? Auf dem Elbers Hof, Kulturscheune
Preis: 15,- € p.P.
Kleine Snacks und Getränke können erworben werden.

Die Karten sind bei Thalia in Uelzen oder in unserem Hofladen erhältlich. Für Elbers Hof Abokisten-Kunden auch Ticketkauf im Shop möglich.

EU Schulprogramm

Im September starten wir wieder
mit der Belieferung vieler Schulen und Kitas. Am 21. September ist der Beginn. Ziel des EU-Schulprogramms ist es, Kinder für eine ausgewogene Ernährung zu begeistern. Die Kinder lernen die bunte Vielfalt der Obst- und Gemüsearten sowie den Geschmacksgenuss von Milch kennen und erfahren dabei, wo ihr Essen herkommt und wie es angebaut wird. Nur etwas über ein Drittel der Mädchen und gut ein Viertel der Jungen im Alter von sechs bis elf Jahren erreichen die nötige Menge an Obst und Gemüse am Tag.
Wie schön es ist, wenn unsere Produkte dabei nicht nur auf dem Speiseplan stehen, sondern auch wirklich begeistern, haben wir neulich erlebt: es kam ein Kind mit seiner Mutter an unseren Marktstand in Celle und sie fragten nach den Äpfeln, die wir in die Schule des Kindes geliefert hatten, denn sie waren einfach so lecker!

Solche Momente freuen uns ganz besonders und zeigen uns, wie wichtig es ist, Kindern den Zugang zu frischen, regionalen Lebensmitteln zu ermöglichen.

Rezept-Tipp

GERÖSTETER QUINOASALAT MIT SESAM-INGWER-DRESSING
Für 4 Personen

Zutaten
250 g Quinoa
2 Karotten
1 rote Paprika
1 Gurke
3 Frühlingszwiebeln
50 g Mandeln
2 EL Sesam
etwas Öl zum Rösten
Für das Dressing:
3 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce
1 EL Honig
20 g frischer Ingwer
Saft von 1 Limette
Zum Servieren
2 EL weißen und schwarzen Sesam

Zubereitung
Quinoa gründlich im Sieb waschen, nach Packungsanweisung garen, abgießen und vollständig ausdampfen lassen. In etwas Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis er goldbraun und knusprig ist, dann leicht abkühlen lassen. Karotten schälen und raspeln, Paprika und Gurke klein schneiden und bei der Gurke das Fruchtfleisch entfernen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Sesam ohne Öl kurz anrösten, bis er duftet. Ingwer fein reiben und mit Sesamöl, Sojasauce, Honig und Limettensaft zu einem Dressing verrühren. Quinoa mit dem vorbereiteten Gemüse mischen, das Sesam-Ingwer-Dressing darübergeben und gut vermengen. Zum Schluss den Sesam darüberstreuen.

Tipp: Quinoa wird besonders knusprig, wenn er gut ausdampfen kann und in einer großen Pfanne ohne ständiges Rühren röstet.

Workshop „Bauernhof, Bildung und Bio-Kiste“

Vielleicht wüscht ihr euch für eure Kita
mehr Praxisnähe zur Ernährung und Obst- und Gemüsebau und Landwirtschaft. Dann empfehlt doch bitte diesen Workshop eurer Kita: Kinder lernen am besten durch eigenes Erleben: Feld, Tiere, Ernte und Verarbeitung bieten praktische Erfahrungen. Im Praxisworkshop auf dem Elbers Hof prüfen wir, wie solche Erlebnisse nachhaltig in den Kita-Alltag integriert werden können, mit Fokus auf dem Bildungsanlass „Bio-Gemüsekiste“.
Der Workshop ist Teil eines wissenschaftlich begleiteten Praxisprojekts der Hochschule Osnabrück, in dem gemeinsam mit Kitas, dem Elbers Hof und der S.O.F. Möglichkeiten der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Kitas entwickelt und erprobt werden.

Die Veranstaltung vermittelt BNE-Grundlagen und eignet sich als Vorbereitung auf eine Auszeichnung als KITA21.
Anmeldeschluss ist der 18. September 2026.

Veranstalter: S.O.F. Save Our Future - Umweltstiftung
Wann? Dienstag 29.09.2026, 09:00 - 12:30 Uhr
Wo? Elbers Hof

Für wen? Für päd. Fachkräfte und Leitungen in Kitas
Die Veranstaltung ist kostenfrei.

Rettich

Rettich ist ein Charaktergemüse: klar, scharf, wach. Er wächst tief in der Erde und bringt diese unverfälschte Kraft mit nach oben – knackig, saftig, mit einer angenehmen Schärfe. Wir haben ihn in weiß rosa und lila für euch.
Ob als feine Scheiben im Salat, als Stifte zum Brot, geraspelt über die Suppe oder eingelegt für später: Rettich macht jedes Gericht lebendiger. Fein geraspelt mit Schale lieben wir in der Hofküche die Rettich Rohkost, die kleine rosa oder lila Pünktchen hat.
– frisch vom Feld schmeckt er einfach am besten. **Genießt diese regionale und saisonale Köstlichkeit.**

Radtour

Was haben Fahrradfahren, Ökolandbau und die Bio Kiste gemeinsam?
Nachhaltigkeit verbindet sie.
Zur Europäischen Mobilitätswoche laden die Öko-Modellregion, Heideregion Uelzen und das Klimaschutzmanagement der Stadt Uelzen zu einer gemeinsamen Radtour ein.
Start ist auf dem Hammersteinparkplatz in Uelzen. Von dort geht es nach Nettelkamp zum Elbers Hof. Unterwegs besucht ihr Felder, Gemüseflächen und Weiden des Demeter-Betriebs und erhaltet Einblicke in die biologisch-dynamische Landwirtschaft.
Gegen 16 Uhr gibt es auf dem Hof eine kleine Erfrischung. Dort stellt Anke Hennings die Bio-Kiste vor – regionale Erzeugnisse und Naturkost bequem nach Hause geliefert. Das zeigt, wie eng Ernährung und Mobilität zusammenhängen: Wege bündeln, Regionalität stärken, Versorgung erleichtern. Auch die Lieferfahrzeuge sind auf E-Mobilität umgestellt.
Die Aktion lädt dazu ein, die Wege unserer Lebensmittel neu zu erleben – vom Acker bis zur Haustür.

Wann? Freitag, 18. September 2026 | 14 Uhr
Wo? Treffpunkt: Hammersteinparkplatz Uelzen

Bio Brotbox

Für Erstklässler werden sie bei uns in der Packscheune für den Kreis Uelzen gepackt.Seit 2005 wird sie jedes Jahr nach der Einschulung in den Grundschulen der Landkreises verteilt.
Ziel der bundesweiten Brotbox-Aktion ist es, den Kindern zu zeigen, wie wichtig ein tägliches gesundes Frühstück ist und wie es aussieht.
Wer sich an der Bio-Brotbox-Aktion beteiligen möchte, sei's durch Unterstützung beim Packen, dem Ausfahren der Boxen oder durch Geldspenden, kann sich gerne unter info@oekoregio.com melden. Wir packen am 14. September von 09:00-13:00 Uhr bei uns.

Neuheiten

kurz vor den Naturkost Herbstmessen gibt es jede Menge Neues zum Ausprobieren.
Aus Bohlsen die verschiedenen **Airfyer Falafel**. Frucht Aufstriche und **Overnight Oats** von Allos.
Zum Herbst überraschen uns viele verschiedene **Saisonjoghurts** von den Molkereien Söbbeke, Schrozberg und Andechser.
Schaut unter **Neues.**

Angebote

Im September

Der Herbst klopft an die Tür. Unsere aktuellen Angebote bringen euch Frisches, Feines und Hofprodukte zu kleinen Preisen. Für euch zusammengestellt von Sandra – von Chips über Kefir bis Streuobstsaft. Einfach **stöbern** und sparen.

Newsletter-2026-08

Viele Grüße bis zum Hoffest

Dein Team vom Elbers Hof

Elbers Hof
Feldfrischer Genuss

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

Widerruf starten

Akzeptierte Zahlungsmittel im Webshop: SEPA Lastschrift

Lastschrift