Neues aus Nettelkamp

Newsletter Oktober

Hallo liebe Elbers Hof-Freunde,

so beginnt der Herbst, in leuchtenden Farben zeigt er sich und bringt uns volle Felder, duftende Küchenmomente und viele neue Hofgeschichten.
Wir freuen uns darauf, euch durch diesen bunten Monat zu begleiten – mit frischen Ernten, Lieblingskürbis und Angeboten.
.
Euer Team vom Elbers Hof

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

Kürbis "Lieblinge"

Erstmalig bei uns im Anbau
Table Queen ist ein klassischer Acorn-Kürbis mit dunkelgrüner, gerippter Schale und festem, goldgelbem Fruchtfleisch. Er schmeckt nussig, leicht süß und angenehm herzhaft. Die handlichen Früchte lassen sich gut lagern und sind ideal zum Backen, Füllen und für einfache Ofengerichte. Ein kleiner, vielseitiger Kürbis für den Alltag.
Bush Delicata ist eine kompakte, Kürbissorte mit länglichen, cremefarbenen Früchten und grünen Streifen. Ihr Fruchtfleisch ist zart, süß und nussig, oft mit einer feinen Kastanien- oder Süßkartoffelnote. Er ist sofort zu unserem kleinen **Lieblingskürbis** geworden – und selbst auf dem KleinKunstTag hat er begeistert. Ganz schlicht im Ofen, nur mit Öl und Salz, und trotzdem wurde er rundherum gelobt.
Durch den buschigen Wuchs braucht sie auf dem Feld wenig Platz. Die Früchte sind vielseitig: backen, füllen, grillen oder als cremige Suppe – alles gelingt. Ein sehr aromatischer Kürbis für die schnelle Küche.

Erntedank

Am 4. Oktober 2026
sind wir dabei, wenn es im **Museumsdorf Hösseringen** gilt, das Erntedank- und Kartoffelfest zu feiern.
Ratternde Maschinen, knisterndes Feuer und der Duft frisch gebackenen Brotes: Beim Erntedank- und Kartoffelfest wird das Museumsdorf zum Schauplatz eines bunten Herbsttages für die ganze Familie. Kinder und Erwachsene können selbst Kartoffeln ernten.
Dazu gibt es Live-Musik vom **Duo Terraneola**, **Marktstände** und Mitmachaktionen. Um 13 Uhr verzaubert das kostenlose Puppentheater „Hans im Glück“ kleine und große Besucher.
Um 15 Uhr lädt der **Erntedankgottesdienst** in den Brümmerhof ein.

Apfelsorten

Die neue Apfelsaison hat gerade begonnen. Wir starten mit Elstar, Topaz und Santana. In den nächsten Wochen kommen dann immer mehr Sorten dazu.
Elstar Kräftig aromatisch, saftig und mit feiner, frischer Säure. Seine dezente Süße macht ihn zum perfekten Snack – und beim Backen oder fürs Apfelmus bleibt sein typisches Aroma wunderbar erhalten.
Topaz Kräftig säuerlich, sehr aromatisch und herrlich fruchtig. Durch seine hohe Saftigkeit eignet er sich nicht nur für den Frischverzehr, sondern auch ideal für Apfelsaft, Apfelmus und zum Backen.
Santana Angenehm süß-säuerlich, erfrischend und fruchtig. Als moderne Züchtung mit hohem Polyphenolgehalt kann er von Menschen mit Apfelallergie besser vertragen werden. Perfekt als Snack, im Müsli oder für feines Apfelmus.

Umfrage

Deine Meinung zählt
Wie zufrieden bist Du mit unserem Bio-Lieferservice? Was läuft gut – und was können wir noch besser machen? Gemeinsam mit unserem Verband Ökokiste und der Uni Kassel führen wir eine Umfrage durch und unterstützen die Studentin Jule Langsdorf im Fachgebiet Agrar- und Lebensmittelmarketing bei ihrer Masterarbeit. Es ist eine kurze anonyme Kund*innenbefragung und wir freuen uns sehr über Deine Teilnahme. Die Umfrage dauert etwa 8–10 Minuten und Deine Teilnahme ist selbstverständlich anonym – Rückschlüsse auf einzelne Personen sind nicht möglich.
Zur Umfrage hier

Rezept-Tipp

Mangoldsalat mit Birnen, Halloumi & Walnüssen
500g Mangold
2 reife aber feste Birnen
250-300 Halloumi
80g Walnüsse
plus Dressing
Mangold waschen, Stiele entfernen und Blätter in feine Streifen schneiden. Walnüsse rösten, Senf-Zitronen-Dressing anrühren und über den rohen Mangold geben, kurz ziehen lassen. Birnen in Spalten schneiden und unterheben. Halloumi goldbraun braten und zusammen mit den Walnüssen über den Mangold-Birnen-Salat geben.
hier geht es zum Rezept

Einkellerungsaktion

Einlagerungskartoffeln sind lang gewachsen, haben genügend Stärke eingesammelt – und bleiben über Monate verlässlich in Qualität und Geschmack.
Im Lager ruhen sie am besten bei kühler Temperatur, dunklem Raum und gleichmäßiger Luftfeuchte. So behalten sie ihre Festigkeit und ihr Aroma.
Also wer einen kühlen Keller, eine Speisekammer oder einen gut belüfteten Lagerraum hat, kann dieses Angebot im Oktober gern nutzen.

Im Oktober gilt: 12,5 Kg Sack Kartoffeln für 25;- Euro

Das war der KleinKunstSamstag

Kunst, Musik & Genuss auf dem Hof

Der KleinKunstSamstag war ein lebendiger Mix aus Hofalltag und Kultur: Es wurde gewerkelt, Menschen kamen zusammen, genossen Kunst, Gespräche und die besondere Hofatmosphäre. Ein Tag voller Leichtigkeit, Begegnung und kleiner Glücksmomente.

mehr...

Wintergetreide

Wir arbeiten für den Sommer 27. Unser Wintergetreide wird jetzt im **Herbst gesät** und wächst über den Winter. So kann es sich tief verwurzeln, früh starten und hat eine **längere Vegetationszeit** als Sommergetreide.
Typische Winterformen sind **Weizen, Gerste und Roggen** – sie sind meist **robuster bei Frühjahrstrockenheit**, **ertragreicher** und eher **reif als Sommergetreide**.
Der Wechsel zwischen Winterung und Sommerung bringt **Vielfalt in unsere Fruchtfolge** und entlastet den Boden.
Kurz: Wintergetreide wächst im Winter, reift im Sommer – und sorgt für stabile Erträge und lebendige Ackervielfalt.
mehr

Neuheiten

Es erwarten Dich wieder viele neue Produkte für die Biokiste, wie die Allos Frühstücksvielfalt mit Wellbeing-Faktor Crunchy **Granola**, **Overnight Oats** und Super Fruit Aufstriche.
Die neue Air-Fryer Falafel von der Bohlsener Mühle ist in wenigen Minuten goldbraun zubereitet. Ideal für Bowl, Pita, Salat oder den Snack zwischendurch.
Die Gewürzmischungen von Herbaria gibt es jetzt in Dosen in frischen, farbenfrohen Design und super praktischem Drehverschluss.
Das Kosmetikregal bereichert die Weleda Youth Power Granatapfel Gesichtspflege.

Neues...

Bunte Hofkiste

Unsere Hofkisten sind in den nächsten Woche mit allerlei herbstlichen Leckereien gefüllt.
Kartoffeln, Möhren, Steckrüben, Zwiebeln, Porree, Bete in herrlichen Farben, Kürbisse, Kohl und tollen Salaten.
Wenn dir regional, saisonal und Bio wirklich wichtig sind...
…dann ist diese Kiste genau richtig für dich. Darin steckt echtes**0-Kilometer-Gemüse** – direkt vom Hof, ohne Umwege.
Nur der Weg zu dir kommt noch dazu.
Frischer geht's nur aus dem eigenen Garten.
auswählen...

Suppenhühner

Ein Suppenhuhn ist wie ein kleiner Schatz aus der Hofküche: unscheinbar im ersten Moment, aber voller Geschmack.
Unsere Hühner haben ein gutes Leben auf der Hofkoppel hinter sich – mit Auslauf, frischer Luft und Zeit zum Scharren – das schmeckt man in der kräftigen, aromatischen Suppe.
Ein paar Möhren, Sellerie, Lauch dazu – und schon entsteht ein Essen, das nicht viel braucht, aber viel gibt. Die Brühe wird wunderbar vollmundig, das Fleisch zart und perfekt für Frikassee und Hühnersalat.
Und das Schönste: Ein Suppenhuhn ist ein echtes Nachhaltigkeits-Talent. Es wird komplett genutzt, schenkt mehrere Mahlzeiten und bringt Wärme in jede Küche – egal ob an grauen Herbsttagen oder zur Stärkung zwischendurch.
Wir haben sie gefroren für Euch.

Angebote

Im Oktober

haben wir eine bunte Mischung von vielen Dingen zu kleinen Preisen für euch zusammengestellt –
von Butternut über Heidehonig bis zum Waschpulver.
Einfach **stöbern** und sparen.

Viele Grüße

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

Newsletter-2026-08

Newsletter-2026-09

Widerruf starten

Akzeptierte Zahlungsmittel im Webshop: SEPA Lastschrift

Lastschrift