



Einladung zur Hausmesse

Am 30. März findet von 14 bis 18 Uhr unsere Frühjahrs-Hausmesse auf unserem Hof statt. Sie sind herzlich eingeladen! Probieren Sie neue Produkte und lernen Sie unsere Partnerbetriebe und Lieferanten kennen. Es gibt jede Menge Informatives rund um gute Lebensmittel und bewusstes Leben. Probieren, Klönen, Kennenlernen... kommen Sie mit uns und unseren Partnern ins Gespräch, erfahren Sie mehr über das Hofgeschehen und lernen Sie die Menschen kennen, die hinter den Produkten Ihrer Biokiste stehen. Das Ganze wird eingerahmt von leckerem Essen und einem bunten Programm.



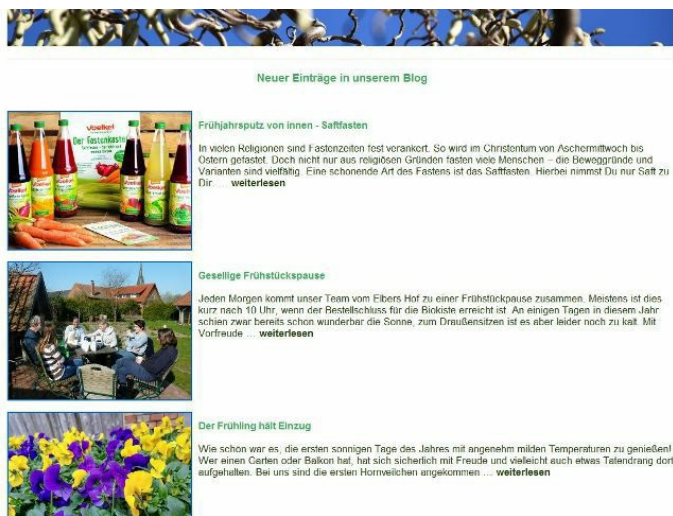
Sterne Koch Jens Dannenfeld

Alle Sterneköche sind überheblich und cholerisch. Stimmt das wirklich? **Jens Dannenfeld** aus Uelzen wird Sie auf unserer Hausmesse am 30. März vom Gegenteil überzeugen. Für ihn haben Bodenständigkeit, Heimatverbundenheit und die Leidenschaft für gutes Essen oberste Priorität. Jens Dannenfeld hat sich bereits vor Jahren seine Michelin-Sterne und Gault-Millau-Punkte erkocht. Aus saisonal verfügbaren Gemüsen vom Elbers Hof wird Jens Dannenfeld auf unserer Hausmesse wunderbare Köstlichkeiten zaubern. Und Ihnen zeigen, dass Kochen ein Handwerk ist, kein Hexenwerk. Seien Sie gespannt!



Unsere Gäste präsentieren ihre Spezialitäten

Auf unserer Hausmesse am 30. März gibt es allerhand zu probieren. Apfelfringe in unterschiedlichen Variationen bringt der Bauckhof Stütensen mit. Brot und Backwaren finden Sie an den Ständen der Bohlsener Mühle und der Hofbäckerei Darzau. Bäckermeister Sönke Hinz hat ein offenes Ohr für alle Fragen rund ums Backen. Auch mit dem Bioland-Imker Armin Dennda können Sie ins Gespräch kommen. Wer sich mit Jungpflanzen (Kohl, Salat, Blumen, Tomaten und Paprika) für den eigenen Garten eindecken möchte, ist am Stand vom Martinshof richtig. Zudem gibt es Müsli von der Bauck KG aus Rosche, Obst und Gemüse vom Grell-Großhandel aus Kaltenkirchen, Tofu, Seitan und Tempeh von Nagel sowie Säfte von Voelkel. Evers Lifecare informiert über ein strahlungsfreies Zuhause, und die Initia Medien und Verlag UG präsentiert ihre besonderen Veröffentlichungen. Viele weitere Firmen sind nicht persönlich vor Ort, aber mit ihren Produkten vertreten.



Blog abonnieren

Kennen Sie unseren **Blog**? Dort erfahren Sie Neuigkeiten rund um den Elbers Hof. Die Themen sind bunt wie ein Blumenstrauß. Wir erzählen Anekdoten und berichten vom Alltag. Wenn es Nachwuchs bei den Tieren gibt, sich auf dem Feld etwas tut, Ulli und Anke Orangenbauern in Italien besuchen, wir ein Rezept ausprobiert haben oder für unsere Nachhaltigkeit ausgezeichnet wurden – im Blog erfahren Sie davon. Falls Sie über neue Einträge informiert werden möchten, loggen Sie sich auf www.elbers-hof.de ein und setzen im Blog (oben links auf der Webseite) ein Häkchen bei "Ich möchte den Blog abonnieren und über neue Einträge per E-Mail informiert werden."



Datenschutz

Auch wir haben unsere Datenschutzerklärung anlässlich der neuen Datenschutz-Grundverordnung vom Mai 2018 aktualisiert. Deshalb möchten wir Sie fragen, ob Sie auch weiterhin unseren Newsletter empfangen möchten. Wenn Sie up to date bleiben möchten, müssen Sie nichts weiter tun oder veranlassen. Wenn Sie an der Zusendung unseres Newsletters jedoch nicht mehr interessiert sind, gehen Sie bitte am Ende des Newsletters auf "Wenn Sie den Newsletter abbestellen möchten, klicken Sie bitte hier." Vielen Dank für Ihr Verständnis und hoffentlich bis bald!



Sie sind geschlüpft!

Nun sind sie da, unsere ersten Küken des Jahres! So flauschig sind sie nicht gleich von Anbeginn. Aber schon wenige Stunden nach dem Schlüpfen verwandeln sich die Kleinen in jene gelben Plüschbälle, die nicht nur Kinderherzen höher schlagen lassen.

Anke hat Freude daran, hobbymäßig einige Eier in einer Brutmaschine ausbrüten zu lassen. Die ersten Bresse-Gauloise-Eier im letzten Jahr kamen vom Dottenfelder Hof und gehören zu einer Zweinutzungs-Hühnerrasse mit einer hervorragenden Fleischqualität. Inzwischen haben die Küken einen Kükenstall mit Stroh und Licht und Luft, wo sie ihre kleine Welt erkunden können. Später ziehen sie in den hausnahen Hühnergarten um.



Bärlauch-Risotto – perfetto!

Unser **Bärlauch-Risotto** neulich – ein Traum! Die Zubereitung von Risotto ist gar nicht schwer. Man braucht nur etwas Zeit und ein paar Zutaten: Butter, Schalotten, natürlich **Risotto-Reis**, Brühe und Weißwein (alternativ Apfelsaft). Das Geheimnis ist der richtige Reis. Meist kommt er aus der Po-Ebene Italiens. Ein gutes Risotto sollte schön cremig sein und die Reiskörner zugleich noch al dente. Risotto mit saisonalem Gemüse ist herrlich vielfältig. Das gefällt uns! Deshalb haben wir für Sie viele leckere Risotto-Rezepte zusammengestellt, zum Beispiel **Risotto mit Kräuterseitlingen** ● **Kürbis-Risotto** ● **Risotto verde (Spinat & Gorgonzola)** ● **Kohlrabi-Risotto mit Pinienkernen** ● **Paprika-Lachs-Risotto**



Keine Zuckerpüppchen ... !

Die neue **BioZisch Summer Edition** von Voelkel garantiert echte Erfrischung! Und das, obwohl sich die neuen Sorten offiziell gar nicht "Limonade" nennen dürfen. Denn dafür ist ihr Zuckergehalt zu gering. Ein Umstand, der uns so ganz und gar nicht traurig macht. Im Gegenteil! Denn trotz 45 Prozent weniger Zucker sind diese Getränke herrlich erfrischend. Reif gepflückte Beeren und sonnenverwöhnte Citrusfrüchte machen die Sorten in der 0,5-Liter-Flasche zum erquickenden Sommerhit 2019! Drei Sorten sind limitiert verfügbar: **BioZisch Beeren**, **BioZisch Citrus** und **BioZisch Cranberry**. Bis Ende April 2019 bieten wir diese Sorten zum Aktionspreis an!



ElbersHof
BIOLOGISCH - DYNAMISCH

Elbers Hof

Elbers Hof GbR
An der Kirche 5
29559 Nettelkamp
Telefon: 05802 - 4049
info@elbers-hof.de
www.elbers-hof.de
DE-ÖKO-022



Ihr Biokisten Lieferservice in Ihrer Umgebung

[Liefergebiet](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [AGB](#) [Widerruf](#) | [DE-ÖKO-022](#)

Akzeptierte Zahlungsmittel im Webshop: **SEPA**

Lastschrift