

# Biokunde

Kundenzeitschrift des Bioland-Hofes Gut Paulinenwäldchen

tagsfeiern. Zu erreichen ist das Team unter

- Telefon 0241 - 608 596 05
- Telefax 0241 - 608 596 04
- Email [bildung@bioland-gauchel.de](mailto:bildung@bioland-gauchel.de).

Gut Paulinenwäldchen gilt als „außerschulischer Lernort“, so dass Hofbesuche von Schulklassen und Kita-Gruppen über die Bildungszugabe der Städteregion Aachen gefördert werden können. Umfassende Informationen zu den Angeboten und den Veranstaltungskosten finden Sie auf unserer Homepage [www.bioland-gauchel.de](http://www.bioland-gauchel.de).

## Tag der offenen Wiese

Das Bildungsteam feiert am Samstag, den 13. Juni, von 15 - 17 Uhr die Wiedereröffnung der „Klosterwiese“ mit einer lustigen Bauernolympiade, Lagerfeuer und selbst gemachtem Stockbrot. Die Kinder können unsere neuen Spielmöglichkeiten ausprobieren, die Streichel-Tiere kennenlernen und Sie können sich über unsere Programme informieren.

## Schulferienprogramme – „Naturentdecker“

In den Sommerferien 2015 bieten wir ein buntes Bauernhof-Programm für Kinder zwischen ca. 6 und 12 Jahren an. Und zwar am

- 29.06. - 03.07. (ausgebucht)
- 06.07. - 10.07. (zweite Ferienwoche)
- 20.07. - 24.07. (vierte Ferienwoche)
- 03.08. - 07.08. (letzte Ferienwoche)

Ihre Kinder erleben Natur, Tiere und Landwirtschaft hautnah und finden vielleicht sogar neue Freunde in der Gruppe! 2-3 geschulte BetreuerInnen führen durch ein abwechslungsreiches Programm mit viel Bewegung, kreativen Elementen, Entdecker-Projekten und gesunder Ernährung. Mehr Infos unter [www.bioland-gauchel.de](http://www.bioland-gauchel.de).

**Wir suchen** für die 1. und 4. Ferienwoche noch zusätzlich einen **männlichen Betreuer für unsere Ferienspiele**: Welcher junge Mann ab ca. 16 Jahren hat Zeit und Lust, mit uns und den Kindern zu spielen, entdecken und lernen? Bitte beim Bildungsteam melden!

## Termine

**Tag der offenen Wiese, Samstag, 13.06.15, 15:00 – 17:00 Uhr**  
Gut Paulinenwäldchen - Zum Blauen Stein



Alle Biokunde-Ausgaben finden Sie auf unserer Homepage unter Service – Downloads.

Impressum:  
Gut Paulinenwäldchen  
Zum Blauen Stein 26-34  
52070 Aachen  
Redaktion: Bernhard Ruhl  
[ruhl@biokiste-aachen.de](mailto:ruhl@biokiste-aachen.de)



**Lieferservice**  
Tel.: 0241 - 9551453  
Fax: 0241 - 9551452  
[info@biokiste-aachen.de](mailto:info@biokiste-aachen.de)  
[www.biokiste-aachen.de](http://www.biokiste-aachen.de)

Biokunde 34/2015

## Neues vom Hof

### Landwirtschaft



Fast alle Kühe haben gekalbt und stehen mit ihrem Nachwuchs mittlerweile auf der Weide. Auch die Jungrinder haben den Stall längst gegen die saftigen Wiesenflächen getauscht. Die meiste Arbeit in der Landwirtschaft liegt jetzt beim Gemüseanbau, nachdem auch die Kartoffeln schon lange im Boden sind.

### Hofspatz

Sehr gut besucht war die von uns angebotene Hofführung am 25. April. Weit über 50 Menschen hatten Gelegenheit sich über die Hofstelle Gut Paulinenwäldchen zu informieren. Gezeigt und erläutert wurde die Rinder- und Schweinehaltung, der Gemüseanbau unter Folie und die Vermarktung der Produkte über Lieferservice „Die Biokiste“ und den Hofladen.



### Tag der offenen Tür / Feldfest

Am 3.10. beteiligen wir uns am Türöffnertag der „Sendung mit der Maus“. Von 14-17 Uhr zeigen wir auf unserer Zweigstelle in AC-Vetschau was sich auf den Feldern und hinter den Türen der Hallen so alles tut. Also, den Termin schon einmal notieren – alle sind herzlich eingeladen.

## Menschen vom Hof

Bereits seit 2012 gehört Petra Thöneböhn zu unserem fachkundigen Hofladen-Team. Ob Gemüse oder Trockenwaren, Käse, Wurst oder Milchprodukte, ihr sind alle Bereiche unseres Hofladens bestens vertraut. Speziell verantwortlich ist sie für die Brot- und Backwaren und hält dort die Kontakte zu den Bäckern.

Ihrer Freizeit verbringt sie am liebsten gemeinsam mit ihrer Familie. Sehr gerne geht sie auch auf Reisen um zu fotografieren.



## Kartoffeln



Ein Schwerpunkt unseres Betriebes ist der Kartoffelanbau. Von Beginn an hat Betriebsleiter Volker Gauchel ein besonderes Augenmerk darauf, qualitativ hochwertige und schmackhafte Kartoffeln zu erzeugen. Dies ist im gelungen. Auch ein weiteres Ziel, die eigenen Kartoffeln fast über das ganze Jahr anzubieten, ist seit der Errichtung eines Kartoffelkühlhauses erreicht. Ärgerlich ist jedoch, wenn ab dem Frühjahr insbesondere in Ägypten und Israel erzeugte Frühkartoffeln auf den Markt drängen und viele VerbraucherInnen sich auf diese Ware stürzen. Dann bleiben die regionalen Bauern auf ihren noch guten Lagerkartoffeln sitzen. Für viele VerbraucherInnen zählt dann das sonst geschätzte Gütesiegel „regional“ weniger als das neue, vermeintlich bessere Produkt aus der Ferne.

Dabei hat eine aktuelle Berechnung gezeigt, dass heimische Biokartoffeln trotz gekühlter Lagerung eine bessere Treibhausgasbilanz haben, als die erwähnten Frühkartoffeln aus der Ferne (AGRA-TEG [www.stop-climate-change.de](http://www.stop-climate-change.de)). Die höhere CO<sub>2</sub>-Belastung der Import-Kartoffeln entsteht vor allem durch den Transport (LKW/Schiff) und die intensive künstliche Bewässerung.

Ein weiteres Argument für die regionalen Lagerkartoffeln: Selbst im Geschmack schneiden sie meist besser ab als die importierten Frühkartoffeln.



Darum empfehlen wir: Warten Sie auf die Frühkartoffeln aus der Region. Wir selber werden etwa gegen Ende Juni unsere ersten eigenen Frühkartoffeln anbieten können.

Mehr zum Thema finden Sie unter:

[www.oekolandbau.de/haendler/verkaufen/nachhaltigkeit/regionalitaet/heimische-biokartoffeln-sind-klimaschuetzer/](http://www.oekolandbau.de/haendler/verkaufen/nachhaltigkeit/regionalitaet/heimische-biokartoffeln-sind-klimaschuetzer/)

## Kundenservice

### Erstes Sommergemüse

Nachdem in Mai mit schnellwachsendem Blattgemüse (Rübstiel, Spinat) oder den ersten Radieschen und Salaten erste eigene Frischwaren in die Biokisten kamen, beginnt nun die Saison auch für länger haltbare Gemüsesorten. Blattware sollten Sie vorzugsweise im Gemüsefach des Kühlschranks nur wenige Tage aufbewahren, durch eine Tüte vor dem Austrocknen geschützt. Denn das Wichtigste bei der Gemüse-Lagerung ist der Schutz vor dem Austrocknen. Dabei helfen niedrige Temperaturen und eine feuchte Umgebung.

### Öffnungszeiten Hofladen in den Schulferien

Unser Hofladen ist während der Schulferien (29.06.-11.08.) jeweils Donnerstags geschlossen. Für diese Zeit gelten folgende Öffnungszeiten: Di u. Fr. 9:00 – 18:30 Uhr, Mi. u. Sa. 9:00 – 13:00 Uhr.

### Büro- und Lieferzeiten in den Schulferien

Während der Schulferien verkürzen wir unsere Bürozeiten und Bestellfristen um 1 Stunde. Bestellungen müssen in dieser Zeit 2 Tage vor Lieferung bis 12.00 Uhr im Internet-Shop getätigt oder im Büro eingegangen sein.

### Lieferservice macht Urlaub

Der Lieferservice macht Urlaub vom 13.07. - 24.07. In diesen beiden Wochen der Sommerferien werden wir keine Biokisten ausliefern. Das Büro ist in dieser Zeit nicht besetzt.

## Bildungsangebot

### Lernen und Erleben

Seit ein paar Wochen finden wieder Bildungs- und Erlebnisveranstaltungen auf Gut Paulinenwäldchen statt. Das neu zusammengestellte Bildungsteam um Anja van Lück und Stefanie Reinke hat ein attraktives Programmangebot erarbeitet. Von Erlebnisangeboten für Kitas und Grundschulen bis hin zu Kindergeburts-

