



BIO - REGION NIEDERRHEIN

Infos zu den Betrieben unserer Bustour am 06. Oktober 2018

Neuhollandshof, Wesel

Auf dem Neuhollandshof, dessen Ursprung auf das 13. Jahrhundert zurückgeht, wird seit 1982 ökologischer Obstanbau betrieben. Seit 1993 gehört der Betrieb dem Demeter-Verband an. Auf 18 ha wachsen mehr als 30 verschiedene Apfelsorten, auf 0,5 ha fünf Sorten Birnen. Das Obst wird zu verschiedenen Spezialitäten - wie Apfelwein oder -Sekt, Saft und Aufstriche verarbeitet. Zu der Hofanlage gehört ein Teehaus mit Atelier sowie ein Kulturforum.

Mehrere Bienenstöcke stehen auf dem Gelände des Neuhollandshofes, eine Imkergemeinschaft kümmert sich um ihre Pflege und die imkerliche Arbeit. Vor einigen Jahren siedelte sich der erste Biber seit 130 Jahren am unteren Niederrhein von selbst in den Obstplantagen der Familie Clostermann an. Ein Beweis wie ideal ökologischer Anbau und Naturschutz sich ergänzen können.

Biohöfe Dingdener Heide

Ulrike und Berthold Grütter leben gemeinsam mit ihren fünf Töchtern auf dem Hof, der in der wunderschönen Dingdener Heide liegt. Bereits in der fünften Generation wird der Hof Grütter von der Familie bewirtschaftet.

Im Jahr 2001 stellten die Grütters auf ökologischen Landbau um und bewirtschaften seitdem die ca. 40 ha nach Bioland-Richtlinien.

Zwiebeln, Möhren, Kartoffeln, Blumenkohl und Schnittlauch werden angebaut - zudem Mais und Weizen als Futterpflanzen für die 1000 Hühner (Elterntiere mit ihren Küken, sowie Masthähnchen).

Johannes und Max Finke, Borken

Jahreszahlen am Wohnhaus belegen die Existenz des Hofes der Familie Finke seit ca. 300 Jahren. Die damals bestehenden Gebäude wurden einige Male erweitert, restauriert und verändert.

Im Jahr 1974 übernahm Johannes Finke den Hof von seinem Vater, bereits seit 1988 wird Finkes Hof nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Die landwirtschaftliche Nutzfläche wurde von 42,5 ha durch Zupacht auf 84,5 ha vergrößert, eine Waldfläche von 6,50 ha gehört ebenfalls zum Hof.

60 Mastschweine, 600 Hühner und 140 Damtiere leben auf dem Hof. Der entscheidende Betriebszweig ist jedoch der Frischgemüsebau, der in großer Vielfalt betrieben wird. Feldgemüse wie Möhren, Blumenkohl, Rettich, Zuckermais, Rotkohl, Pastinaken und Vieles mehr wachsen auf den Nutzflächen, daneben noch Futtergerste, Futterweizen und Kartoffeln sowie div. Leguminosen, Roggen oder Sandhafer als Zwischenfrucht.

Eine große Auswahl an Bio-Produkten wird auf einer Verkaufsfläche von 120 qm im Hofladen angeboten. Frischfleisch, Wurstwaren und Aufschnitt sowie ein breit gefächertes Gemüseangebot, aber auch die Kartoffeln stammen aus eigener Erzeugung, Eier von den eigenen Hühnern. Daneben gibt es ein komplettes Naturkostwaren-Sortiment.

Die Kosten für die Tour belaufen sich auf 20€ pro Person, plus einem freiwilligen Verpflegungsanteil von 5€ für den Tag.

