andersARTig

LIEBE KUNDINNEN, LIEBE KUNDEN,
unter dem Leitthema „andersARTig“ wirtschaften wir auf unserem landwirtschaftlichen Hof bewusst nach den biologisch-dynamischen Demeter Richtlinien. Neben der Milcherzeugung und dem dazugehörigen Futterbau, bauen wir verschiedenste Kulturen an. Für die Aufzucht, den Anbau und die handwerkliche Verarbeitung dieser andersARTigen Spezialitäten setzen wir überliefertes Wissen und unser fachliches Können ein.

Mit der Entscheidung für „andersARTig“ stärken wir gemeinsam unser Ökosystem und leisten einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz. Damit erhalten wir vielfältige Arten und Sorten.

Gleichzeitig steckt in „andersARTig“ ein besonderes Geschmackserlebnis, mit dem wir Sie gerne verwöhnen.

Wir haben uns bewusst für eine Tierhaltung entschieden, die über den normalen Standard hinaus geht. Neben einer umfangreichen Beweidung dürfen unsere Kälber länger bei der Mutterkuh bzw. Ammenkuh bleiben. Durch die Züchtung horntragender Kühe tragen wir wesentlich zum Erhalt der vom Aussterben bedrohten Horn-Kuh bei.
Biodiversität und Bienenschutz steht bei uns an oberste Stelle. Sprechen Sie uns gerne an, dann erläutern wir Ihnen die einzelnen Maßnahmen. Daneben unterstützen wir die wissenschaftliche Forschung im ökologischen Landbau. Ziele sind unter anderem der Erhalt von Arten- und Sortenvielfalt im Anbau und der Züchtung von geeigneten Rinderrassen.
Im Ackerbau praktizieren wir einen 6-jährigen Fruchtwechsel-Zyklus und setzen samenfeste Sorten ein. Aktuell bauen wir 11 Kulturen an, die saisonal im Laden verfügbar sind. Darunter verschiedene Sorten von Feldgemüse und leckere Kartoffeln. Um die Wertschöpfung unserer Produkte zu vertiefen, lassen wir aus den Zuckerrüben einen Zuckerrübensirup herstellen. Aus der roten Beete erhalten Sie bei uns einen Ketchup der besonderen Art. Abgerundet wird unser Sortiment durch das selbstgemachte Apfelkraut.

HIER GEHT'S ZUR VIELFALT!

SCHANZENHOF
Ludger Schreiber
& Ruth Laakmann
Winnenthalerstr. 41
46519 Alpen-Veen
Tel.: 02802 6306
Fax: 02802 800939
info@schanzenhof-niederrhein.de
www.schanzenhof-niederrhein.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen
Freitag: 09:00 - 18:00 Uhr
Samstag: 10:00 - 13:00 Uhr

FOTOS: Schanzenhof | adzicnatasa, pixelkorn, markus dehlzeit, Rezeptfotos | reichdernatur © stock.adobe.com | Shutterbug75, congerdesign, Haraldschmidt © Pixabay

andersARTig

REIZVOLL | GESCHMACKVOLL | WERTVOLL

HORN-KUH
- KUH MIT KALB -

ROBUSCHKA

WIR

„Die Hörner bleiben dran!"

Diese schwarz-bunte Rinderrasse zeichnet sich nicht nur durch ihre leckere Milch aus, sondern auch durch ihr zartes Fleisch. Sie wird als Zweinutzungsrind bezeichnet und bereichert unseren Hofladen. Die Besonderheit an unseren Tieren sind aber ihre Hörner. Im Gegensatz zu den modernen Züchtungen ist es bei uns erwünscht, dass die Tiere ihre Hörner entwickeln. Sie dienen der Kommunikation untereinander. Durch ihre Hörner tragen sie wesentlich zum Erhalt der genetischen Ressource Horn bei. Dies erfordert eine aufmerksame Betreuung sowie ein gutes Verständnis über das Zusammenleben der Tiere.

Robuschka
Feld Glas
Hofverarbeitung Schanzenhof
„Die geschmacksintensive Knolle"

Rote Bete - Robuschka!

Die Rote Bete ist ein sehr regionales Gemüse. Vor Jahrhunderten wurde sie aus der gewöhnlichen Rübe gezüchtet und dann in Europa angebaut. Die Griechen und Römer erkannten die Heilkraft und schätzten die Rote Bete als stärkendes Gemüse.
Die Robuschka wurde im Vergleich zu anderen Sorten auf einen intensiven Geschmack hin gezüchtet - nicht auf Formschönheit und Größe. Die Robuschka ist sehr robust und zeichnet sich durch ihre Samenfestigkeit aus. Dies ermöglicht eine natürliche Vermehrung.
Ihr Geschmack ist fruchtig-süß, ein echtes Geschmackserlebnis! Besonders kommt dieser in unserem Rote Bete Ketchup zur Geltung. Die vielseitige Verarbeitungsmöglichkeit zu Salat, Suppe oder Saft macht die Robuschka zu einem echten Alleskönner.

Unsere Hofrezepte!

Frikadelle à la Schanzenhof

Für 4 Pers.
500 g Rinderhack
1 Zwiebel
1 Brötchen
1 Ei
Salz, Paprika, Pfeffer
1 TL Senf

Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Ei, Zwiebeln und Gewürze zur Hackmasse geben und gut vermengen.
Brötchen ausdrücken und mit der Hackmasse gut vermengen. Hackmasse in vier gleiche Teile aufteilen und zu Frikadellen formen.
Öl in der Pfanne erhitzen und Frikadellen darin anbraten.

Rote-Bete-Salat

Für 4 Pers.
500 g Rote Bete
6 EL Naturjoghurt
3 EL Mayonnaise
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Knoblauchzehe
¼ TL Kurkuma
etwas Curry

Rote Bete waschen und schälen (am besten Einweghandschuhe anziehen). Danach die Rote Bete auf der Reibe in grobe Streifen reiben. Für das Dressing den Joghurt mit der Mayonnaise vermischen. Die Knoblauchzehe pressen und zusammen mit den Gewürzen in das Dressing geben. Nach Geschmack nachwürzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank durchziehen lassen.