

Bio-Genuss am Baumannshof

Herbstfest gibt Einblick in den Öko-Lieferservice in Egenhausen

Egenhausen – Bei seinem Herbstfest am 22. Oktober 2022 hat der Baumannshof in Egenhausen seine Türen geöffnet. Wolfgang Baumann nahm die Gäste mit auf seinen Gemüseacker und erklärte, worauf es beim Ökolandbau ankommt. David Baumann führte danach durch den Betrieb. Von der Landwirtschaftshalle ging es in die Packhalle, in der das Gemüse vom eigenen Feld zusammen mit weiteren Bio-Lebensmitteln in Mehrwegkisten gepackt wird. Bis zu 2000 Haushalte in Westmittelfranken und im Großraum Nürnberg-Fürth-Erlangen werden jede Woche mit frischen und haltbaren Bio-Produkten beliefert.

Der Höhepunkt für die Kinder war es, gemeinsam eine Gemüsesuppe über offenem Feuer zu kochen. Die Kinder schnippelten fleißig – und ließen es sich danach natürlich schmecken.

Bei einer Streuobstwiesenführung rund um Egenhausen erklärte die zertifizierte Baumwartin Barbara Stadlinger viel Spannendes rund um Streuobst und deren wichtige Bedeutung für die Umwelt.

Die Produktvielfalt, die sich Kund*innen über den Öko-Lieferservice vor die Haustüre liefern lassen können, zeigte ein Blick in den Hofladen. Viel Wert wird auf regionale und saisonale Produkte gelegt. Dazu pflegt der Baumannshof Kooperationen mit über 30 regionalen Erzeuger*innen. Zwei davon waren beim Herbstfest vor Ort – Schulers Biobackhaus aus Diethenhofen und der Winzerhof Hofmann aus Ergersheim. Die Gäste konnten Wein, Federweißer, Brot und Brötchen probieren und im persönlichen Gespräch mehr über die Herstellung erfahren.

Fotos und Bildunterschriften:



Die Kinder schnitten Gemüse für eine Suppe. Foto: Claudia Kestler



Die Gemüsesuppe kochte über offenem Feuer. Foto: Claudia Kestler



David und Jutta Baumann freuten sich über den Besuch von Anica Krauß von Schulers Biobackhaus.
Foto: Claudia Kestler



Stefan Hofmann und seine Frau Anne Hahn brachten Wein und Federweißer mit. Foto: Claudia Kestler