



Freienstein, März 2011



**Liebe Lindenhof-Freunde
Liebe Lindenhof-Freundinnen**

15 Jahre Lindenhof

Im April 1996 starteten wir auf dem Lindenhof, kauften Kühe, säten, silierten, «heuten», «bschütteten», pflanzten Kräuter, «krampften», freuten uns, «wümmten», genossen die Unabhängigkeit und Eigenverantwortung, verkauften Fleisch und Wein, führten interessante Gespräche mit unseren Kunden und Kundinnen, waren froh um ihre Unterstützung, spürten Müdigkeit aber auch grosse Begeisterung...

Vieles hat sich seither verändert. Geblieben sind die Freude an und die Zufriedenheit mit unserer täglichen Arbeit. Dazu haben Sie als Kunde/Kundin viel beigetragen. Wir danken Ihnen dafür ganz herzlich!

Mutterkühe

Unseren Mutterkühen mit ihren Kälbern und dem Stier Burus geht es gut. Sie sind gesund und wohlauf. Im Winter sind sie vermehrt im Stall. Bei gefrorenem Boden dürfen sie aber auf der Weide herumtoben. Dabei vollbringt auch Burus tolle Luftsprünge. Ein besonders reizvolles Bild entsteht, wenn die schwarzen Kühe auf der schneebedeckten Weide herumrennen und das ganze Gesicht voll Schnee haben.

Eine kleine Geschichte:

Am Geburtstag von Kurt organisierte ich einen Überraschungstag – ein Besuch in der Fondation Beyeler. Nach dem Mittagessen wollten wir starten. Kurz vorher kam Kurt ins Haus und teilte mir mit, dass eine Kuh am Kalbern und die Fruchtblase wohl geplatzt sei, aber die Geburt einfach nicht vorwärts gehe. Wir brauchten die Hilfe des Tierarztes. Die Kuh lag auf der Weide, die ganze Herde versammelt um sie herum. Burus rührte mit gesenktem Kopf und scharrte mit den Vorderfüssen. Mit vereinten Kräften halfen wir bei der Geburt, die Herde immer aus den Augenwinkeln beobachtend. Schlussendlich gebar die Kuh ein gesundes Kalb. Da die Zeit aber derart fortgeschritten war, mussten wir unseren Ausflug nach Basel streichen. Unsere Enttäuschung wich der Freude über ein gesundes Kalb!



Schafherde

Auch die Schafe sind wohlauf. Ein Lämmchen muss geschöppelt werden, ganz zur Freude der Kinder der Wohnschule. Die Mutter versties es ein paar Tage nach der Geburt; den Grund dafür kennen wir nicht. Zum Glück erhielt es genügend Biestmilch. Kälber und Lämmer kommen ohne Abwehrstoffe auf die Welt. Diese erhalten sie erst mit der Biestmilch der Mutter. Daher ist es wichtig, dass sie in den ersten 6 Stunden nach der Geburt bei der Mutter trinken. Das bedingt, dass wir die Neugeborenen kontrollieren, ob sie die Zitzen finden und auch trinken. In den nächsten 2–3 Monaten hoffen wir auf weiteren Nachwuchs.

Der Skandal um dioxinhaltige Futtermittel und der Verzicht auf jegliches Kraftfutter (z.B. Soja aus Brasilien) zeigen uns, dass wir mit der konsequenten Verfütterung von eigenem Gras, Heu, und selbst produzierter Gras- und Maissilage an all unsere Wiederkäuer richtig handeln.

Rebjahr

Für die Reben war es ein schwieriges Jahr. Extreme Wetterlagen und Gegensätze in der Witterungsabfolge schufen erhebliche Pflanzenschutzprobleme. Intensive Regenfälle um die Blüte (Mitte Juni) verbunden mit tiefen Temperaturen (Schafskälte) setzten den Pflanzen zu. Der Falsche Mehltau brach aus und befiel den Grossteil der anfälligen Blauburgunderreben. In den ersten Juliwochen führte eine Südwestströmung sehr heisse Luft heran. Der Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperaturen zog eine starke Taubildung nach sich, was die Ausbreitung des falschen und z.T. echten Mehltaus weiter förderte. Der Herbst fiel zwar sonnig, aber insgesamt doch eher kühl aus. Der Wümmet fand darum erst spät statt. Bei den Blauburgundertrauben hatten wir durch falschen Mehltau einen Ernteverlust von 85%. Vor 11 Jahren erlebten wir eine ähnliche Einbusse. Dies war damals der Anlass, dass wir mit den Neupflanzungen pilzresistenter Rebsorten begannen. Zum Glück! – denn die Maréchal Foch-Reben zeigten auch dieses Jahr ihre Resistenz gegen echten und falschen Mehltau und waren ohne irgendeine Behandlung gesund. Wir sind einmal



mehr froh um unseren dazumal gefassten Entschluss. Falscher Mehltau befiel zwar die Blätter der weissen Sorten Helios, Johanniter und Bronner, deren Trauben waren aber gesund. Im Frühling durften wir 25 Aren Jungreben pflanzen. Die noch wenig verbreitete Sorte (zurzeit noch ohne Namen) verspricht im Anbau und auch degustativ vieles. Wir freuen uns über den ersten Wein in zwei Jahren.

Weinjahr

Unsere Tanks haben wir gezügelt und keltern den Wein nun bei Peter Stucki in Teufen. Zusammen mit seiner Frau bewirtschaften sie ihre Reben nach den Richtlinien des biologischen-dynamischen Weinbaus. Logistische und ideelle Gründe haben uns zu diesem Wechsel bewogen und wir freuen uns über die zukünftige Zusammenarbeit.

An dieser Stelle danken wir Peter und Brigitte Steiner aus Dättlikon ganz herzlich für die herzliche Aufnahme ab dem Weinjahr 1996 und das langjährige Gastrecht in ihrem Keller.

Unsere Weine haben eine klar definierte Herkunft (Terroir). Sie ist unverwechselbar, einzigartig, wird vom Klima (Mikroklima), der Lage (Exposition), dem Boden und der durch uns gewählten Kultivierung und Pflege geprägt. Die Rückmeldungen unserer Kund/innen und die Bewertung durch Fachleute zeigen uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Momentan sind einige Weine ausverkauft. Durch eine Frühbestellung per Internet können Sie uns jetzt schon Ihre Wünsche angeben.

Blacken

Die Blacke, sumpflättriger und krauser Ampfer, stellt in einigen Disziplinen Rekorde auf. Eine einzige Pflanze produziert bis zu 60'000 Samen, die im Boden 50 Jahren überleben. Nicht einmal die Passage durch den Rindermagen oder die Lagerung in der Güllengrube lässt die Samen absterben. Das mechanische Ausstechen oder das Abschneiden der Samenstände ist im

Bio-Landbau die einzig zugelassene Bekämpfungsart. Alleine eine mühsame und endlose Arbeit. Machen wir diese doch im Frühling auf dem Lindenhof gemeinsam. Beim anschliessenden Zvieri die Blacken zählen und sich darüber freuen. Haben Sie Interesse? Bitte geben Sie uns doch mit beiliegendem Talon Bescheid.

Ausblick

- Tag der offenen Stall/Kellertür
1. Mai 2011 ab 10 Uhr
mit Degustation und Winzerbeiz.
- **15 Jahre Lindenhof**
Unser Hoffest findet am
Sonntag, 29. Mai 2011 ab 12 Uhr
statt – wie immer mit Degustation, Kinderunterhaltung, Hofstand, Musik und Festwirtschaft.
- Herbstüberraschung
«Gruselnacht»
28. August 2011

Die genauen Anfangszeiten und das detaillierte Programm der verschiedenen Anlässe finden Sie auf unserer Homepage.

Dem Brief liegen wiederum Bestellkarten für Bio +natura beef+ und Wein bei. Bitte beachten Sie, dass wir ab 1. März 2011 die Preise angepasst haben. Lammfleisch werden wir im Frühherbst wieder führen. Auf unserer Homepage finden Sie jeweils die aktuellen Daten. Ebenso können Sie dort direkt bestellen.

Wir wünschen Ihnen nun viele schöne Momente und freuen uns, Sie an einer unserer Veranstaltung begrüßen zu dürfen

Mit lieben Grüssen
Rita + Kurt Huwiler



Kurt & Rita Huwiler
8427 Freienstein
Tel. 044 865 49 17
Fax 044 865 49 57
huwiler@bio-lindenhof.ch
www.bio-lindenhof.ch