

## Liebe Kundinnen und Kunden

Bei stürmischem Wetter finde ich mal wieder die Zeit, Sie über den Betrieb und die aktuellen Geschehnisse zu informieren.

Die Saison hat für uns in der Anzucht schon längst begonnen, draußen ist es noch sehr nass. Aber wir sind bereit !!!

### Zweinutzungshennen mit Bruderhahnaufzucht

Lange haben wir gerechnet und überlegt, wie wir das machen können, jetzt haben wir es einfach gewagt. Vor knapp drei Wochen sind die ersten Zweinutzungshennen aus der ÖTZ Züchtung (Gemeinschaftsprojekt von Demeter und Bioland) bei uns eingezogen. Das besondere an dieser Züchtung ist, dass die Hennen etwas weniger Eier (Legeleistung ca. 230 Eier pro Jahr) legen, aber dafür etwas mehr Fleisch am späteren Suppenhuhn dran ist. Ganz wichtig bei dem Züchtungsziel war, dass der „Bruder“ auch gut Fleisch ansetzt und daher gut als Hahn vermarktet werden kann. Die Eier sind etwas mehr cremefarben, mit einer stabilen Schale.

Wir bekommen unsere Hennen vom Geflügelhof Schubert, dort werden auch die Brüder aufgezogen, geschlachtet und vermarktet. Dies hat alles seinen Preis. Eine Legehennen dieser Rasse aus einem Demeter-Betrieb kostet ca. 25€ inkl. 5€ Futterkostenzuschuss für den Bruder. Zum Vergleich eine normale Legehennen (280 Eier pro Jahr) kostet ca. 16€, wenn sie in einem Bio- oder Demeter-Betrieb aufgezogen wurde. Eine konventionelle Legehennen kostet ca. 8-9 € und legt bei leistungsorientierter Fütterung ca. 330 Eier pro Jahr. Das „Suppenhuhn“ ist dann aber nicht verwertbar und landet oft in der Tiernahrung.

In den letzten Monaten ist vieles teurer geworden, das betrifft viele Bereiche unseres Betriebsmitteleinkaufs. Bezogen auf die Legehennen ist das Futter um ca. 20% teurer als im Vorjahr. Daher müssen wir unsere Preise anpassen. Die Anpassung wird im März erfolgen und beläuft sich auf ca. 10%. Dies ist die erste Preiserhöhung bei den Eiern seit 2017.

Wir hoffen, dass Sie uns auf dem von uns eingeschlagenen Weg zu mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit begleiten und uns auch weiterhin mit Ihrem Eiereinkauf unterstützen.

Im Moment freuen wir uns darauf, dass wir in diesem Jahr endlich wieder ein Hoffest machen können, dann stelle ich Ihnen gerne unsere Hühnerschar persönlich vor.

Das Fleisch unserer Legehennen haben wir wieder für Sie zu unseren beliebten Konserven verarbeitet. Auch hier arbeiten wir mit dem Geflügelhof Schubert gerne zusammen. Sie finden die Gläser mit der Hühnersuppe und dem Hühnerfleisch an all unseren Verkaufsstellen.

### Eine Gemüsebrühe ohne Zusatzstoffe

Vielleicht ist Ihnen schon unsere Gemüsebrühe begegnet, diese stellen wir als trockenes Pulver selbst in unserem Betrieb her. Wir verzichten dabei gänzlich auf alle Arten von Zusatzstoffen, wie z.B. Maltodextrin. Wir verarbeiten 88% frisches Gemüse und ergänzen es mit 12% Salz. Das wars - nichts anderes ist sonst noch drin. Das Pulver ist auch ein Würzmittel, es gibt den Speisen eine angenehme Gemüsenote und rundet damit Ihre Gerichte geschmacklich ab und kann viel sparsamer verwendet werden als herkömmliche Gemüsebrühe.

## **Solawi Dreiland & Gärtnerei Berg**

Nach zwei digitalen Infoveranstaltungen gibt es schon fast 20 Anmeldungen und viele begeisterte Mit-Gärtner\*innen. Ganz vorsichtig haben wir mal für den 12.03.2022 von 15-17 Uhr eine kleine Infoveranstaltung hier auf dem Hof geplant und wollen zusammen die ersten Kräutertöpfe vorbereiten. Wir hoffen, dass dies möglich sein wird. Wenn Sie auch mehr erfahren wollen, finden Sie Informationen auf unserer Homepage, oder Sie wenden sich direkt an: [solawi.dreiland@gmail.com](mailto:solawi.dreiland@gmail.com)

## **Summer-Bündi – Das Mietgartenprojekt in unserer Gärtnerei**

Dieses Jahr ist voll von neuen Projekten. Den Flyer haben viele von Ihnen schon bekommen. Für alle, die schon immer selbst Gemüse anbauen wollten, aber der Garten oder das Wissen dazu fehlen, sind bei diesem Projekt genau richtig. Wir bereiten alles vor, dann gärtnern Sie und wir stehen Ihnen beratend zur Seite. Gartengeräte und Wasser ist alles da. Wir hoffen, dass sich auch hier eine tolle Gemeinschaft bildet, die gemeinsam die Freude an frischem Gemüse in unserer Gärtnerei zelebrieren kann. Mehr Infos unter [www.bergbinzen.de/summer-buendi/](http://www.bergbinzen.de/summer-buendi/) Der Begriff „Bündi“ steht im Alemannischen für einen Garten, außerhalb des Wohnortes. Und „Summer“, weil Sie sich nur im Sommer darum kümmern müssen. Im Winter übernehmen wir wieder die Fläche, um sie für die nächste Saison wieder optimal vorzubereiten. Eine Infoveranstaltung findet am 26.03.22 ab 15 bis ca. 16.30 Uhr hier bei uns statt

## **Market Garden für Selbsternter\*innen**

Auch für die Selbsternter\*innen möchten wir etwas verbessern. Daher legen wir einen Market Garden an. Hier soll an einer Stelle das Selbsternten zusammengeführt werden. So können wir uns besser drum kümmern und die Beetlänge passt besser zum Bedarf der Selbsternter\*innen (ganz nach hinten sind eh die wenigsten gegangen 😊). Der Market Garden-Bereich wird die gesamte Breite vor unserem Acker zwischen Brombeeren und Folientunnel 6 einnehmen.

## **Preisanpassungen**

Wenn ich mit dem Traktor tanken gehe, kann ich es manchmal gar nicht glauben. Einmal volltanken kostet inzwischen fast 400€ bei einem 220 Liter-Tank. Aber ich denke, dass erleben Sie genauso wie wir in vielen Lebensbereichen. Alles wird noch teurer. Seit 2016 leite ich diesen Betrieb, viele Kostensteigerungen konnten wir in den letzten Jahren durch Rationalisierung und Optimierung vieler Prozesse auffangen und haben eigentlich fast keine Preise unserer Produkte wesentlich erhöht. Die aktuelle Kostenentwicklung können wir so aber nicht mehr auffangen, ohne dass es zu Lasten des Personals oder der Qualität unserer Produkte geht. Daher müssen wir in den nächsten Wochen mit einem spitzen Bleistift über all unsere Geschäftsbereiche gehen. Wir werden versuchen, diese Preissteigerungen so gering wie möglich zu halten, wir müssen aber auch den Fortbestand und die Liquidität des Betriebes im Auge behalten, damit wir auch in Zukunft ein zuverlässiger Partner für Ihre Gemüseversorgung sein können.

## **Isabel Berg (\*13.12.1956 †06.02.2022)**

Mit tiefer Trauer mussten wir Abschied nehmen von meiner Tante Isabel Berg. Sie hat mich immer wohlwollend mit Rat, Tat und manchmal auch mit einem klaren Wort, unterstützt und begleitet. Fast 40 Jahre hat sie den Biolanden Naturkost für Alle in Haltingen geführt.

---

## **Herzliche Grüße, Ihr Stefan Berg und das gesamte Team der Gärtnerei Berg**

E- Mail: [Abo@bergbinzen.de](mailto:Abo@bergbinzen.de) Fax: +49 (0) 7621 69271

Telefon: +49 (0)7621 968310 Bürozeiten Di, Mi, Fr 9-11 Uhr

[www.bergbinzen.de](http://www.bergbinzen.de)