

Die verschiedenen Huebhof-Abos

Huebacker: Vielfältiges Gemüse

Die Gemüse-Anbaufläche des Huebhofes ist rund 1,2 ha gross. Wir bauen darauf eine möglichst grosse Vielfalt an saisonalem Gemüse an; Rübli, Salate, Zucchetti, Kohl und Randen gehören ebenso zum Sortiment wie die weniger gängigen Asiasalate, Catalogna, Edamame, Yakon, Peterliwurz und Süsskartoffeln.

Im Frühling ist jeweils mit viel Blattgemüse zu rechnen, weil sich diese schneller entwickeln als beispielsweise Knollen- und Wurzelgemüse. Im Sommer bis Herbst haben wir das grösste Sortiment, wo ab 2024 auch Tomaten, Auberginen, Peperoni und Gurken aus dem Gewächshaus dazu gehören. Im Winter wird es neben wenig frischem Grün aus dem Gewächshaus vor allem das übers Jahr angebaute Lagergemüse wie Kohl, Randen, Karotten, Sellerie geben. Im wöchentlichen Gemüse-Ernteanteil versuchen wir jeweils, mindestens fünf verschiedene Gemüse einzuplanen und wenn möglich auch Kräuter beizulegen. Die Inhalte der Gemüsetasche werden jeweils im wöchentlichen Newsletter kommuniziert.

Wir legen Wert auf alte, bewährte Sorten (zB. Pro-Specia-Rara-Sorten) und beziehen unser Saatgut wenn immer möglich von der grössten Schweizer Bio-Saatgutvermehrungsstelle «Sativa».

Durch die Mitarbeit von Solawi-Mitgliedern wird ein Anbau ermöglicht, der grösstenteils auf Maschinen und Treibstoffe verzichtet: Pflanzen, Säen, Hacken und Ernten gehören zu den täglichen Arbeiten, die wir gemeinsam von Hand erledigen, statt mit Traktoren. Wo nötig werden Maschinen eingesetzt, beispielsweise für die Grundbodenbearbeitung oder für das Einbringen grosser Erntemengen.

Wir versuchen durch eine geeignete Sortenwahl, Mischkulturen, Pflanzenstärkungsmittel und Netze gegen schädliche Insekten unser Gemüse gesund zu halten und verzichten wo immer möglich auf Pflanzenschutzmittel.

Huebgacker: Eier und Geflügelfleisch

Das Huebgacker-Abo dreht sich rund um das freundliche Federvieh. Auf dem Huebhof werden Hühner der Zweinutzungsrasse Coffee and Cream gehalten, die sich sowohl für die Eier- wie auch für die Fleischproduktion eignet. Die weiblichen Küken wachsen mit ihren Brüdern auf. Wenn die Hennen mit dem Eier legen beginnen, haben die Guggeli bereits ein ordentliches Gewicht und werden geschlachtet. Die Hennen werden mit rund 1.5 Jahren geschlachtet. Weil die Eierproduktion direkt mit der gesamten Gruppe von Hennen und ihren

Bruderhähnen im Huebhofstall verknüpft ist, gehört zum Huebgacker-Abo auch ein Poulet und ein Suppenhuhn. Der Bezug des Geflügelfleisches ist fakultativ. Die nicht bezogenen Fleischprodukte werden verkauft und der Erlös geht an die Finanzierung des Hühnerstalls. Pro Woche können 4-6 Eier erwartet werden. Die Legeleistung der Hühner ist abhängig vom Alter des Huhnes, der Jahreszeit, ob das Huhn in der Mauser ist oder brüten will (Glücken will).

Auf dem Huebhof betreiben wir Freilandhaltung der Legehennen. Das heisst sie haben täglich Zugang zum Grünauslauf. Der bestehende Hühnerstall wurde mit Hilfe der Schreinerei des sozialpädagogischen Zentrums Gfellergut neu eingerichtet. Zum Stall gehört auch ein gedeckter Aussenklimabereich, der im Winter viel Auslauf bietet. Ein grosszügiger Aussenklimabereich ist auch wichtig, wenn die Massnahmen gegen Vogelgrippe gelten und die Hühner nicht ins Freie können. Der Hühnerstall ist für die Haltung von 100 Hühnern konzipiert. Die Geflügelherde besteht ab August 2023 erst mal aus rund 55 Hennen und 3 Hähnen.

Zusätzlich gibt es auf dem Huebhof ein Hühnermobil, das für rund 20 Hühner eingerichtet ist. Momentan dient er als Altersresidenz für 5 Legehennen und den Zwerghahn Primo. Das Hühnermobil soll ab 2024 für die Entwicklung der Huebhof Hühnerhaltung der Zukunft dienen. Wir wollen diese und ähnliche offene Fragen angehen: wie funktioniert ein Abo-system mit einer noch weniger produktiven Pro-Specie-Rara Hühnerrasse? Können wir die Hühner selber Eier brüten lassen und für unseren Nachwuchs sorgen? Wie bringen wir die Hühner am besten in den Hofkreislauf ein? Können wir Hühnerfutter mit Hofeigenem Futter ersetzen? Wer sich für solche Fragen interessiert, kann sich gern für eine Arbeitsgruppe Huebgacker melden. Email an: bettina@huebof.org

Huebobst: Frische und verarbeitete Früchte

Auf dem Huebhof wachsen über 300 Hochstammobstbäume – Kirschen, Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Baumnüsse und mehr. Langlebige Hochstammobstbäume sind aus unseren Landschaften zu einem grossen Teil verschwunden und mit kurzlebigen, einfacher beernt- und pfluggbarem Niederstammobst ersetzt worden. Je älter Hochstammobstbäume werden, umso wertvoller der Lebensraum, den sie Vögel, Insekten und anderen Tieren bieten. Ihre Kultivierung leistet somit viel zum Artenerhalt bei. Durch die Transpiration ihrer Blätter und den Schatten ihrer Krone kühlen sie zudem das Klima, sie prägen die Landschaft und leisten einen wichtigen Beitrag zur Qualität des Naherholungsgebietes oberhalb von Schwamendingen.

Und natürlich sind sie Lieferanten von vielen verschiedenen, feinen und zum Teil selten gewordenen, Obstsorten. Der Ernteerfolg hängt bei Hochstammobstbäumen stark von Witterungseinflüssen, der Pflege und anderen Faktoren ab und kann von Jahr zu Jahr sehr unterschiedlich sein. Diese Schwankungen sind schwer vorhersehbar und eine Jahresplanung der Erträge ist darum schwierig.

Mögliche Abobestandteile, die von Jahr zu Jahr variieren können:

- Frisches Tafelobst (Äpfel, Birnen, Zwetschen, selten Kirschen, Baumnüsse)
- Obst zum Verarbeiten (Äpfel, Birnen, Pflaumen/Zwetschgen, Quitten)

- Veredelte Früchte (Süssmost, Mus, Dörrobst, Konfitüren, Apfelessig)

Das Huebobot-Abo wird einmal pro Monat in ein Huebhof-Depot nach Wahl geliefert. Die Mengen variieren, im Sommer und Herbst gibt es mehr Tafelobst, im Winter und Frühling mehr Veredeltes und Most.

Auf dem separaten PDF «Huebobot» sind die Arbeiten im Jahresverlauf und die verschiedenen Obstsorten auf dem Huebhof ersichtlich.

Die in der Arbeitsgruppe Hochstamm organisierten Personen kümmern sich um die Belange des Abos, die Pflege und Weiterentwicklung der Hochstammanlagen, sowie um den Aufbau dieses Betriebszweiges des Huebhofs.