



Unsere Hofpost

Ausgabe 2026



Endlich wieder Spargelzeit!

Das Ostermenü ist gesichert. Unser Hofladen hat in diesem Jahr ab Gründonnerstag, den 02. April, wieder täglich für Sie geöffnet. Passend zum Osterfest erhalten Sie hier, ebenso wie im Hoffreunde Hofladen (Am Seefeld 1, Nieder-Weisel) und ausgewählten Ständen den ersten Wetterauer Spargel. Auf die ersten Erdbeeren dürfen Sie sich ab Anfang April freuen.

2026 – neue Saison, neue Erdbeeren, neuer Spargel und ein paar neue Ideen auf dem Hof.

Landwirtschaft wird digitaler. Auch wir beschäftigen uns mit moderner Technik, Sensoren im Boden, besseren Wetterdaten – und sogar mit künstlicher Intelligenz. Keine Sorge: Der Landwirt wird nicht durch einen Roboter ersetzt. Aber wenn Technik uns hilft, Wasser gezielter einzusetzen oder Erträge besser zu planen, dann ist das sinnvoll. Wir stehen damit noch am Anfang. Unser Grundsatz bleibt: erst verstehen, dann einsetzen. Wenn es Ressourcen spart, die Umwelt schont und uns die Arbeit erleichtert, dann hat es bei uns eine Chance.

Mindestens genauso wichtig wie Technik sind die Menschen. Unser Hof funktioniert nur, weil viele Hände zusammenarbeiten – aus unterschiedlichen Ländern, mit unterschiedlichen Lebenswegen. Für uns zählt nicht, wo jemand herkommt, sondern wie wir miteinander umgehen. Und das klappt – meistens sogar mit guter Laune.

Auch politische Entwicklungen wie das Mercosur-Abkommen zeigen, wie stark die Landwirtschaft heute im globalen Wettbewerb steht. Wir wirtschaften in der Wetterau unter sehr hohen Umwelt- und Qualitätsstandards. Das bedeutet sichere Lebensmittel, transparente Herkunft und hervorragende Qualität. Mit Ihrer Entscheidung für regionale Produkte machen wir den Unterschied. Gemeinsam stärken wir heimische Landwirtschaft und sorgen dafür, dass gute Lebensmittel aus unserer Region auch in Zukunft selbstverständlich bleiben.

Und am Ende geht es doch um das, was wirklich zählt: Um den ersten heimischen Spargel der Saison. Um Erdbeeren, die direkt vom Feld auf den Kuchen wandern. Um gemeinsame Abende am Tisch, wenn alle sagen: „Das schmeckt nach Frühling.“ Gutes Essen verbindet. Und genau dafür machen wir das. Danke, dass Sie diesen Weg mit uns gehen.

Ihr Maximilian Reuhl

Bye-Bye Karte. Hallo App!

Jetzt App laden & direkt belohnt werden!





Am Fr., den 17. April, öffnet unser Hofcafé wieder täglich für Sie, ab Sa., den 18. April wieder mit Buffet!

Von Montag bis Freitag bieten wir Ihnen hier von 9.00 bis 18.00 Uhr Frühstücks-, Spargel- & Kuchenleckereien aus unserer Hofküche an. Genießen Sie zu jeder Zeit ein großes Stück hofeigenen (Erdbeer-)Kuchen mit Sahne und eine frisch zubereitete Kaffeespezialität. Kommen Sie gerne spontan bei uns vorbei.

Unser Angebot am Wochenende und an Feiertagen in der Hofscheune:

9.00 - 11.30 Uhr

Großes Frühstücksbuffet

Kosten: 19,90€, Kinder bis einschließlich 14 Jahre zahlen 1€ pro Lebensalter.

12.00 - 15.00 Uhr

Großes Spargel-Satt-Buffet

Kosten: 29,90€, Kinder bis einschließlich 14 Jahre zahlen 1,50€ pro Lebensalter.

Kaffee und Kuchen den ganzen Tag

Schlemmen Sie unseren feldfrischen Spargel in verschiedenen Variationen, so viel Sie möchten. Für den kleinen Hunger gibt es am Buffet neben Spargel weitere Gerichte und Spezialitäten. Was wir nicht selbst herstellen, beziehen wir von unseren Hoffreunden aus der direkten Umgebung. Kleinere Mengen bezahlen Sie bei uns nach Gewicht.

Unser Angebot jeden Dienstag

13.00 - 18.00 Uhr

Senioren-Café – Filterkaffee und All-you-can-eat-Kuchenbuffet für 7,90€

Radfahrer oder Wanderer – der Durst meldet sich und die Trinkreserven sind leer? Dann schauen Sie gern vorbei. Eine große Auswahl an gekühlten Getränken finden Sie in unserer Hofscheune sowie ein Plätzchen, um die Muskeln zu entspannen. Möchten Sie mit Ihrer Sportgruppe kommen, dann melden Sie sich bitte an, damit wir auch ein schönes Plätzchen für Sie finden.

Unsere Preise sind seit 2 Jahren stabil!



Herzlich Willkommen auf unserem Hof

Hoferlebis für Groß und Klein

Wir laden jedermann herzlich ein, bei uns zu verweilen. Genießen Sie auf unserer Hoffläche die ländliche Ruhe, beobachten Sie die Arbeit auf dem Hof, hören Sie die Vögel zwitschern und beobachten Sie Feldhasen in freier Umgebung. Auf Spielzeugtraktoren umherfahrende Kinder erhehlen mit ihrem Gelächter den Tag. Die Plätze unter dem Vordach spenden auch bei trübem oder sehr heißem Wetter Schutz vor Sonne und Regen und bieten einen gemütlichen Ort für den Genuss unseres selbst gebackenen Erdbeerkuchens. Auf unserem Spielplatz finden die Abenteuerlustigen und Kinder neben dem altbekannten 150 m² Hüpfkissen und einer eigens erbauten Strohburg ein Klettergerüst mit Rutsche und Schaukel vor. Und natürlich kommt auch das leibliche Wohl nicht zu kurz. Alle Informationen zu unserer Gastronomie sowie zur Reservierung von Sitzplätzen oder für größere Gruppen finden Sie auf der Rückseite.

Ansonsten sind wir intensiv mit der Hofbegrünung beschäftigt. Neben Kilometern heimischer Hecken haben wir robuste Feigenbäume auf den Wall um den Spielplatz gesetzt. Auch die Obstbäume im Lerngarten sind weiter gewachsen. Die Bäume und Hecken spenden Schatten, bieten Lebensraum und schützen vor dem Wind.

Wissen to Go

Es ist uns ein besonderes Anliegen, unseren Kunden die Bedeutung von nachhaltiger und regionaler Lebensmittelproduktion aufzuzeigen. Neben Informationen zu uns und unserem Hof bieten wir spannende Einblicke in die Themen Naturschutz, Anbaumethoden,

Düngung, Pflanzenschutz oder Bewässerung z.B. auf den Informationstafeln unter dem Pavillon am Spielplatz. In unserem Obstgarten zeigen wir, wo und wie das Obst, das wir im Hofladen verkaufen, wächst.

Bauernhof hautnah

Wer uns in Aktion sehen will, dem empfehlen wir einen Spaziergang zu unseren Feldern. Beobachten Sie live die Spargel- und Erdbeerernte. Wir beschäftigen uns täglich mit der Optimierung unserer Anbaumethoden und Arbeitsbedingungen, damit wir auch in Zukunft weiter Lebensmittel für Sie produzieren können.

Unsere Hofführungen

Für Gruppen bieten wir nach Anmeldung auch gerne Hofführungen an – gefüllt mit neuestem Wissen und unterhaltsamen Anekdoten rund um den Anbau. Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an gastro@wetterauerfruechtchen.de. Wir melden uns zeitnah.

Selbstpflückfeld am Hof

Ab Ende Mai können sich die Selbstpflücker unter Ihnen ausgiebig auf dem Feld verausgaben. Für den genauen Standort fragen Sie einfach im Hofladen nach. Um die Ernte zu verlängern, haben wir einen Teil der Erdbeeren mit Vlies abgedeckt, damit sie es schön warm haben. Diesen Teil der Früchte können Sie besonders früh abernten. Einen anderen Teil haben wir mit Stroh abgedeckt, um die Kälte im Boden zu konservieren. Dieser Teil hat einen verzögerten Erntebeginn. Preise und Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage.

Unsere Erdbeerstände

1. Fronhausen
2. Herborn
3. Gießen
4. Watzenborn
5. Linden
6. Langgöns
7. Rechtenbach
8. Gambach
9. Lich
10. Butzbach
11. Bad Nauheim
12. Florstadt
13. Frankfurt Praunheim
14. Frankfurt Griesheim

An einigen Standorten treffen Sie uns auch mehrfach an, wie z.B. in Gießen oder Bad Nauheim.

Unsere Selbstpflückfelder

15. Lahнау - Dorlar
16. Linden - Leihgestern
17. Gambach - Am Hof
18. Butzbach - Nieder-Weisel
19. Wehrheim

Unsere Treue ist jetzt digital!

Auf dem Titel haben Sie es schon lesen können: Wir sagen den Sammelkärtchen Tschüss und Hallo zur Wetterauer Früchtchen-App! Einfach herunterladen, beim Einkauf scannen und Punkte sammeln.*



Mit den Treuepunkten sichern Sie sich tolle Prämien – plus News & Angebote direkt aufs Handy.

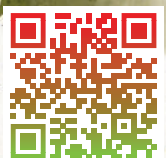
Jetzt App laden und direkt belohnt werden!



*Gültig an all unseren Verkaufsstellen und den Hoffreunden in Butzbach



Öffnungszeiten unserer Stände



An unseren Verkaufsständen bieten wir Ihnen saisonal feldfrische Erdbeeren und unseren Wetterauer Spargel vom Löß-Lehmboden an. Hinzu kommen unsere fruchtigen Himbeeren, Brombeeren und Kirschen. Die Fruchtseccos, -aufstriche und -säfte runden das Angebot ab.

Sie erkennen unsere Verkaufsstände an ihrer einzigartigen Erdbeerform. Unsere freundlichen Verkäuferinnen und Verkäufer beraten Sie gerne und versorgen Sie auf Wunsch auch mit interessanten Rezeptideen.

Unsere Verkaufsstandorte finden sich vorwiegend in der schönen Wetterau. Aber auch im Kreis Gießen, dem Lahn-Dill- und Hoch-Taunus-Kreis sind wir für Sie da. Die Öffnungszeiten sowie die Pflückbedingungen auf unseren Selbstpflückfeldern finden Sie jederzeit auf unserer Homepage www.wetterauer-fruechtchen.de.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Neuer Look gleicher Geschmack

Vielleicht ist es Ihnen schon aufgefallen: Wir zeigen uns in einem neuen Design.

Unser Logo wurde behutsam weiterentwickelt und unser Auftritt modernisiert. **15 Jahre zierte das große rote „R“** unser Logo, die Initialie der Familie Reuhl, deren Hof man in der Umgebung kannte. Aber die Wetterauer Früchtchen wuchsen mit den Jahren über ihre Bekanntheitsgrenzen hinaus, **entwickelten sich weiter** und so war es nun Zeit, etwas zu finden, was klarer, frischer und noch besser passend für das war, wofür wir stehen: **regionale Qualität, ehrliche Produkte und echter Genuss**. Am Wichtigsten bleibt aber: **Der Geschmack ist derselbe geblieben**.

Nur das Äußere hat ein kleines Frische-Update bekommen und wir hoffen, dass es Ihnen gefällt.

Erdbeerfest 2026

Wir sind untröstlich - aber unser Erdbeerfest kann in diesem Jahr leider einfach nicht stattfinden. Dafür stecken wir schon mitten in der Planung und tüfteln an neuen, tollen Festlichkeiten für die Zukunft! Sie dürfen gespannt sein.



← Sie wollen immer auf dem neuesten Stand sein?

Dann einfach den QR-Code scannen und unseren Newsletter abonnieren

Verantwortung für jeden Tropfen



Ein Blick in unsere neue Bewässerungshalle

Wasser ist die Grundlage für alles, was auf unseren Feldern wächst. Genau deshalb gehen wir damit besonders sorgfältig um.

In unserer neuen Bewässerungshalle wird die gesamte Wasserversorgung zentral gesteuert, überwacht und dokumentiert. Statt großflächiger Beregnung setzen wir überwiegend auf präzise Tropfbewässerung. Das Wasser gelangt direkt an die Wurzel – gezielt, verlustarm und effizient. Im Vergleich zur klassischen Überkopf-Beregnung können so **30–50 % Wasser eingespart** werden. Verdunstungsverluste werden reduziert, und jede Pflanze erhält genau die Menge, die sie tatsächlich benötigt.

Regionalität auch beim Wasser sinnvoll



Erdbeerpflanzen gehören unter unseren klimatischen Bedingungen zu den effizienten Kulturen im Wasserbedarf. In gemäßigten Regionen wie der Wetterau sind Verdunstungsverluste deutlich geringer als in sehr heißen Anbauregionen. Im Gegensatz zu manchen Südfrüchten, die unter tropischen Bedingungen mit intensiver Bewässerung wachsen, profitieren Erdbeeren hier von moderaten Temperaturen und kurzen Wegen. In Kombination mit präziser Tropfbewässerung und digitaler Steuerung entsteht so eine ressourcenschonende Produktion. Nachhaltigkeit entsteht nicht nur durch Technik, sondern auch durch Standort und Klima.

Unser Bewässerungsteam

Moderne Technik ist nur so gut wie die Menschen, die sie betreuen. Unser **festes Bewässerungsteam** kümmert sich täglich um die Anlagen. Seweryn und Kacper, zwei erfahrene Mitarbeiter, überwachen die Systeme, prüfen die Messwerte und passen die Einstellungen kontinuierlich an Wetter und Pflanzenentwicklung an. So stellen sie sicher, dass jede Pflanze genau die Wassermenge erhält, die sie benötigt. Unser **technischer Betriebsleiter Karsten** hat die gesamte Bewässerungsanlage von Grund auf mit geplant und aufgebaut – exakt abgestimmt auf unseren Betrieb. Er ist täglich vor Ort und kann selbst kleinste Störungen sofort beheben.

Nachhaltig im Einklang mit der Natur



An unserem Standort arbeiten wir mit stabilen Grundwasserständen und innerhalb klar definierter gesetzlicher Rahmenbedingungen. Moderne Bewässerungstechnik, kontinuierliche Überwachung und erfahrene Mitarbeiter ermöglichen es uns, nachhaltig und verantwortungsvoll gesundes Obst und Gemüse zu produzieren – im Einklang mit Natur und Umwelt.

Für uns bedeutet regionale Landwirtschaft nicht nur kurze Wege, sondern bewusster Umgang mit Ressourcen.

Jeder Tropfen zählt – und wir sorgen dafür, dass er sinnvoll eingesetzt wird.

Unser Himbeeraanbau: Zwei Ernten – eine Pflanze



Himbeeren sind kleine Sensibelchen. Zu viel Regen, zu viel Hitze oder langanhaltende Feuchtigkeit setzen ihnen schnell zu. Deshalb wachsen unsere Himbeeren im geschützten Anbau unter Folientunneln. Das schützt vor Starkregen und Blattnässe, reduziert Krankheitsdruck und sorgt für gleichmäßige, aromatische Früchte. Gleichzeitig können wir Bewässerung und Nährstoffversorgung gezielt steuern.

Unser Ziel ist klar: möglichst lange frische Himbeeren aus der Region.

Cut Back & Grow Through

Bei unserem Cut-Back-System werden die Ruten zunächst zurückgeschnitten. Sie treiben neu aus und bringen früh im Jahr – meist ab Ende Mai – die ersten Früchte.

Doch damit nicht genug: Ein Teil der Triebe wird weitergezogen („Grow Through“). Diese durchgezogenen Ruten blühen später erneut und schenken uns im Spätsommer und Herbst eine zweite Ernte. So entstehen aus einem Pflanzsatz zwei Erntephasen: Erst Frühsommer. Dann Herbst.

Long Cane – für eine durchgehende Saison

Long-Cane-Pflanzen sind vorgezogene Ruten, die wir einsetzen, um Erntelücken zu vermeiden. Sie sorgen dafür, dass zwischen Sommer- und Herbst keine Pause entsteht.

Mow Down – starke Herbsthimbeeren

Beim Mow-Down-System werden die Pflanzen komplett zurückgeschnitten. Sie tragen ausschließlich auf den jungen Ruten im Spätsommer und Herbst. Dieses robuste Verfahren ermöglicht eine sichere Ernte bis weit in den Oktober hinein.

Fast ein halbes Jahr Himbeergenuß

Durch diese Kombination entsteht keine kurze „Himbeerzeit“, sondern eine lange Saison – von Ende Mai bis in den Spätherbst.

Das bedeutet für Sie:

- 🍷 länger regionale Frische
- 🍷 weniger Importware
- 🍷 kurze Wege
- 🍷 aromatische Früchte vom Feld



Schutz vor Sonne, Hitze und Extremwetter



Wenn die Sonne zu stark wird, leiden Pflanzen nicht nur unter Hitze – vor allem im Freiland kann es zu Sonnenbrand an Früchten kommen. Zu intensive Strahlung schädigt die Oberfläche der Beeren, sie werden weich oder verlieren an Qualität.

Genau hier zeigen unsere Folientunnel ihre Vorteile: Die Tunnel bieten nicht nur Schutz vor Starkregen und Hagel, sondern ermöglichen es uns auch, die Sonneneinstrahlung gezielt zu steuern. Mit einem speziellen Kalkanstrich auf der Folie reflektieren wir einen Teil des Sonnenlichts. So reduzieren wir extreme Strahlungsspitzen und senken

die Temperaturen im Inneren. Das Ergebnis: weniger Sonnenbrand, geringerer Hitzestress, gleichmäßigere Fruchtentwicklung und stabilere Qualität

Neu bei uns ist die Ausbringung per Drohne. Statt mit schweren Maschinen über das Feld zu fahren, verteilt die Drohne den Kalk gleichmäßig auf den Tunneln. Das spart Zeit, schont den Boden und sorgt für eine optimale Beschichtung. Und auch unsere Mitarbeiter profitieren davon: In den kühleren, geschützten Anlagen lässt es sich deutlich angenehmer arbeiten. Gerade in Zeiten zunehmender Hitzeperioden zeigt sich, wie wichtig geschützter Anbau ist. Die Tunnel ermöglichen es uns, Pflanzen besser zu regulieren als im offenen Freiland – ohne sie vollständig von der Natur abzuschirmen. So reagieren wir aktiv auf veränderte klimatische Bedingungen und passen unsere Anbaumethoden Schritt für Schritt an.

Für gesunde Pflanzen. Für stabile Qualität. Für aromatische Früchte aus der Wetterau.



HOFFREUNDE HOFLADEN

Am Seefeld 1 · 35510 Butzbach

info@hoffreunde.com · www.hoffreunde.com



Wetterauer Früchtchen und Hoffreunde, wie hängt das eigentlich zusammen? Hinter dem Konzept der Hoffreunde stecken Jan Winter vom **Lindenhof**, Stefan Zimmer vom **Seefeldhof** und Maximilian Reuhl, vom Betrieb **Wetterauer Früchtchen**.

Die drei jungen Landwirte sind Kollegen und beste Freunde, die sich zusammengetan haben und die **'Hoffreunde'** ins Leben riefen. Zusammen betreiben sie den gleichnamigen Hofladen, in dem sie die **Produkte ihrer Höfe vermarkten**.

Denn gemeinsam ist man stärker.

Trotz unterschiedlicher Erzeugnisse liegt der Fokus bei allen auf bester Qualität, die man schmeckt. Dabei setzen sie auf **Transparenz** und übernehmen **Verantwortung für Natur und Mensch in ihrer Heimat**.

Das Ziel ist es, den Kunden ganzjährig die Möglichkeit zu bieten, **nachhaltige und faire Lebensmittel** einzukaufen. Wo Regionalität nicht möglich ist, stammen die Produkte **von ausgewählten Produzenten**. So kann garantiert werden, dass alles, was bei den Hoffreunden angeboten wird, **mit bestem Wissen und Gewissen produziert** und **jeder in der Produktionskette fair behandelt** worden ist. Statten Sie den Hoffreunden gerne mal einen Besuch ab und schauen Sie sich um.

Schon unsere neuen **Präsentkörbe** entdeckt?



Frühling auf den Feldern



Wetterauer Früchtchen

Schon bevor die Natur sichtbar erwacht, beginnt auf den drei Höfen die Arbeit für die neue Saison. Bereits im Winter werden die ersten Erdbeerpflanzen gesetzt und geschützt, damit sie später besonders früh und aromatisch wachsen können.



Lindenhof

Auch wenn Stroschweine keine „Saison“ haben, so freuen sich auch die Tiere über die ersten warmen Sonnenstrahlen. Den Winter haben sie gemütlich im Stroh eingekuschelt verbracht. Kälte macht ihnen übrigens weniger aus, als Hitze. Da Schweine nicht schwitzen können, kühlen sie sich beispielsweise durch ein Schlammbad. Im Winter liegen sie eng aneinander, da sie sehr sozial sind.



Seefeldhof

Mit den warmen Tagen im Frühjahr werden Böden vorbereitet und Kartoffeln gesetzt. Traktoren, Pflanzmaschinen und viele helfende Hände sind im Einsatz. Gleichzeitig planen wir die kommenden Monate, teilen Flächen ein und stimmen unsere Kulturen aufeinander ab, denn was jetzt gepflanzt wird, landet später frisch im Hofladen.

Für uns ist diese Zeit jedes Jahr etwas Besonderes: Sie legt den Grundstein für alles, was in den nächsten Monaten wächst, reift und für Sie regional erlebbar wird. Wenn es nach Erde, jungen Pflanzen und Neuanfang riecht, wissen wir: Jetzt geht es wieder so richtig los.

Mit den Hoffreunden durch das Jahr

Unser Ziel ist es, Ihnen im Hofladen künftig noch stärker zu zeigen, was gerade Saison hat. Deshalb stellen wir im Laufe des Jahres verschiedene Produkte und Themen beson-

ders in den Mittelpunkt, mit mehr Informationen, Inspirationen und einer noch größeren Auswahl, passend zur Jahreszeit. Begleiten Sie uns dabei!

<p>Januar Winterzeit Herzhaftes Wintergemüse</p>	<p>Februar Eingemachtes Geschmack im Glas</p>	<p>März Frische Kräuter Grüne Soße & Bärlauch</p>	<p>April Spargelzeit Spargel aus der Region</p>
<p>Mai Erdbeerzeit Heimische Erdbeeren</p>	<p>Juni Beerenzeit Himbeeren, Kirschen & Co.</p>	<p>Juli Steinobst Pfirische & Pflaumen</p>	<p>August Grillzeit Grillfleisch vom Hof</p>
<p>September Apfelzeit Frische Sorten</p>	<p>Oktober Kürbiszeit Herbstgeschmack</p>	<p>November Kohlzeit Regionales Superfood</p>	<p>Dezember Festtagszeit Wildfleisch und Braten</p>



Daria & Mateusz

Gefunden zwischen Himbeeren und Hochsaison

Wie heißt ihr beide und wie alt seid ihr?

M: Ich bin Mateusz Brzoskowski, ich bin 27 Jahre alt. Ich komme aus Kościerzyna, in der Nähe von Danzig.

D: Ich bin Daria Winczewska und 23 Jahre. Ich komme ebenfalls aus dieser Gegend.

Seit wann seid ihr hier am Hof?

D: 2021 bin ich das erste Mal hierher gekommen. Da war ich 18 Jahre alt. Vier Jahre lang kam ich dann jedes Jahr für drei Monate während den Ferien zum Arbeiten. Seit 2025 arbeite ich ganzjährig hier.

M: Ich bin schon ein wenig länger da und habe zu Beginn als Fahrer gearbeitet.

Wie seid ihr ein Paar geworden und wie lange seid ihr schon zusammen?

D (lacht): Das ist lustig, in Polen haben wir 36 km auseinander gewohnt, aber kennengelernt haben wir uns erst bei den Wett-erauer Früchtchen. Wir sind seit meinem ersten Jahr, also seit 2021, zusammen. Abends sitzen die Arbeiter oft noch zusammen, reden, essen und trinken - da hat es gefunkt.

Wie seid ihr damals zu uns gekommen?

D: Henja, eine langjährige Mitarbeiterin auf dem Hof, hat uns beide rekrutiert, als noch Mitarbeiter gesucht wurden. Zuerst Mateusz, später dann auch mich. Drei Monate haben wir hier in der Hochsaison gearbeitet und sind anschließend wieder gefahren.

M: Nach der Saison haben wir gesagt ‚Das machen wir nächstes Jahr wieder‘. Außerhalb der Saison haben wir auch mal woanders gearbeitet, z.B. in Holland. Aber am Ende haben wir uns gemeinsam für die Arbeit auf diesem Hof entschieden, weil es uns hier gut gefallen hat.

Wisst ihr noch, was ihr an eurem ersten Arbeitstag gedacht habt?

M: Dass hier alles so groß ist! Es war sehr viel auf einmal – viele Menschen und viele neue Eindrücke.

D: Ich kam gerade aus der Schule und war 18 Jahre alt. Hier arbeiten in der Saison über 200 Leute. Und es war ganz schön anstrengend. Ich habe damals noch auf dem Feld gearbeitet, wir stehen hier sehr früh auf und arbeiten bei jedem Wetter draußen.

Was genau sind denn eure Aufgaben?

M: Ich kam als Fahrer und habe das Obst und Gemüse an die Stände und in die Läden gebracht. Nun arbeite ich in der Lagerhalle und bin gemeinsam mit einem Kollegen zuständig für die Bestellungen, die Koordination der Fahrer und Kontrolle der Produkte.

D: Zu Beginn war ich ja auf dem Feld, mittlerweile bin ich aber Teamleiterin bei den Himbeer- und Brombeerpflückern. In meiner Gruppe sind 20 Personen mit unterschiedlichen Nationalitäten, die ich anleite.

Was mögt ihr an der Arbeit am meisten?

M: Man muss wahnsinnig flexibel sein. Es tauchen immer wieder verschiedene Probleme auf, die man lösen muss. Langweilig wird es bei mir eigentlich nie.

D: Ich mag es ordentlich, Sorge gerne dafür, dass alles funktioniert und am Ende alle zusammen ein wirklich gutes Ergebnis abliefern. Ich koordineiere auch gerne und bin sehr genau.

Was ist anstrengender, als viele denken?

D: Ich habe einen hohen Anspruch. Mir ist wichtig, dass nur die beste Qualität gepflückt wird. Manchen ist das nicht so

wichtig, da landet auch gern mal eine halbreife Beere im Korb. Am Ende trage ich aber die große Verantwortung, weil es auf mich als Teamleitung zurückfällt, wenn das Ergebnis nicht stimmt.

M: Du kannst einen perfekten Tagesplan haben - für jedes Kilo, für jeden Kilometer. Aber kein Tag ist wie der andere. Das Wetter wurde schlecht oder es wurde zu viel gepflückt. An anderen Tagen zu wenig. Ein Fahrer ist krank geworden oder ein Auto kaputt. Man muss sehr flexibel sein, sich anpassen können und lösungsorientiert denken.

Wie ist es, als Paar zusammenzuarbeiten?

M: Wir sind zwar das ganze Jahr zusammen, aber wir arbeiten nicht viel gemeinsam. Ich rufe Daria höchstens mal an um zu fragen, wie viele Himbeeren schon gepflückt wurden. Sehen tun wir uns aber nicht oft. In der Mittags- oder Kaffeepause schon, aber sonst auch nur am Abend nach der Arbeit.

Was macht ihr so in eurer Freizeit?

M (lacht): Freizeit?!

D (lacht ebenfalls) Naja, hier ist es schon eher Fernsehen und Netflix. Aber unsere Heimat in Polen ist wunderschön. Zuhause fahren wir ans Meer, das mache ich ganz besonders gerne. Im Herbst sammeln wir Pilze und im Winter kann man bei uns Snowboard fahren. Zu jeder Jahreszeit kann man viel unternehmen.

Was vermisst ihr aus Polen – und was mögt ihr hier besonders?

D: Das Arbeiten mit verschiedenen Nationalitäten ist sehr spannend. In Deutschland ist auch Sauberkeit und Ordnung wichtig. Das ist in Polen nicht ganz so und gefällt mir. Allerdings arbeiten wir hier viel und es gibt für uns nicht viele Möglichkeiten, etwas zu unternehmen. Familie, Freizeit und mit Freunden treffen fallen hier weg, das ist schon schade.

Und die Zukunft?

M: Momentan wohnen wir hier auf dem Hof und solange wir hier arbeiten können, arbeiten wir hier. Wir schließen nicht aus, wieder zurück nach Polen zu gehen. Immerhin ist dort unsere Heimat, in der auch unsere ganze Familie lebt. Aber wir haben keine großen Pläne und fokussieren uns darauf, im Hier und Jetzt zu leben. Wir schauen einfach was die Zukunft bringt und welche Türen sich öffnen werden.

So wie damals - bei einem gemeinsamen Abend mit Kollegen, zwischen Erdbeerfeldern und Hochsaison.



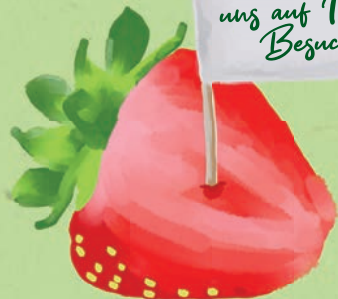
**Reservieren Sie
Ihren Tisch**

Sie möchten ihre Freunde mitbringen oder auch als Familie ihren Platz einnehmen? Dann freuen wir uns über eine Reservierung über unsere Webseite. Auf der Hofcafe-Seite finden Sie unser Reservierungstool. Tragen Sie einfach Datum, Uhrzeit, Personenanzahl und Ihren Platzwunsch ein und schon halten wir Ihnen den Platz frei.

Gruppenreservierungen

Sie möchten als größere Gruppe (> 10 Personen) zum Spargelessen oder zu Kaffee & Kuchen vorbeikommen? Melden Sie sich bitte über unsere E-Mail-Adresse gastro@wetterauer-fruechtchen.de an. So können wir die Plätze freihalten und Ihnen unsere tollen Angebot für Ihren Spargel- & Kuchen-genuss servieren.

*Wir freuen
uns auf Ihren
Besuch!*



Wetterauer Früchtchen GmbH & Co. KG

Altstädter Feld 1 · 35516 Münzenberg

info@wetterauer-fruechtchen.de

www.wetterauer-fruechtchen.de

  WetterauerFruechtchen

Grüner Spargel mit Lachs

Aus
unserer
Hofküche



Zutaten für 4 Portionen: 800g kleine Kartoffeln, 6 EL Olivenöl, 2 EL Fenchelsamen, Salz, Pfeffer, 1kg grüner Spargel, 500g Kirschtomaten, 1 Fenchelknolle, 1 Bio-Limette, 600g Lachsfilet ohne Haut

- 1 Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Kartoffeln waschen, mit zwei EL Öl, Fenchelsamen, Salz und Pfeffer mischen. Das untere Drittel des Spargels schälen, holzige Enden abschneiden. Strunk des Fenchels keilförmige rausschneiden und in Spalten schneiden. Schale der Limette abreiben und Saft auspressen.
- 2 Spargel, Fenchel und Tomaten mit 2 EL Öl, Salz, Pfeffer und der Hälfte der Limet-
- 3 Lachs abbrausen und trockentupfen. Mit Limettensaft, restlicher Schale sowie Salz und Pfeffer würzen. Fisch auf das Gemüse legen und mit restlichem Öl beträufeln. Alles zusammen weitere 10 Minuten backen.

tenschale mischen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, im Ofen 10 Minuten backen. Danach Gemüsemix zugeben und weitere 20 Minuten backen.

Gärtnertipp für Ihre Himbeeren



Sommer- oder Herbsthimbeeren – was ist der Unterschied? Viele Hobbygärtner wissen gar nicht, dass es zwei verschiedene Himbeertypen gibt. Wir stellen sie vor.

Sommerhimbeeren tragen ihre Früchte an den zweijährigen Ruten.

Das bedeutet: Die Ruten wachsen im ersten Jahr, überwintern und bringen im darauffolgenden Sommer Früchte. Nach der Ernte werden diese alten, abgeernteten Ruten bodennah entfernt. Sommerhimbeeren sind besonders aromatisch und bringen eine konzentrierte, frühe Ernte.

Herbsthimbeeren hingegen tragen an den jungen, einjährigen Ruten. Sie wachsen im Frühjahr neu aus und bringen im Spätsommer und Herbst Früchte. Der Vorteil: Sie sind oft etwas robuster und ermöglichen eine längere Erntesaison. Außerdem können Sie im Winter komplett zurückgeschnitten werden.

Wer es besonders einfach möchte, setzt im Garten auf Herbsthimbeeren – sie sind robuster, weniger krankheitsanfällig und leichter zu schneiden. **Und egal welche Sorte:** Ein sonniger Standort, lockerer Boden und regelmäßige Wasserversorgung sorgen für aromatische Früchte.