

**Unser Hofladen öffnet wieder:**

**am Ostersonntag, den 08. April von 10-13 Uhr**

Ab dann haben wir wieder regelmäßig geöffnet:  
**freitags 16-18 und samstags 10-13 Uhr**

## Hofgeflüster März 2023

wie jedes Jahr ist Februar und März Lammzeit und dieses Jahr ist es sehr bunt im Stall! Montague und Alsfeld haben viele, sehr schöne Lämmer gebracht und wir sind froh, dass sich unser Einsatz in letzten Wochen ausgezahlt hat und alle Lämmer lebend und munter zur Welt gekommen sind! Wir haben dieses Jahr manches Bein nach vorne sortiert, bevor das Lamm geboren werden konnte und gelegentlich Fruchtblasen vom Kopf gezogen, damit der erste Atemzug gelingt.



Fünfmal haben wir Drillinge dieses Jahr! Bei den Krainer Steinschafen kommt das eher selten vor, da haben wir nur zwei Muttertiere mit Drillingen. Die anderen sind Kreuzungen von Krainern mit Ostfriesischem Milchschaaf, einer Rasse, bei der Drillinge keine Seltenheit sind.

Alle Muttertiere schaffen das gut, lediglich einen Drilling füttern wir mit Flasche zu, der nach der Geburt das zarte Gewicht von 2400 Gramm und damit kaum eine Chance gegen seine deutlich größeren Geschwister hatte. Sein Arbeitstitel ist „twentyfour“ und seine Mutter Padma ist als Kreuzung das größte Tier bei uns im Stall!



Nicht nur in der Lammzeit, sondern durch das ganze Jahr gibt es so viele schöne Eindrücke und Bilder bei uns am Hof: die Abendstimmung am Hof, wenn die Gänse zu hinweg ziehen, die unbändiger Freude über die duftenden Heuballen erfolgreicher Heuernte, der Wiesen oder die Freude neuen Käse. Um diese unserem Hofalltag auch findet ihr uns jetzt auf man den Duft von Käse, frischem Heu noch nicht teilen, dazu müsst ihr dann persönlich vorbei kommen!



Tausenden über uns Jungschafe, wie sie mit die Weide galoppieren, am Abend nach erst Reif auf Bäumen und über einen gelungenen schönen Momente in mit Euch teilen zu können, Instagram. Leider kann

Da Instagram allerdings nur schöne Fotos kann und wir nicht darauf verzichten wollen, Euch auch mehr darüber zu erzählen was und warum wir die Dinge so machen, wie wir sie tun, wird es weiterhin zwei bis dreimal im



Jahr ein Hofgeflüster geben, in dem wir Euch mehr von unserer Philosophie und den Hintergründen berichten wollen. Auch wollen wir hier zukünftig unseren tierischen Mitarbeiterinnen mehr Raum geben: viele unserer Schafe haben eine ausgeprägte Persönlichkeit und es gibt immer wieder schöne, witzige, tragische und rührende Geschichten über unsere Damen zu erzählen.

Heute aber stellen wir Euch unsere menschliche Mitarbeiterin vor: Kathi macht gerade die Ausbildung zur Käserin beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitung, wohnt ebenfalls im Oderbruch und bringt neben eigener Hof- und Schaferfahrung auch viel praktisches Geschick mit. Sie möchte sich zukünftig als Käserin selbstständig machen, wird uns aber bis dahin an zwei bis drei Tagen in der Woche in der Käserei, bei der Vermarktung und bei den Tieren unterstützen. Wir freuen uns, Kathi im Team zu haben!

Wir haben die Frühlingsenergie genutzt und manches Ausgemistet und umgebaut: der Verarbeitungsraum hat einen neuen Anstrich bekommen, Teile der Käserei sind umgeräumt und bieten so viel mehr Platz für Käserin und Käse und wir haben den Hofladen endlich mit einer Kühltheke ausgestattet, die groß genug für alle unsere Produkte ist!



Zwei Erfolge im letzten Herbst aus der Käserei wollen wir Euch nicht vorenthalten: bei der großen Käseprüfung des Verbands für Handwerkliche Milchverarbeitung im September letzten Jahres haben beide Käse, die wir eingeschickt haben Preise gewonnen!

Die weiße Berta konnte einen Qualitätspreis erlangen, der allen Käsen verliehen wird, die mit einer hohen Gesamtpunktzahl

sowohl das Publikum als auch die Fachjury überzeugen können, der Schafblues hat neben dem Qualitätspreis noch einen Publikumspreis gewonnen!



Und die Käseexpertin Ursula Heinzelmann hat den Schafblues außerdem zu ihrem Favoriten für den Monat September 2022 gemacht: <https://www.heinzelsee.de/2022/08/der-kaese-des-monats-fuer-den-september-2022-ist-schafblues-vom-milchschaafhof-pimpinelle-quappendorf-brandenburg/>

Da der Schafblues lang reift, kommt er allerdings erst ab Juli wieder in unsere Käsetheke. Wir arbeiten aber bereits auf Hochtouren daran, Euch am Ostersonntag wieder Frischkäse, Joghurt und Quark sowie die ersten Weichkäse und gereiften Frischkäse anbieten zu können. Auch gibt es lang gereifte würzige Hartkäse, Würstchen und Salami und noch das eine oder andere feine Stück Lammfleisch für Ostern in der Truhe.

Wir freuen uns, Euch ab Ostersonntag wieder auf unserem Hof zu begrüßen!

Eure Amelie und Franziska  
vom Milchschaafhof Pimpinelle