



Gesundes Essen  
aus der Region

Samstags  
finden Sie unsere  
Bioland-Produkte  
auch auf dem  
Schwarzenbeker  
Wochenmarkt.

**Frisch, lecker und gesund  
- Bioland-Produkte direkt  
vom Louisenhof**



Das Hühnermobil auf  
dem Louisenhof



► Louisenhof gGmbH  
Werkstatt für  
behinderte Menschen

✉ Industriestraße 8a  
21493 Schwarzenbek

👤 Wilko Scherkl  
☎ Tel: 01 60 - 40 68 384  
[www.louisenhof.org](http://www.louisenhof.org)



# Unser Angebot



## Das Besondere

**D**ie Menschen, die auf dem Louisenhof arbeiten, leben mit einer Behinderung. Auf dem Hof übernimmt jeder Aufgaben, die genau an seine individuellen Ressourcen und Wünsche angepasst sind – wie auch an seine Einschränkungen und Grenzen. Dem einen liegt die liebevolle Versorgung der Tiere besonders, dem nächsten die Pflege der Pflanzen in den Folientunneln.

Aber eins ist allen wichtig: Den Arbeitstag mit einer sinnerfüllten Aufgabe zu gestalten und diese mit Freude und Stolz umzusetzen.



## Obst, Gemüse und Kartoffeln

Auf unseren Feldern bauen wir z.B. Buschbohnen, verschiedene Salate, Kohlrabi, Kohl, Möhren, Lauch, Zwiebeln, Gurken, Zucchini, Zuckermais, Rhabarber und natürlich viele unterschiedliche Kartoffelsorten an. Wir ernten Himbeeren, Brombeeren, Johannes- und Stachelbeeren. Ein Teil der Pflanzen wird in Folientunneln gezogen. Wärmeliebende Arten wie Tomaten, Erdbeeren oder Süßkartoffeln gedeihen unter Folie deutlich besser als im Freiland. Andere Gemüsesorten, wie z.B. Feldsalat, können in den Tunneln auch bei winterlichen Temperaturen geerntet werden. Frische Kräuter runden unser Sortiment ab.



## Eier

Unsere Legehennen auf dem Louisenhof genießen ihren Auslauf. Rund um das Hühnermobil, in das sie sich bei schlechtem Wetter und nachts zurückziehen, haben sie ausreichend Platz zum Herumlaufen, Picken und Scharren.

## Rindfleisch

Unsere Deutsch-Angusrinder leben ganzjährig auf Weiden, die direkt an ein Naturschutzgebiet grenzen und werden

ausschließlich mit Futter aus eigener Produktion versorgt. Wir verzichten vollständig auf synthetisch hergestellte Dünger und Pflanzenschutzmittel. Da wir nur kleine Mengen Getreide und Heulage zufüttern, wachsen die Rinder nur sehr langsam heran. Alle Tiere stammen aus eigener Nachzucht, sodass wir eine gleichbleibende Fleischqualität garantieren können. Wir schlachten etwa fünf Mal pro Jahr und vermarkten das Fleisch dann direkt.

Bei Interesse setzen wir Sie gern auf unseren Verteiler und informieren Sie über unsere Schlachtttermine und über unser wöchentlich wechselndes Bio-land-Angebot.

