

PRESSEINFO 24.09.19

190924 Bio-Hoffest in Ernhüll

Familie Ertel betreibt seit 27 Jahren ökologischen Landbau. Am Sonntag, den 29. September laden Ertels zum ersten Mal zum Hoffest nach Ernhüll ein. „So ein Hoffest ist schon ein ziemlicher Kraftakt. Aber wir freuen uns darauf endlich allen Interessierten zeigen zu können, wie wir wirtschaften und mit welchen Betrieben wir zusammenarbeiten. Und natürlich freuen wir uns, die Gäste mit Lebensmitteln von unserem Hof und von weiteren Biobetrieben aus der Region bewirten zu können.“ erklärt Bäuerin Erika Ertel, die das Hoffest mit der ganzen Familie und ihren Netzwerken organisiert.

Gutes Essen, buntes Markttreiben und ein interessantes Programm werden auf dem Fest zu erleben sein: Kinder können über Strohballen klettern, Filzen und Lämmer streicheln. Es werden Führungen zu Bioweiden und -Äckern, Betriebsführungen für Fachpublikum und eine Melkvorführung mit Weideaustrieb angeboten. Für große und kleine Kinder bieten die Weigendorfer Kirwaleut eine Ausbildung zum zertifizierten Bio-Kirwabätzenführer an. Die Marktstände zeigen Handwerk rund um die Verarbeitung von Schafwolle und Leder und bieten die Produkte dazu an sowie Informationen zur Öko-Modellregion. Bewirtet werden die Gäste mit verschiedenen Lamm-Gerichten, Gemüseintopf, Kaffee, Kuchen, Käse und mehr. Das Hoffest beginnt am Sonntag um 10 Uhr. Wer mit dem Zug von Amberg aus anreisen möchten, könnte um 10:45 Uhr ab dem Bahnhof Etzelwang beim naturkundlichen Spaziergang mit Gerhard Horn (LBV) zum Biohof Ertel mitlaufen. Weitere Infos zum Fest-Programm und zum Betrieb findet man auf der Internetseite der Öko-Modellregion unter

<https://www.oekomodellregionen.bayern/termin/7829/?regionId=433> .

Info

Seit 1992 betreibt Familie Ertel ökologischen Landbau. Ertels halten Ostfriesische Milchschafe, eine Dreinutzungsrasse, bei der Wolle, Milch und das Fleisch verwendet werden. Während der Vegetationsperiode sind die Tiere Tag und Nacht auf der Weide. Morgens und abends werden sie zum Melken und Füttern in den Stall getrieben. Im Winter sind die Schafe im großen Laufstall vor Nässe und Kälte geschützt. Die Milch unserer Schafe wird von der Käserei Wohlfahrt zu Käse verarbeitet. Das Fleisch der Lämmer verkaufen Ertels direkt an Konsumenten und an Bio-Metzgereien.



Foto (Ertel/Eberhard Schorr): Ob aus diesem Lamm mal ein Kirwabätz wird? Wer ein guter Bätenführer werden will braucht Einfühlungsvermögen und muss wissen, was ein Schafbock braucht, um sich wohl zu fühlen und sich führen zu lassen. All das kann man bei der Kirwabätzen-Ausbildung auf dem Hoffest von Familie Ertel lernen.



Öko-Modellregion Amberg-Sulzbach & Stadt Amberg



Kontakt

Dipl. Biol. Barbara Ströll - **Projektmanagement Öko-Modellregion Amberg-Sulzbach/ Amberg**
Landschaftspflegeverband Amberg-Sulzbach e.V. - Schlossgraben 3, 92224 Amberg - Tel.: 09621 / 39-238
E-Mail: [Oekomodellregion\(at\)lpv-amberg-sulzbach.de](mailto:Oekomodellregion(at)lpv-amberg-sulzbach.de) - www.oekomodellregionen.bayern

