

Aus Spargelhof Brauel wurde Moellmer's Hof

Junges Team übernimmt alten Hofnamen

(ph). Toppenstedt. Im Jahr 2018 übernahm das Ehepaar Bastian und Christine Rose den Spargelhof Brauel von Christine Rose's Eltern. Der Hofname lautet jetzt Moellmer's Hof. Im Jahr 1620 bekam der Hof seinen Namen in Toppenstedt von Menke Möllemann.

Seither ist er im Familienbesitz und wurde von Generation zu Generation weitergeführt. Angeboten wird unter einem Dach leckeres Fleisch von den eigenen Limousin-Rindern und jetzt in der Saison täglich frischer Spargel. Bastian Rose ist gelernter Fleischermeister und Landwirt. Auf einer Fläche von 6ha wird weißer und grüner Spargel angebaut. Das königliche Gemüse wird von Erntebeginn bis zum 24. Juni im Hofladen (Hauptstraße 23 in Toppenstedt) erntefrisch und auf Wunsch auch geschält verkauft.

Aktuell lockt ein besonderes Spargel-Angebot: Bei einem Mindesteinkaufswert von 10 Euro gibt es gegen Vorlage der Anzeige bis zum Ende dieser Saison 1 Euro Rabatt.

Rindfleisch

vom Moellmer's Hof:

Die weiblichen Tiere kommen im Winter mit einem Alter von ca. 5 Monaten aus niedersächsischen Mutterkuhbetrieben auf den Hof in Toppenstedt.



Wilhelm (li.) und Margitta Brauel (re.) mit Christine und Bastian Rose in der Mitte.

Im Frühjahr geht's raus auf die Wiesen. Eigenes Futter in Form von Gras- und Maissilage in Rundballen wird in der Landwirtschaft selbst produziert. Damit die Rinder auch im Winter bestens versorgt sind. Zusätzlich erhalten die Tiere den selbst angebauten Roggen gemahlen aus der hofeigenen Mühle als kleines Leckerli.

Von Mitte Oktober bis in den Februar des Folgejahres hinein werden die Limousinfärsen in zwei nahegelegenen Schlachtereien geschlachtet – der Hintransport wird dabei von Bastian Rose begleitet. Nach

einer 14-tägigen Ruhephase wird das Fleisch vom Fleischermeister vor Ort auf dem Hof in den dafür vorgesehenen Räumen fachgerecht zerlegt und geht dann als 1/8 Rind in die Direktvermarktung.

Daneben produziert Bastian Rose auch verschiedene Wurstwaren nach hauseigenen Rezepturen – z.B. die reine Rinderbratwurst sowie Schinkenbratwurst und Currywurst.

Jetzt zur Spargelsaison, in der auch die Grillzeit beginnt, sind diese Köstlichkeiten im Hofladen erhältlich, wo sie

auch nach der Spargelsaison im SB-Verkauf angeboten werden. Zudem gibt es Rinder-Mettwurst, verschiedenste Dosenwurst und Kartoffeln (vom Hof Fedders aus Eyendorf). Ferner wird auf den Feldern des Moellmer's Hof auch Dinkel angebaut, der dann in der Oldendorfer Mühle gemahlen und in der Backstube vom Schwager Thomas Diekert in Salzhausen verarbeitet wird.

Weitere Infos finden Sie auf der Homepage unter www.moellmershof.de. Bestellungen sind unter Tel. 04173/6614 möglich.



Familie Bastian Rose
Hauptstraße 23
21442 Toppenstedt
Tel. 0 41 73 / 66 14
www.moellmershof.de

Leckerster Spargel aus der Lüneburger Heide

1 Euro Rabatt für einen Einkauf ab 10,-€

Toppenstedt Hofladen:	täglich 8 – 18 Uhr
Salzhausen Bäckerei Diekert:	Mo – Sa ab 7 Uhr
Egestorf Dorfmitte bei der Kirche:	Do. + So. 9 - 12 Uhr
Hittfeld im Gartencenter Matthies:	Di. + Do. 9 - 13 Uhr Fr. + Sa. 9 - 14 Uhr

Wir nehmen Ihre Bestellungen gern telefonisch entgegen.
– Auf Wunsch auch geschält! –

