



Frisches Gemüse, Obst, schmackhafte Fleisch- und Wurstwaren, Käse und knuspriges Brot, Naturkostsäfte etc. finden Sie am Freitag in unserem Hofladen von 10 bis 12.30 Uhr oder nach Absprache oder jeden Samstag an unserem Marktstand auf dem Wochenmarkt in Bremerhaven Geestemünde von 7 bis 13 Uhr.

Lieferservice



Unser Markt- und Hofladenangebot in Bioqualität liefern wir selbstverständlich auch im Abonnement und nach speziellen Wünschen direkt zu Ihnen nach Hause. Sie sparen Zeit und haben immer frisches Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst und Brot etc. pünktlich im Haus. Probieren Sie es aus und rufen Sie uns an.

Hof Odisheim Lieferservice

Dorfstraße 6
21775 Odisheim

Tel.: 0 47 56 / 61 3

Fax: 0 47 56 / 4 17

Internet: www.hof-odisheim.de

E-Mail: foerster.odisheim@web.de



HOF ODISHEIM
biologischer Landbau



U. u. M. Förster · Dorfstraße 6 · 21775 Odisheim

Telefon (0 47 56) 613 · Fax (0 47 56) 417

www.hof-odisheim.de

foerster.odisheim@web.de



In einer Marsch- und Moorlandschaft in Nordseemähe liegt der Naturlandhof Odisheim. Seit 1980 wird der 40 ha Grünlandbetrieb von der Familie Förster nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Auf den Marschweiden grasst wieder das „Alte Schwarzbunte Niederungsgrind“, eine heute vom Aussterben bedrohte Rinderrasse. Weidemastochsen, das „Bunte Bentheimer“ Landschwein sowie freilaufende Gänse werden auf unserem Hof gehalten. Die vielfältige Pflanzengesellschaft auf den, für diese Landschaft typischen Gräben, wird von uns besonders gepflegt.





Wir züchten wieder das selten gewordene „Deutsche Schwarzbunte Niederungsrind“. Unsere Milchkühe sind fruchtbar, genügsam und langlebig. Auch zeichnen sie sich durch eine gute Mastleistung aus. Gefüttert werden sie mit etwas Getreideschrot, reichlich gutem Wiesenheu und guter Silage. Im Sommer haben sie Tag und Nacht Weidegang, damit geben sie eine leckere Milch, die in der Molkerei Söbbeke zu schmackhaften Milchprodukten verarbeitet wird. Selbstverständlich tragen unsere Kühe noch Hörner, auch dies gehört zu unserem Verständnis von artgerechter Tierhaltung.



Die Ochsen unserer Rinderrasse eignen sich besonders für die dreijährige Weidemast. Im Winter werden sie mit Wiesenheu gefüttert und im zeitigen Frühjahr bis in den späten Herbst hinein grasen sie auf den fetten Marschweiden. Ihr zartes und gut marmoriertes Fleisch ist eine besondere Spezialität unseres Hofes.



Durch die Haltung und Mast des „Bunten Bentheimer Schweins“ fördern wir den Erhalt dieser alten genügsamen Schweinerasse. Dieses robuste Schwein wird bei uns langsam mit Getreideschrot, Milch, Brennnesseln und Klee gras gemästet. Daher zeichnet es sich durch eine exzellente Fleischqualität aus. Hinzu kommt die langsame Mastzeit (8 bis 10 Monate). Luftgetrockneter oder geräucherter Schinken und verschiedene Wurstwaren, gewürzt mit Kräutern aus ökologischem Anbau, gehören zum typischen Angebot unseres Hofes.



HOF ODISHEIM
biologischer Landbau
