

Angebot 2008 ...

Säfte

Schorfheider Bio-Apfel – von der größten Streuobstwiese Brandenburgs am Buckowsee (u.a. Schöner aus Herrnhut, Brettacher, Roter Bellefleur) –**BIO**–

... ab Sommer/Herbst 2009

- sortenreine Obstbrände (z.B. Rheinischer Bohnapfel, Roter Bellefleur, Gloria Mundi)
- Mus von Pflaumen, Kirschen, Quitten u.a.
- Rübensirup
- Shetland-Wolle und Wollprodukte



Schorfheider Bio-Apfel /Birne – Herkunft wie Schorfheider Bio-Apfel –**BIO**–

Später aus Parlow – aus der alten Gärtnerei Parlow (u.a. Roter Boskoop, Croncels, Goldparmäne) –**BIO**–

Schöner aus Sonnenburg – aus der ehemaligen Gärtnerei des Gutes Sonnenburg (u.a. Kaiser Wilhelm, Roter Berlepsch, Jakob Lebel)

Köstlicher aus Kienitz – von einer jüngeren Wiese (u.a. mit der Müncheberger Züchtung „Clivia“)

Lemke´s Bester – schöne Mischung aus einem großen Bauerngarten (u.a. Landsberger Renette, Rheinischer Bohnapfel, Boskoop)

Neurüdritzer Herbstapfel

Kaul´s Apfel-Quitte

Kontakt

Hofmanufaktur Christian Filter

Neurüdnitz 79
16259 Oderaue

Telefon. 0 3 34 57 - 4 69 99

Telefax. 0 3 34 57 - 4 69 98

DieHofmanufaktur@oleco.net

Wir sind NATURLAND – Verbandsmitglied



*Gutes aus alten
Obstsorten*





Die Hofmanufaktur

Auf einem denkmalgeschützten Vierseitenhof inmitten der Kulturlandschaft des Oderbruchs gründete der Architekt Christian Filter im Jahre 2006 seine Hofmanufaktur. Mit einem hohen Anspruch an Qualität und handwerkliche Verarbeitung werden aus aromatischen alten Obstsorten hochwertige Spezialitäten hergestellt. Ziel des Unternehmens ist der Erhalt alter Obstsorten und regionaler Streuobstwiesen. Bewirtschaftet werden insgesamt über 850 Bäume auf 22 Hektar Streuobstwiesen. Im Zuge der angestrebten Kreislaufwirtschaft werden die hofnahen Flächen extensiv von den eigenen Schafen beweidet. Innerhalb dieser regionalen Wertschöpfungskette wird die Produktion durch vielfältige kulturelle Aktivitäten ergänzt.



Destillate, Säfte, Delikatessen

In der hofeigenen Mosterei werden seit der Obstsaison 2008 hochwertige naturbelassene Säfte hergestellt. Im Sommer 2009 wird auf dem Hof die Brennerei in Betrieb genommen. Hier werden sortenreine Edelobstbrände in limitierter Auflage destilliert. Verarbeitet wird ausschließlich vollreifes und gesundes Obst von regionalen Streuobstwiesen, die bereits ökologisch zertifiziert sind oder sich in der Umstellung auf ökologischen Landbau befinden. Handarbeit von der Ernte bis zur Verarbeitung sichern die hohe Qualität der Produkte. Erweitert wird das Angebot ab 2009 um sortenreines Mus alter Obstsorten, das traditionell in offenen Kesseln schonend eingedickt wird. Regionale Spezialitäten wie Rübensirup werden das Sortiment abrunden.



Shetlandwolle aus dem Oderbruch

Zum Unternehmenskonzept gehört die Symbiose aus Streuobstanbau und extensiver Schafhaltung. Auch hier wurde auf Qualität Wert gelegt und als Rasse das Shetland-Schaf ausgewählt. Diese alte schottische Schafrasse hat eine Wolle mit einem sehr hohen Feinheitsgrad und besitzt mit 11 verschiedenen Grundfarben und über 30 Musterungen eine große natürliche Farbvielfalt. Neben dem Verspinnen der Rohwolle zu Garn soll in den kommenden Jahren ein Netzwerk aufgebaut werden, in dessen Ergebnis hochwertige Strickwaren und Wollprodukte hergestellt werden. Der Bestand umfasst derzeit 33 Muttertiere und wird im Bestandsregister des Schafzuchtverbandes Berlin-Brandenburg als Herdbuchzucht geführt.

