Ein gesundes neues Jahr!

Dass Ihr alle gut ins neue Jahr gekommen seid, dass hoffe ich sehr. Nach einer Reise über die Feiertage in den Süden von Deutschland, sind wir wieder wohl behalten zurück. So langsam hat uns auch der Alltag wieder.

Seit Anfang Dezember 2018 steht ein Marktwagen bei uns in Bockhorn auf dem Markt. Als ich diesen Marktwagen das erste Mal sah, habe ich mir dort sofort Büffelmilch und andere Produkte gekauft. Die Qualität hat mich überzeugt. Deshalb wollte ich gerne den Hof kennenlernen.

Am gestrigen Montag habe ich den Hof besucht, wo ich meine Büffelmilch für meinen Käse herbekomme.

https://www.hofammeer.de/

Die Wasserbüffelherde wächst und gedeiht.

Eine Ziegenherde befindet sich in der Aufzucht.

Die Angus Rinder Herde wächst und gedeiht ebenfalls.

Und es befinden sich auf dem Hof auch noch Bentheimer Schweine.

Der Hof darf besichtigt werden, was ich auch gerne in Anspruch genommen habe. Im Stall der Wasserbüffel standen die Kälbchen bei der Mutter und durften die Milch ihrer Mutter trinken. Ein äußerst seltenes aber sehr schönes Bild.

Wenn man sich den Tieren vorsichtig genährt hat, ließen sie sich streicheln. Es hat mich gewundert, dass sich das Fell der Wasserbüffel recht hart anfühlte. Das Futter, welches die Tiere bekommen, ist ein sauberes Futter, aus dem ich mein Brot backen würde.

Ich habe das Heu, welches den Wasserbüffeln zu füttern

gegeben wird, in meine Hände genommen und meine Nase dort hineingehalten. Es roch nach frisch gemähter Wiese. Mit einem guten Appetit haben die Tiere zugelangt.

Alle Tiere haben einen Stall, der zurzeit ausgebaut und erweitert wird. Weite Wiesen umschließen diesen Hof.

Im Hof selber befindet sich eine große Edelstahl-Küche. Ein Traum für jeden, der Milch verarbeiten möchte. Durch große Fenster ist es möglich, dem sehr netten Team bei der Arbeit zuzuschauen.

Alles ist sauber und ordentlich. Dieser Hof hat mich bestimmt nicht das Letzte Mal gesehen.

Dieser Hof am Meer hat eine sehr nette Chefin, ein tolles Team, sehr schöne Tiere und ein angenehmes Umfeld. Das sich Mensch und Tier dort wohl fühlen, kann ich gut verstehen.

Schaut Euch mal auf der Homepage um:

https://www.hofammeer.de/

Solch ein junges Unternehmen kann und sollte man unterstützen. Hier stimmen die Qualität und der Preis. Auf dem Hof gibt es keine Massentierhaltung und die Tiere sehen den Tag und die Nacht.

Es wäre sehr schön, wenn es mehr von solchen Höfen hier oben bei uns an der Nordsee in Ostfriesland gäbe. Und wenn Ihr Euch mal überlegt, nur einmal die Woche Fleisch zu essen, dafür aber eines von sehr guter Qualität, dann ist es nicht teurer als wenn Ihr Euch jeden Tag billiges Fleisch kauft.

Einmal die Woche Fleischessen, damit würden wir dem Tierwohl Gutes tun und uns auch!

Denn das billige Fleisch ist meist durch Medikamente und sonstige chemischen Mittel zu seinem Schlachtgewicht gekommen. Dieser Cocktail landet dann bei Euch auf dem

Teller und dann in Eurem Körper. Und diesen Tieren ging es zu seinen Lebzeiten nicht gut.

Wollt Ihr mehr wissen? Dann setzt Euch mit mir in Verbindung und wir vereinbaren einen Termin.

Bei der Umsetzung Eurer Ernährungsumstellung unterstütze ich Euch gerne mit Rat und Tat.

Dazu ist es nicht unbedingt notwendig, dass Ihr zu mir in die Praxis nach Bockhorn kommt. Möglich ist eine Unterstützung auch per Mail, am Telefon, am Handy oder über Skype.

Wenn Ihr Fragen habt, dann könnt Ihr Euch gerne mit mir per E-Mail in Verbindung setzen.
KatrinSchoefer@outlook.de oder weitere Informationen über meine Homepage erfahren.

Ein schönes Wochenende und viele liebe Grüße sendet Euch Katrin

Meine Publikationen
28.07.2017
Aus meinem 5. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6684-83743
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil IV – Ein Blog-Tagebuch

17.07.2017
Mein 5. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-6684-83736
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil IV – Ein Blog-Tagebuch

31.01.2017
Aus meinem 4. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6683-84316
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil

III – Ein Blog-Tagebuch

20.01.2017
Mein 4. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-6683-84316
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung. Teil III – Ein Blog-Tagebuch

18.08.2016
Aus meinem 3. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-6682-63420
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil II – Ein Blog-Tagebuch

20.07.2016
Mein 3. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-3668-26341-3
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil II – Ein Blog-Tagebuch

18.03.2016
Aus meinem 2. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-668-16742-1
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil I – Ein Blog-Tagebuch

08.03.2016
Mein 2. E-Book ist heute erschienen!
ISBN: 978-3-668-16741-4
Tipps, Tricks und Rezepte zu Gesundheit und Ernährung – Teil I – Ein Blog-Tagebuch

04.12.2015
Aus meinem 1. E-Book wurde heute ein Buch!
ISBN: 978-3-668-08752-1
Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung

16.11.2015

Meine Abschlussarbeit ist beim GRIN-Verlag veröffentlicht worden!
ISBN: 978-3-668-08751-4
Salutogenese in der Gesundheitsberatung. Theorie und praktische Umsetzung

Der Provider dieses Blogs