

BIO. REGIONAL. NACHHALTIG. ENERGIE. UMWELTBEWUSSTSEIN.

Das sind alles Schlagwörter, die wir laufend in den Medien hören. Und der Konsument ist dazu aufgefordert das Richtige zu tun. Der Produzent allerdings auch. Uns vom Dorner Hof ist die faire und regionale Produktion von Lebensmitteln sehr wichtig. „Nachhaltig. Neu denken“ und Ideen dazu entwickeln und auch umsetzen, das möchten wir in die tägliche Hofarbeit einbeziehen. Die Nachhaltigkeit von BIO und regionalen Produkten ist ein wesentlicher Grundsatz und Wert. Auch der positive Einfluss auf unsere Umwelt muss erkannt werden. Uns ist also nicht nur ein sorgsamer und respektvoller Umgang mit den Tieren wichtig, sondern auch mit unserer Natur und Umwelt. Nur eine intakte Umwelt kann uns die notwendigen Ressourcen liefern. So gibt es auf dem Hof auch ein besonderes Verpackungskonzept, welches der Philosophie mehr als gerecht wird. Für die Verpackung kommt nur Graspappe, Graspapier, recyclebare Kartons und Glas zum Einsatz. Als Füllmaterial verwenden wir Altkartonnagen. Ziel ist es die Synergien optimal zu nutzen, damit Mensch, Wirtschaft und Natur im Einklang zueinander stehen. Das (noch) sehr seltene Verpackungskonzept zeigt, dass es mittlerweile auch hier die Möglichkeit gibt bis zu 99% Energieersparnis aufzubringen, im Vergleich zu üblichen Verpackungsmaterialien. Das soll bzw. muss die Zukunft sein. Bio ist klar. Regionalität eine Selbstverständlichkeit.

Es wächst auf dem Dorner Hof. Das Produktsortiment auf dem Dorner Hof wird immer größer. Der liebevolle Umgang von unserem Teammitglied Marc zu „seinen“ Tieren, sorgt für diese Werte. Vom bekannten BIO Weiderind gibt es nicht nur die beliebten Fleischpakete, sondern auch Kaminwürzen und Salami. Aus den BIO Eiern von unseren 220 Hühnern werden handgemachte verschiedenste Nudelsorten produziert. Auch hausgemachten Eierlikör gibt es im Sortiment.

Mit dem Bau vom neuen Gewächshaus möchten wir einen weiteren großen Schritt in Richtung Selbstversorgung - im und aus dem eigenen Dorf - setzen. Die ersten Kräuter sind schon gepflanzt und dürfen nun wachsen. 30 Obstbäu-

me mit verschiedenen Ursorten ebenfalls. Es folgen noch mehrere Sorten von Kräutern, verschiedene Gemüsesorten und Salate. Wenn alles nach unserem Wunsch läuft, dürfen wir um Weihnachten herum die ersten Salate ernten. Unser neuestes Teammitglied Nadine kümmert sich mit all ihrem gelernten Wissen und ihrer Liebe zur Natur um das Gewächshaus und die darin wohnenden Pflanzen.

Auch im Energiebereich um den Hof ist es uns wichtig mit dem eigenen Biomasseheizwerk und dem Sonnenkraftwerk die ökologisch beste Variante zu wählen. Das Gewächshaus wird über die Wärme vom Biomasseheizwerk beheizt und der Strom wird über die neuen PV-Module auf dem Dorner Hof gewonnen. In Eigenregie wurden gesamt 100 Module ans Netz bzw. größtenteils in die Eigenversorgung angeschlossen. Beide Anlagen bringen eine Leistung von 32KWp und sorgen für eine autonomere Energieversorgung.

Der im Frühjahr angelegte Kräutergarten im Freien und auch der ganzjährige Kräuteraanbau wird von Kräuterpädagoge Oliver Huber gepflegt. Er wirkt hier für unseren Kräuteraanbau und für den Kräuter-Lehrgarten mit. Aus den verschiedensten Kräutern wird Oliver Salze, Senfvariationen, Teesorten, Tinkturen und Essenzen herstellen.

Die gesamte Produktpalette gibt es bei uns im Hofladen und das Sortiment wird aktuell gerade stark vergrößert. Auch hier wird ein neues Konzept für noch mehr Vielfalt und ein kleines feines Einkaufserlebnis garantieren. Mit ausgewählten Partnern und wertvollen Kooperationen möchten wir einen Mehrwert für die gesamte Region und für das Dorf schaffen.

Interessiert an unserem Tun und Schaffen? Wir freuen uns auf dich.

Natija Schneider