

Kundenbrief

Marburger Ring 46, 35274 Großseelheim, 06422/8976-0, info@bosshammersch-hof.de

Liebe Leut‘,

am 4. Oktober ist Erntedank. Das Fest wurde bereits in vorchristlicher Zeit gefeiert und gehört genauso zum Herbst wie buntes, raschelndes Laub und geheimnisvoller Morgen Nebel.

Entedank bietet uns die Möglichkeit, am Ende der Erntezeit innezuhalten und dankbar auf den Obst- und Gemüseertrag vom Feld und aus dem Garten zu blicken. Hierzulande wird Erntedank meist als kirchliches Fest begangen. Kürbisse, Äpfel, Brote und Gemüse werden dekorativ vor dem Altar aufgebaut, bieten den Gottesdienstbesuchern einen ganz besonderen Blickfang und verdeutlichen den Reichtum der Natur und der Ernte, für die wir dankbar sein sollten.

Feste am Ende der Erntezeit finden weltweit statt. In den USA beispielsweise gehört Thanksgiving als großes Familienfest mit Truthahn und Kastanienpüree zu den absoluten Highlights des Jahres und in Japan wird ein altes kaiserliches Erntedankfest mit einem Ritual, bei welchem den Göttern durch den Kaiser geernteter Reis geopfert wird, gefeiert.

Auch in vielen Kindergärten und Schulen haben Erntedankfeste eine lange Tradition. Eure Kundenbrief schreibende Kistlerin erinnert sich immer wieder gerne an die Kindergartenjahre Ihrer beiden Töchter. In jedem Jahr brachten die Kinder liebevoll gepackte Körbchen mit frischem Gemüse von Zuhause mit in die Kita, aus dem dann eine leckere Suppe für alle Kinder gekocht wurde.

Auch hier auf dem Boßhammersch Hof freuen wir uns jeden Tag über das erntefrische Obst- und Gemüse aus der Region. Äpfel, Birnen, Möhren, Salate, Tomaten und Kürbisse haben Hochsaison und sorgen für Vielfalt in Euren Kisten. Gerade diejenigen unter Euch, die sich für eine unserer Regionalkisten entschieden haben, können diese regionale Vielfalt momentan in vollen Zügen genießen.

Die Zeit der Erntedankfeste läutet aber auch ganz klar die dunkle Jahreszeit ein. Wenn die Felder abgeerntet, das Obst gepflückt und die Bäume ihre Blätter verloren haben, waren die Menschen in früheren Zeiten auf eine solide Vorratshaltung und somit auf den Ertrag aus der vergangenen Ernte angewiesen. Mit dem Dank für eine reiche Ernte war also auch die Hoffnung auf einen sorgenfreien Winter verbunden, in dem alle Familienmitglieder genug zu essen haben. Das war aber nicht in jedem Jahr selbstverständlich. Missernten durch schlechtes Wetter oder Ungezieferbefall konnten, gerade auf dem Land, viele Menschen in Existenznot bringen. Dass wir heute hierzulande stets auf frisches Obst und Gemüse zurückgreifen können, ist für die meisten Verbraucher selbstverständlich geworden. Vielleicht sollte uns aber gerade das Erntedankfest dazu ermuntern, über diese Fülle an Lebensmitteln nachzudenken und dankbar dafür zu sein, dass wir, im Gegensatz zu vielen anderen Menschen auf dieser Welt, nicht an Hunger leiden müssen. Zudem können Erntedank-Rituale auch Signale setzen, die uns dazu anregen, achtsamer mit unseren Nahrungsmitteln umzugehen, sie zu würdigen und wertzuschätzen und nicht sinnlos zu verschwenden.

Zum Herbst mit seinen Erntefesten gehören in vielen Regionen auch stimmungsvolle Weinfeste, die zum Ende der Traubenlese für gesellige Abende sorgen.

In den vergangenen Jahren konnten wir hier auf dem Hof viele von Euch zu unserem traditionellen Federweißerfest begrüßen, das in diesem Jahr leider wegen der Corona-Pandemie ausfallen musste. Wir finden das natürlich sehr schade, denn gerade der persönliche Kontakt mit Euch in ungezwungener Atmosphäre bei leckerem Zwiebelkuchen und Wein fehlt uns wirklich sehr. Vielleicht habt Ihr aber Lust auf ein privates Federweißerfest im kleinen Rahmen. Ladet doch mal ein paar Freunde zu selbstgemachtem Zwiebelkuchen und leckerem, frischem Federweißen oder Federroten zu Euch ein, den ihr ganz einfach in Eure Ökokiste packen lassen könnt. Ein paar Kürbisse und Kastanien als Dekoration sorgen für eine festlich-rustikale Herbststimmung von der Eure Gäste sicher begeistert sein werden. Sehr empfehlenswert sind zur Zeit natürlich auch unsere Kürbisse, die nicht nur dekorativ und lecker, sondern auch ganz besonders vielseitig sind. Neben traditionellen Kürbissuppen lassen sich aus ihnen auch köstliche Kekse oder leckere Ragouts zaubern. Probiert es doch einfach mal aus!

**Eine schöne Woche wünschen
Eure Kistler vom Boßhammersch Hof**