



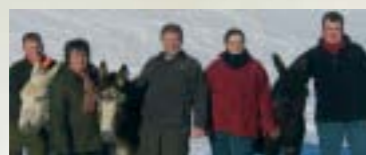
Auf die Plätze, fertig ... Ferien!

Auf dem Erlebnisbauernhof Hagdorn in Wissen an der Sieg sorgen Pferde, Schweine, ein Jugendgasthaus, ein Bauernhofcafé und eine Heuscheune für Abenteuer auf dem Land. Das RWE Magazin schnupperte für Sie probeweise schon jetzt ein bisschen Ferienluft

Wer auf dem Parkplatz von Hof Hagdorn aus dem Auto steigt, wird gleich freundlich empfangen. Hof- und Wachhund Ronja wedelt ein lockeres Hallo und führt alle Besucher, die sie abfangen kann, zur großen Holzterrasse vom Hofcafé. „Nicht ohne Hintergedanken“, so Bauer Maik Euteneuer, er kennt seinen Wachtelhund. Auch wir folgen Ronja zur Terrasse. Im Hofcafé gibt's Kuchen, Hausmacherplatten und Brot – alles täglich frisch und selbst gemacht aus regionalen Zutaten. Wir sehen uns um: Wald, Acker, Wiesen. Vor der Terrasse erstreckt sich ein zwei Hektar großes Tiergehege. Dort streiten gerade ein paar Wildschweine, weiter hinten grast Dammwild. Außerdem gibt es auf

dem Hof Esel, Pferde, Muffelwild, Ziegen, Hängebauerschweine und 25 Piemonteser Fleischerinder, mit denen gezüchtet wird.

Es ist leider zu kalt, um auf der Terrasse zu sitzen. Wir gehen zu den Ställen, „Unser Vieh lebt in Offenstallhaltung“, so Euteneuer. An den offenen Seiten hängen Windschutznetze.



Familie Euteneuer mit Bauer Maik (l.v.re.)

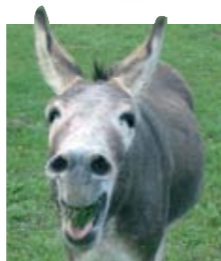
Es duftet nach Stroh. Er stellt uns Kuh Flecki vor: „Die hat letztes Jahr im größten Kaffeebetrieb Zwillinge bekommen.“

Es geht weiter zur Spielscheune, ein Kindertraum: alles voller Heu zum Toben; es gibt eine Rutsche, Kletterwand und Schaukel. „Nach dem Spielen haben die Kinder das Heu überall“, lacht Euteneuer. Die Kleinen können auch auf

Ponys reiten und Planwagenfahrten unternehmen. Ein „Lern-Feld“, auf dem Kinder Getreidesorten, Blumen und Ackerbau kennenlernen können, ist in Planung.

Nachts übernachten die jungen Ferien-Bauern in einem Gästehaus für rund 50 Personen. Oder sie campen auf einem Zeltplatz. Café, Wohn- und Gästehaus werden umweltschonend mit einer Wärmepumpe beheizt. Das umweltfreundliche Gerät kann von Besuchern beachtigt werden.

Bauernhof-Ferien bietet Familie Euteneuer seit 25 Jahren für Schulklassen, Vereine und andere Gruppen an. Die Idee entstand 1979 aus einer verregneten Zeltpartie von Bekannten, die im Kuhstall endete. Mittlerweile ist der Hof als erster kindersicherer Bauernhof in Rheinland-Pfalz ausgezeichnet,



Bei Regen toben die Kinder in der Spielscheune. Schaukel, Kletterwand und jede Menge Heu machen daraus ein Kinderparadies



Die offenen Ställe (links) liegen in unmittelbarer Nähe des Bauernhofcafés (rechts). Hier gibt es selbst gebackenen Kuchen



Im Hofcafé auf Hof Hagdorn gibt es selbstgebackene Torten und ofenfrisches Brot – und ein großes Frühstücksbuffet

und das Hofcafé bekam von der Landwirtschaftskammer „vier goldene Kaffeetassen“. „Das Höchste sind fünf“, so Euteneuer, „aber die wurden noch nie vergeben.“ Da unterbricht uns Ronja, die uns gefolgt ist. Die Belohnung für die Begrüßung steht noch aus. Ihr Herrchen seufzt, also gehen wir jetzt im Hofcafé essen. Vor der Tür bekommt Ronja ihr „Leckerli“ – und wedelt fröhlich mit dem Schwanz.

Mehr Infos: Hof Hagdorn, Tel. 02742/ 82 23, Hofcafé, Tel. 02742/ 96 96 25, www.hof-hagdorn.de; www.metternich-haustechnik.de (u.a. Wärmepumpen)

RWE Gewinn

Das RWE Magazin verlost 3 x 2 Gutscheine für das Frühstücksbuffet im Hofcafé. Füllen Sie einfach den Kupon auf der Rückseite aus. Einsendeschluss ist der 27.3.2009. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Bestes vom Blech

Frisch Gebackenes schmeckt doch am besten. Backen Sie auch mal wieder selbst – zum Beispiel diesen köstlichen Blechkuchen

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 2 unbehandelte Orangen, 500 g Mascarpone, 1 kg Quark (20% Fett), 5 Eier, 2 Pck. Orangenzucker, 180 g Zucker, 120 g Maisgrieß

Außerdem: 60 g Pinienkerne, 5 EL Puderzucker

Zubereitung: Die Orangen waschen, die Schale fein abreiben. Die Frucht halbieren und auspressen, Schale und Saft mit den restlichen Zutaten für den Teig glatt rühren. Die Masse auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen, glatt streichen und mit Pinienkernen bestreuen. Im Ofen bei 175° C Ober- und Unterhitze (Umluft 155° C) ca. 40 Minuten backen. Anschließend die Ofentemperatur erhöhen, den Kuchen dick mit Puderzucker bestäuben und unter dem Umluftgrill bei 250-270° C ca. 2-3 Minuten karamellisieren lassen. Aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden, warm oder kalt zum Kaffee oder Tee genießen.

