

Frisches Gemüse und Tradition: Der Beutnerhof in Etzenricht feiert 70 Jahre

Entdecken Sie frisches Gemüse vom Beutnerhof in Etzenricht: Tradition, Qualität und saisonale Bauernmärkte das ganze Jahr über.

Im Herzen von Etzenricht hat der Beutnerhof nicht nur Tradition, sondern auch eine bemerkenswerte Geschichte. Über 700 Jahre ist dieser familiengeführte Betrieb nun schon aktiv, und seit sieben Jahrzehnten hat man sich auf den Anbau von Gemüse spezialisiert.

Die Waltherstraße beheimatet den Beutnerhof, ein landwirtschaftlicher Betrieb, der von Thomas Beutner in dritter Generation geleitet wird. Er hat 2022 das Ruder von seinem Vater Hans übernommen und setzt fort, was seine Vorfahren begonnen haben. Die Entscheidung, sich auf Gemüseproduktion zu konzentrieren, fiel vor 70 Jahren, und heute werden auf etwa 4,8 Hektar rund 40 verschiedene Gemüsesorten kultiviert. Hierzu zählen gängige Sorten wie Karotten, Zwiebeln und verschiedene Kohlsorten, aber auch besondere Arten wie Süßkartoffeln und Knoblauch finden ihren Platz auf den Feldern.

Frisches Gemüse direkt vom Feld

Die Philosophie von Thomas Beutner ist klar: Frische und Qualität stehen an erster Stelle. Und das merkt man nicht nur bei den Erzeugnissen, sondern auch bei der Ernte, die größtenteils in Handarbeit erfolgt. Der Einsatz von Maschinen ist minimiert. Um die Pflanzen zu schützen, greift man auf natürliche Methoden zurück. Beispielsweise wurde Schafwolle

verwendet, um Wildtiere wie Rehe von den zarten Salatpflanzen fernzuhalten. „Ich habe eine kleine Tochter. Und die soll selbstverständlich guten Gewissens unser Gemüse essen“, sagt Thomas und verdeutlicht so seine Absicht, gesunde Lebensmittel anzubieten.

Die Kunden schätzen diese Bemühungen: Online sind die Bewertungen für den Beutnerhof durchweg positiv. „Bestes Gemüse weit und breit, immer frisch vom Feld“ heben die Käufer hervor. Das frische Angebot erstreckt sich nicht nur auf den Hofladen, der gut gefüllt ist mit zahlreichen Gemüsearten, sondern auch während der wöchentlichen Märkte in der Region, die immer mehr Anhänger finden. An den Wochenmärkten in Weiden und Tirschenreuth können die Kunden die Produkte direkt vor Ort erwerben.

Beliebte Events und lokale Attraktionen

Ein weiteres Highlight ist der wöchentliche Bauernmarkt, der jeden Freitag von 15 bis 17 Uhr auf dem Beutnerhof stattfindet. Hier finden nicht nur frische Produkte aus eigenem Anbau ihren Platz, sondern auch regionale Spezialitäten wie Fleisch, Käse und Fisch. Diese Vielfalt zieht nicht nur Erwachsene an, auch die kleinen Besucher kommen durch Aktivitäten wie Bobbycar-Fahren auf ihre Kosten.

Ein Besuch lohnt sich auch im Oktober, wenn Fans von Sauerkraut sich mit frisch gehobeltem Weißkraut eindecken können. Für die, die es bequemer mögen, gibt es im Hofladen auch eingemachtes Sauerkraut. Und nicht zu vergessen: Zur Halloween-Zeit verwandelt sich der Beutnerhof in ein wahres Kürbisparadies. Hier finden sich zahlreiche Sorten, einschließlich des beliebten Hokkaido-Kürbisses, der ideal für herzhaftes Gerichte ist.

Das alljährliche Hoffest, das am letzten Sonntag im September stattfindet, zieht zudem zahlreiche Besucher an. Neben köstlichen Speisen, die im historischen Backofen zubereitet

werden, können sich die Gäste auf ein buntes Rahmenprogramm mit Live-Musik und weiteren Attraktionen für Kinder freuen.

Insgesamt spiegelt der Beutnerhof mit seinem Angebot und Engagement für Frische und Qualität die wachsende Nachfrage nach regionalen und nachhaltigen Produkten wider. Der Fokus auf ökologischen Anbau und die Verschmelzung von Tradition und Moderne machen diesen Ort zu einem unverzichtbaren Teil der lokalen Gemeinschaft. Sei es der wöchentliche Markt, die Kinderaktivitäten oder das Hoffest, der Beutnerhof bleibt ein zentraler Anlaufpunkt für alle Liebhaber von frischem Gemüse und regionalen Produkten.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de