

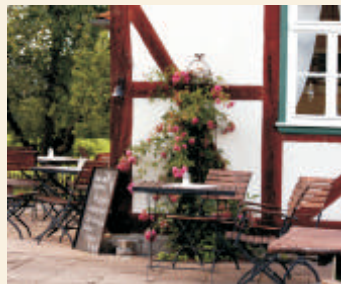
Übernachtungen auf Hof Sickenberg

Hofcafé Sickenberg

Veranstaltungen 2014



Hof Sickenberg
Traditionelle Landwirtschaft erleben!



Genießen Sie das Leben inmitten der Tradition – lassen Sie die Seele baumeln und leben Sie in den Tag hinein.

Die traditionellen, ganz unterschiedlich gestalteten Zimmer in dem unter Denkmalschutz stehenden und 2010 mit dem Thüringer Denkmalschutzpreis ausgezeichneten Hofensemble sind baubiologisch renoviert und mit modernem Komfort ausgestattet. Alle vier Zimmer sind mit viel Liebe zum Detail individuell und einzigartig gestaltet.

Tauchen Sie ab in eine andere Welt.

In die Welt der früheren Generationen – ohne Hektik. Schalten Sie einfach ab, inmitten einer fast unberührten Natur mit vielen Ausflugsmöglichkeiten.

Oder Sie verbinden Ihren Aufenthalt mit einer auf dem Hof angebotenen Veranstaltung!

Die Übernachtung kostet ab 37,50 Euro pro Person im Doppelzimmer inklusive eines ländlichen Frühstücks mit vielen Zutaten aus der eigenen biologischen Landwirtschaft.



Genießen Sie mit Leib und Seele!

Der Kaffee duftet. Der frisch gebackene Kuchen wird serviert. Die Ruhe. Der Blick. Die unberührte Natur. Sie sind angekommen. Hier lässt sich das Leben genießen. Lassen Sie die Ruhe auf sich wirken.

Genießen Sie mehr. Frische Köstlichkeiten und das traditionelle Ambiente. Bei schönem Wetter auf der Terrasse, als Picknick in der verwunschenen Streuobstwiese oder in der gemütlichen Gaststube. Mit Leib und Seele. Ihr Alltag kommt später.

Das Hofcafé ist vom 29. März bis 21. Dezember immer Samstags, Sonntags und an Feiertagen von 14 bis 18 Uhr geöffnet.

Sie können mich auch außerhalb dieser Zeiten mit einer größeren Gruppe nach Voranmeldung besuchen. Möchten Sie Brunchen oder Ihren Geburtstag feiern, sprechen Sie mich bitte an.



- | | |
|-----------|--|
| Sa 29.03. | Wanderung "Frühlingsblüher" |
| Fr 04.04. | Backen im historischen Lehmbackofen |
| Fr 11.04. | Gemüse - angebaut im Garten |
| Sa 03.05. | Backen im historischen Lehmbackofen |
| Sa 31.05. | Backen im historischen Lehmbackofen |
| Sa 14.06. | Sensen lernen |
| So 15.06. | Tag der offenen Gärten |
| Sa 05.07. | Backen im historischen Lehmbackofen |
| Fr 11.07. | Beerenobst - Wir kochen ein Sommermenü |
| Fr 18.07. | Wildkräuter in Topf und Schüssel |
| Sa 02.08. | Backen im historischen Lehmbackofen |
| Sa 13.09. | Historisches Festtagsmenü |
| So 14.09. | Tag des offenen Denkmals |
| So 28.09. | 6. Walnusstag |
| Fr 03.10. | Wanderung "Grünes Band" |
| Sa 11.10. | Backen im historischen Lehmbackofen |
| Fr 07.11. | Herbstmenü |
| Fr 21.11. | Weinprobe |
| Sa 22.11. | Märchenstunde im Hofcafé |
| Fr 28.11. | Weihnachtskränze wickeln |
| Sa 29.11. | Weihnachtskekse backen |
| Sa 06.12. | Festliches Gänseessen |
| So 21.12. | 7. Kulinarischer Weihnachtsmarkt |



Kristina Bauer · Sickenberg 9 · 37318 Asbach / Sickenberg
Telefon: 036 087 / 976 96 · Fax: 036 087 / 977 36
info@hof-sickenberg.de · www.hof-sickenberg.de

Herzlich Willkommen

Herzlich Willkommen

Hofcafé · Pension · Veranstaltungen



Veranstaltungen 2014



Backen im historischen Lehmbackofen - wie zu alten Zeiten

Backen Sie köstliches, ursprüngliches Brot - nur aus Sauerteig, Roggenmehl, Wasser und Salz! Den Teig kneten Sie eigenhändig und gestalten Ihr eigenes Brot. Gebacken wird im holzbefeuerten, historischen Lehmbackofen. Um die Ofenwärme gut auszunutzen, bereiten wir auch noch einen Hefe-Schmandkuchen mit den Früchten der Saison zu.

Termine: 4. April, 3. Mai, 31. Mai, 5. Juli, 2. August, 11. Oktober

Beginn: 10 Uhr

Teilnahmegebühr: 25 Euro incl. ein kleines Brot, selbstgebackener Mittagsimbiss, sowie Kaffee & Kuchen

Beerenobst - wir kochen ein Sommermenü

Es gab Zeiten, da gehörten Johannis-, Stachel- und Himbeersträucher in jeden Garten und der Dampfentsafter in jeden Haushalt. Himbeeren gibt es heute gefrostet zu kaufen, Johannisbeersaft im Getränkemarkt und Stachelbeeren sind irgendwie aus der Mode gekommen. Wir bereiten aus diesen alten Beerenobstsorten schmackhafte Säfte, Soßen, Chutneys und Kuchen.

Auch dem Fleisch geben die säuerlichen Früchte ein hervorragendes Aroma.

Termin: Freitag, 11. Juli

Beginn: 18 Uhr, voraussichtliches Ende 23 Uhr

Teilnahmegebühr: 38 Euro incl. alkoholfreier Getränke und Rezepte

Wildkräuter in Topf und Schüssel



Die Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogin Tanja Tempel sammelt mit Ihnen Wildkräuter und Wildfrüchte von den Wiesen und Hecken auf Hof Sickenberg. Dabei erzählt sie Ihnen Wissenswertes über die Heilwirkung und Nutzung der heimischen Wildpflanzen und -früchte und zeigt Ihnen deren Erkennungsmerkmale. Anschließend bereiten wir gemeinsam ein schmackhaftes kleines Wildkräutermenü in der Bauernküche vom Hof Sickenberg zu und genießen unsere Köstlichkeiten

Termin: Freitag, 18. Juli

Beginn: 17 Uhr

Teilnahmegebühr: 29 Euro incl. Rezepte und ein gemütliches Essen

Kochkurs Herbstmenü

Sie bereiten ein festliches Menü aus den Früchten des Herbstes!

Für alle, die gerne einmal selber in die hohe Kunst des Koches eingeführt werden möchten, habe ich Wolfgang Haseler vom Gasthaus Muskat aus Göttingen Geismar gewinnen können, mit uns ein köstliches Herbstmenü zuzubereiten. Ganz nebenbei erfahren Sie so manche Kniffs aus der professionellen Küche. Natürlich wird Ihr zubereitetes Menü im Anschluss in der gemütlichen Guten Stube probiert und verspeist.

Termin: Freitag, 7. November

Beginn: 17 Uhr, voraussichtliches Ende 23 Uhr

Teilnahmegebühr: 38 Euro incl. alkoholfreier Getränke

Weihnachtskekse backen nach traditionellen Rezepten

Lassen Sie sich in Weihnachtsstimmung versetzen.

Ich habe für Sie alte regionale Weihnachtsrezepte ausgekramt und wir backen gemeinsam zum 1. Advent. Wir werden uns an die verschiedensten Köstlichkeiten nach alten historschen Rezepten wagen.

Bitte bringen Sie Keksdosen für die gebackenen Schätze mit!

Termin: Samstag, 29. November

Beginn: 10 Uhr

Teilnahmegebühr: 25 Euro incl. der gebackenen Kekse, einem Mittagsimbiss und der Rezepte

Bitte anmelden !

Wanderungen

Erwandern Sie sich die wunderschöne Umgebung von Sickenberg.

Wir bieten Ihnen zwei geführte Wanderungen zu verschiedenen Jahreszeiten an. Armin Trube wandert mit Ihnen im Frühjahr auf selten begangenen Wegen durch den naturbelassenen Eiben- und Buchenwald oberhalb Sickenbergs auf die Höhen des Muschelkalkplattaus.

Am Tag der Deutschen Einheit führt Sie Stefan Sander, Naturführer beim Naturpark Eichsfeld Hainich Werratal über das Grenzmuseum Schifflersgrund entlang der ehemaligen Grenze auf die Gobert. Erleben Sie die spannende und schicksalsgeprägte Geschichte entlang des heutigen Grünen Bandes.

Termine: 29. März Frühlingsblüher auf dem Kalkplateau, ca. 8 km,

3. Oktober "Grünes Band", Wanderung entlang der ehemaligen Staatsgrenze auf die Höhen der Gobert, ca. 12 km

Beginn: 10 Uhr

Teilnahmegebühr: 2 Euro * im Oktober zuzügl. Eintritt Grenzmuseum

Ein Festtagsmenü wie vor 200 Jahren

Als Einstimmung auf den „Tag des offenen Denkmals“ lädt der Hof Sickenberg zu einem außergewöhnlichen, historischen Abendmahl ein, wie es auf den Gutshöfen von 1800 - dem Baujahr des Hofes - gelebt wurde.

Unter dem Motto: Wie und was haben die Menschen Anfang des neunzehnten Jahrhunderts gegessen? Welche Pflanzen wurden im Garten angebaut, was wurde mit diesen auf den Gutshöfen zubereitet? Wie sah die Zubereitung von Fleisch und Fisch aus? Was für Getränke wurden gereicht?

Erleben Sie dieses ganz besonderen Sieben-Gänge-Menü auf dem historischen Hof Sickenberg.

Termin: Samstag, 13. September

Beginn: 20 Uhr, Ende: 24 Uhr

Teilnahmegebühr: 55 Euro incl. aller Getränke

Weinprobe

Wir holen uns den sonnigen Süden in unser kleines Hofcafé

Meine Freundin Tine Bernhard erzeugt auf Ihrem Weingut in der Pfalz hochkarätige Bioweine. Sie entführt uns in ihre Weinberge und wir verköstigen Ihre vielfältigen und exzellenten Weine.

Dazu reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot, regionale Käseprodukte und kleine Snacks aus der Bauernküche.

Mehr Informationen zum Weingut unter www.jansonbernhard.de

Termin: Freitag, 21. November

Beginn: 19 Uhr

Teilnahmegebühr: 29 Euro

Märchenstunde im Hofcafé

Was kann es Schöneres geben, als bei ungemütlichem Novemberwetter in der warmen Stube des Hofcafés um den Kachelofen zu sitzen und spannend erzählten Märchen zuzuhören? Die Märchenerzählerin Rosemarie Watterott entführt Sie in die Welt der Märchen und belebt die Tradition des Märchen-erzählens wieder. Übrigens, der Hof Sickenberg, liegt unweit der Märchenstraße.

Termin: Samstag, 22. November

Beginn: 15 Uhr

Teilnahmegebühr: keine - nur der Cafésbesuch

Gemüse - angebaut im Garten



Heute verbinden die meisten mit dem Anbau von Gemüse viel Arbeit. Das zweite Argument, sich um den Gemüseanbau herumzureden, sind dann die Schnecken, welche die gesamte Ernte gnadenlos verputzen. Und eigentlich kann man doch alles viel einfacher und billiger kaufen...

Nur um welchen Genuss bringt man sich damit? Der Gemüsegarten, und sei er noch so klein, liefert uns Frische über die gesamte Saison, und es gibt durchaus Züchtungen, die von unseren schleimigen Erzfeinden verschmät werden.

Anbauplanung, viele Arbeitstipps & spannende Gemüsesorten

Bitte bringen Sie Arbeitskleidung mit!

Termin: Freitag, 11. April

Beginn: 17 Uhr

Teilnahmegebühr: 20 Euro incl. eines kleinen Abendessens, zubereitet aus dem Gartengemüse (ausgenommen Getränke)

Sensen lernen

Ist es für Sie auch ein Rätsel, wie man mit der Sense „schnell mal eben“ eine Böschung mäht? Und auch, dass man ohne Lärm und Gestank im Rücken (Motor-sense) nach alter Tradition effektiv arbeiten kann?

Die Sense ist auch heute noch eine praktische Erfindung. Sie erlernen den Umgang mit der Sense und üben das richtige Schärfen und Dengeln.

Bitte bringen Sie ihre Sense mit, soweit vorhanden.

Termin: Samstag, 14. Juni

Beginn: 10 Uhr

Teilnahmegebühr: 20 Euro incl. einer kleinen Mäher - Brotzeit

Weihnachtliche Kränze binden

Ein selbstgebundener Kranz ist zur Adventszeit ein Schmuckstück in jedem Haus. Aus verschiedensten Naturmaterialien binden Sie unter fachlicher Anleitung einer Floristin Kränze. Mit ungewöhnlichen Gestaltungsideen werden verschiedenste immergrüne Zweige kombiniert und in die runde Position gebracht. Kleine Tricks für die Dekoration werden wir Ihnen verraten.

Termin: Freitag, 28. November

Beginn: 15 Uhr

Teilnahmegebühr: 15 Euro incl. Kaffee und Weihnachskuchen

(zuzgl. Materialkosten für Naturmaterial, Bindematerial wie Draht, Schnüre, Bänder und ein Grundgerüst, nach persönlichem Bedarf)

Bitte mitbringen: Gartenschere, Blumenmesser, und Drahtschneider

Festliches Gänseessen

Ein traditionelles Gänseessen aus unseren freilaufenden „Bioland Gänsen“ gehört einfach auf unseren Hof. Neben der knusprigen und frisch zubereiteten Gans und dem klassischen Rotkohl, Röstkartoffeln und Gänsefüßel geben wir unserem Menü noch einen Rahmen aus unseren eigenen Wintersalaten und einem leckeren Winterdessert.

Genießen Sie die vorweihnachtliche Atmosphäre in der Guten Stube.

Termin: Samstag, 6. Dezember

Beginn: 19 Uhr

Teilnahmegebühr: 45 Euro ohne alkoholische Getränke

Tag der offenen Gärten



Entdecken Sie so manche Raritäten in unserem Bauerngarten.

Wir bieten Führungen durch den Gemüse- und Obstgarten von Hof Sickenberg an.

Termin: Sonntag, 15. Juni

Beginn: 11 Uhr

Eintritt frei

* organisiert von der lokalen Agenda Bad-Sooden-Allendorf

Tag des offenen Denkmals

Wir sind dabei! Wir laden Sie zu Führungen durch Haus und Hof ein, erläutern durchgeführte Sanierungsmaßen und fachsimpeln gerne mit Ihnen über Heizsysteme, Lehmbau, ökologische Kläranlagen

Beachten Sie auch das zur Einstimmung auf den Tag des offenen Denkmals angebotene historische Menü am Samstag, den 13. September.

Termin: Sonntag, 14. September

Beginn: 11 Uhr

Eintritt frei

Erleben & schmecken Sie die Vielfalt des Walnussbaums!

Kein Baum kann so vielseitig verwendet werden und wir haben auf dem Hof vier große und zwei kleine Bäume.

Am Walnusstag erwartet Sie ein interessantes und buntes Programm, mit vielen Mitmachaktionen, insbesondere auch für Kinder, zum Schmecken und Erleben dieses Baumes.

Termin: Sonntag, 28. September

Beginn: 11 Uhr

Eintritt frei

7. Kulinarischer Weihnachtsmarkt



Lassen Sie sich verführen von regionalen Spezialitäten aus dem Eichsfeld und dem Werratal.

Umrahmt von weihnachtlicher Drehorgelmusik und einem stimmungsvollen Weihnachtsbaum können Sie die vielfältigen Erzeugnisse unserer Region für Ihr Festtagessen oder noch ein „geschmackvolles Geschenk“ erwerben.

Zum Aufwärmen wird ein deftiger Eintopf über dem offenen Feuer zubereitet, es gibt Würstchen aus Biofleisch, Glühwein, Apfelpunsch und im Hofcafé servieren wir traditionelles Weihnachtsgebäck.

Termin: Sonntag, 21. Dezember

Beginn: 11 Uhr

Eintritt frei

6. Walnußtag

