



## Kontakt

### SCHRADENHOF

Biologisch extensive Landbaugesellschaft mbH  
Sansenweg 8  
04932 Gröden

Telefon: 035 343 61385

Fax: 035 343 789252

E-Mail: schradenhof-groeden@t-online.de

Internet: www.schradenhof.de

Zertifizierter Ökobetrieb  
DE-ÖKO-021



Schradenhof – Ihr Produzent für Säfte und Spirituosen aus biologischem Streuobstbau

Foto Holunderblüten:  
Erich Westendarp / pixelio.de



EUROPAISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Wald- und Heideland e.V.

**ERNTZEZIEN**  
ERNTZEZETEN



**Schradenhof**  
Vielfalt mit Tradition



## Schradenhof GmbH Gröden

Die 1993 gegründete Schradenhofer GmbH bewirtschaftet 350 ha Grünland und 50 ha Streuobstwiesen.

Unsere Produktionsschwerpunkte liegen einerseits in der Aufzucht von Fleischrindern (200 Tiere/Jahr) der Rassen Uckermärker und Fleckvieh sowie andererseits in der Produktion von Streuobst.

### Rinder

Fütterung und Haltung der Kühe und deren Nachwuchs erfolgt nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Die nach 9-monatiger Weidehaltung im Naturschutzgebiet zum Verkauf gelangenden Absetzer sind garantiert robuste und gesunde Tiere mit sehr guter Masteignung.



### Streuobstprodukte

Das Obst des Schradenhofes stammt von Streuobstwiesen, gelegen im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft. Landschaft mit Tradition – diese Form des Obstbaus schafft mit ihren hochstämmigen Bäumen ein eindrucksvolles Landschaftsbild.

### Gesundheit mit Tradition

Um Ihnen gesunde und unbelastete Obstprodukte hoher Qualität anbieten zu können, werden die Streuobstwiesen nach strengen Richtlinien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Wir produzieren ohne Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln, künstlichen Mineraldüngern und Lebensmittelzusatzstoffen.

Das handgepflückte, regionale Tafelobst ist besonders vitaminreich, lecker und auch allergenarm.

Reife Früchte werden schonend zu Direktsaft verarbeitet, der noch alle Vitamine enthält. Besonders der naturtrübe Saft enthält durch die ausgewogene Mischung verschiedener alter Mostobstsorten viele Antioxidationsstoffe, deren gesundheitsfördernde Eigenschaften bekannt sind.

### Obst und Obstprodukte

- Bio-Tafelobst (Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen)
- Bio-Obstsäfte (Apfel, Birne, Quitte, Holundermischsäfte, sortenreine Säfte)
- Obstbrände, Liköre und Obstwein



### Fruchtaufstrich Holunderblüte

- 4 Liter Apfelsaft (naturtrüber Apfelsaft vom Schradenhofer)
- 1 kg Holunderblüten
- zusammen in einen Behälter geben und zugedeckt 24 Stunden ruhen lassen
- die Holunderblüten abseihen und den gewonnenen Saft mit 800 g Zucker
- 15 g Zitronensaft oder nach Geschmack
- 35 g Agar Agar
- zum Kochen bringen.

Etwa 2 Minuten aufkochen. In Gläser füllen und fest verschließen und langsam abkühlen lassen.



### Fruchtaufstrich Apfel-Holunder

- 3 Liter Apfelsaft (naturtrüber Apfelsaft vom Schradenhofer)
- 1 Liter Holundersaft (Saft vom Schradenhofer)
- 400 g Zucker
- 35 g Agar Agar

Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Etwa 2 Minuten aufkochen und anschließend in Gläser füllen und diese fest verschließen. Langsam abkühlen lassen!