**((Website))**

((Logo))

Fisch und Gemüse aus einer Zucht

Agrargenossenschaft Finow eG

Wir  News  Rezepte  Hofladen  Jobs  Kontakt und Impressum   Datenschutz

((Wir))

Agrargenossenschaft Finow – wir bieten Gesundes aus dem Gewächshaus, vom Feld und aus dem Fischbecken.

Wir versorgen Sie in unserem Hofladen nicht nur mit Biogemüse aus eigenem Anbau. Bei uns können sie inzwischen auch das ganze Jahr über Fisch – nämlich den geschmackvollen afrikanischen Wels – kaufen, sowie Kräuter und Sommergemüse. Aus unserer Aquaponik-Anlage. Und das heißt: Wir züchten Welse und bauen zugleich wärmeliebende Pflanzen in einem geschlossenen System an. Umweltschonend, artgerecht, regional.

Unser Aquaponik-Kreislaufsytem

Aquaponik? Nie gehört? Darum geht es: Wir züchten afrikanische Welse und bauen zugleich Kräuter und Gemüsesorten im Gewächshaus an – in einem geschlossenen System. Unser geschlossenes Wassersystem schont Ressourcen und ermöglicht eine in allen Phasen kontrollierte Produktion. Die Energie für das erwärmte Wasser, das die Fische lieben, liefert die Solartechnik am Dach. Die Ausscheidungen der Welse dienen den Pflanzen als natürliche Nährstoffe. Auf diese Weise wird das Wasser gereinigt und fließt wieder zurück in die Fischbecken. Dann beginnt der ganze Prozess von vorne. Im Frühjahr können wir auf diese Weise Basilikum und Schnittlauch, im Sommer Salat, Paprika, Auberginen und Tomaten ernten. Der Wels – auch Catfish genannt – mit seinem festen, geschmackvollen Fleisch steht Ihnen ab sofort das ganze Jahr über zur Verfügung.

Wie funktioniert Aquaponik?

((Dieser Textabsatz zur Beschreibung der Rollover-Funktion nur bei sichtbarer Grafik))

Klicken Sie auf die Bilder der Grafik, um alles Wissenswerte über das Kreislaufsystem Aquaponik, seine Leistungen und Vorteile zu erfahren.

((Die folgenden Texte sollen immer dargestellt werden))

((Text für Rollover Abb. Fisch))

Wir züchten den afrikanischen Wels, auch Catfish, genannt. Er liebt erwärmtes Wasser.

((Text für Rollover Abb. Wasserleitung aus Fischbecken))

Das Wasser enthält nun auch die Ausscheidungen der Fische. Gezielt zugeführte Bakterien wandeln das Ammonium in Nitrat um, ein Stoff, den die Pflanzen brauchen. Sie werden mit diesem nährstoffreichen Wasser gegossen.

((Text für Rollover Abb. Nutzpflanzen))

So gedeihen Kräuter wie Basilikum und Schnittlauch und im Sommer Salat, Paprika, Auberginen und Tomaten in mit Substrat gefüllten Schalen.

((Text für Rollover Abb. Wasserleitung aus Nutzpflanzenschalen))

Das so geklärte Wasser fließt wieder zurück ins Fischbecken mit den Welsen.

((Texte für Rezeptekarussell))

Die Neujahrsvorspeise:  
Wels auf Carpaccio aus Roten Beten

Die Alternative:  
Welsfilet mit Spargel

Der Muntermacher:  
Blumenkohl aus dem Ofen

Die grüne Freude:  
Mangoldpizza

Die Urlaubserinnerung:  
Mediterrane Gemüsepfanne

((Hofladen))

Unsere Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 7–12 Uhr, Donnerstag auch 15–18 Uhr

Immer zu haben:

Welsfilet natur  
 gebeizt  
 geräuchert

Fischbällchen  
Fischspieße

Im Glas:  
Wels-Matjes  
Fischfond  
Rucolapesto  
Basilikumpesto

Kartoffeln  
Zwiebeln

Jahreszeitlich wechselndes Sortiment:

Winter (eingeschränktes Angebot):  
u. a. diverse Kohl-, Wurzel- und Rübensorten aus eigenem biologischem Anbau oder aus der Region.

Kommen Sie vorbei, lassen Sie sich überraschen!

Für Rat und Tat stehen wir Ihnen auch telefonisch und per Mail zur Verfügung:

Hofladen@agenfinow.de, Tel: 033362/123-44

((Kontakt und Impressum))

Agrargenossenschaft Finow eG

Kirchstraße 10  
16248 Liepe

Tel: 033362/123-0  
Fax: 033362/123-99

www.agenfinow.de  
info@agenfinow.de

Vorstand:  
Julia Kurt, Jonas Janczek

Registergericht  
Frankfurt/Oder GnR007-007

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer  
DE1212121212

((Datenschutz))