



Kontakt und Anmeldung

IG Historisches Feld

Dorfstrasse 6
04936 Kolochau Gem. Kremitzau

Tel.: 035361 893696

Fax: 035361 893697

E-Mail: HistorischesFeld@web.de



Wald- und HeideLand e.V.

ERNTENZEITEN

ERNTENZEITEN

Das Brot fällt nicht vom Himmel.



IG Historisches Feld Kolochau



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Produziert im



IG Historisches Feld

Das alte Herrenhaus

Auf den Feldern rund um das alte Herrenhaus wird Ackerbau nach historischem Vorbild betrieben. Dabei kommen längst vergessene Geräte zum Einsatz.



Das Herrenhaus selbst beherbergt verschiedene Ausstellungen zur Entwicklung des Handwerks unserer Region.

Im historischen Klassenzimmer fühlt sich so mancher in seine Kindheit versetzt.



Erlebnisprogramm für Kids

Das Historische Feld wird gern von Schulklassen für Projekttag und Ausflüge genutzt. Für die Schüler wird dabei Landwirtschaft erlebbar.



Feste

An jedem 3. Sonntag im Juli zieht das Garbenfest Hunderte von Besuchern an.



Von April bis Oktober gibt es darüber hinaus offene Sonntage bzw. verschiedene Thementage (z.B. Kürbisfest) jeweils am 3. Sonntag im Monat.



Dagmar's deftige Kürbissuppe

Zutaten :

250 g Kürbis, 50 g magerer Bauchspeck, 50 g Butter, 3 große Zwiebeln, 1 Liter Hühnerbrühe, 1 Prise Zucker, Salz und weißer Pfeffer, 20 g Weizenmehl, 100 g saure Sahne, 1 Brötchen

Zubereitung:

Kürbis säubern, Schale entfernen in Stückchen schneiden. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Zwiebel dazu geben und alles gut durchschwitzen. Danach Kürbiswürfel dazu geben und mit Hühnerbrühe auffüllen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer etwa 20 min kochen lassen. Mit Rührstab zerkleinern und durch ein Sieb streichen. Das Mehl mit saurer Sahne anrühren und unter Rühren in die kochende Suppe geben. Etwa 3 min kochen. Die Brötchenwürfel anrösten und zum Servieren über die Kürbissuppe geben.



Heike's Kürbis-Orangen Marmelade

Zutaten:

1 kg Kürbis, 2 Orangen, 1 Gelierzucker 2:1, 50 ml Zitronensaft, 1 Vanillezucker, 1x abgeriebene Zitronenschale, 1 EL Rum, 1/2 TL Zimt, 1 EL Butterschmalz,

Zubereitung:

Kürbis schälen und in Würfel schneiden und ca. 10 Minuten in Butterschmalz braten. Orangen schälen, von Haut befreien und zum Kürbis geben. Alles pürieren. Zitronenschale, Zitronensaft, Vanillezucker und Gelierzucker zugeben und alles 5 min unter Rühren kochen. Danach Rum und Zimt zugeben, nochmals verrühren und in Gläser füllen.