

Die Genussgemeinschaft Städter und Bauern und Slow Food München besuchen den Habeker Hof in München-Haar am

Samstag, 12. Oktober 2024

10:00 Uhr - 11:30 Uhr

Gronsdorfer Straße 22

85540 Haar

<https://www.habeker-hof.de/>

Seit Generationen arbeitet die Familie mit Begeisterung an der Vielfalt der Feldfrüchte, die auch einige Exoten anbietet wie Artischocken und Wassermelonen.

Wir bekommen eine Führung zum Safranfeld, wenige Schritte vom Hofladen entfernt. Mit Glück und guten Wetterverhältnissen findet dann die Blüte statt.

[Habeker Hof Safranerie](#)

Antonia Habeker berichtet uns von den verschiedenen Betriebszweigen und Ackerkulturen, die der Familienbetrieb bewirtschaftet.

Nach dem Felder Gang bekommen wir im schönen Hofladen eine Verkostung mit Antonias selbstgebackenem Brot, für das sie "Eglfinger Zimbern Mehl" verwendet. Eine fast vergessene Weizensorte, die hier eine wertschätzende Verarbeitung findet und auf den Feldern der Familie wächst. Die professionelle Backstube ist jeden Freitag in Betrieb. Auf das Brot kommt ein Überraschungsaufstrich mit Safran.

Wer sich ein köstliches Brot mitnehmen möchte, bitte bei Anmeldung vorbestellen!

Im Anschluss können wir im geschmackvollen Hofladen einkaufen. Siehe dazu das Angebot auf der Webseite.

Kosten für Führung und Verkostung: 20,00 € vor Ort in Bar

Wir bitten um verbindliche Anmeldung bis Sonntag, 06. Oktober 2024 unter info@genussgemeinschaft.de

PS. Wer mit öffentlichen Verkehrsmitteln kommt, die Fahrt mit der S6 ab Marienplatz bis Haar dauert 18 Minuten und der Fußweg beträgt 1,1 km zum Hof. Weitere Möglichkeiten findet ihr bei den Münchner Verkehrsbetrieben. Parken ist am Hof möglich.



Über Safran:

ein Luxus-Gewürz, das meistens aus dem Iran bezogen wird.

Für 1 kg der wertvollen Blütenfäden brauchen 15 Pflückerinnen einen ganzen Tag lang. Die gesamte Erntezeit dauert nur ca. 14 Tage. Nur drei Fäden kann man aus einer Blüte gewinnen.

Quelle: [Arche Noah](#)

Fotos: mit freundlicher Genehmigung vom Habeker Hof.

Die Veranstaltung ist offen für alle Interessierten!

Wir freuen uns auf eure Teilnahme.