

De raapstelen zijn de eersten

De Horsterhof verbouwt op jaarbasis 70 tot 80 soorten groente. In de koude kas is net de eerste strook ingezaaid met raapstelen, vroeg in het jaar altijd een geliefde groente. Er staat nog een strook spinazie, die in een koude periode met minder licht toch nog aardig is opgekomen. Ook groeien daar de ingrediënten voor de winterse salade, zoals hertshoornweegbree en landkers.

In de zomer komen alle varianten van groenten die je in ons land tegenkomt van het land en uit de kassen tomaten, paprika's, komkommers, courgettes, sla en kool. In de koude maanden komen winterpostelein, spruiten, prei en boerenkool van eigen land. De eigen zuurkool is populair, net als de tomatenmoes in pot, die 's zomers in de toptijd van tomaten wordt gemaakt.

Alle restanten zijn gedurende het hoofdseizoen voor de varkens. Die worden in het najaar geslacht, met aansluitend een slachtfest met een varken aan het spit. De Horsterhof telt een aantal brandrunderen. De kalveren die ze krijgen zijn voor de aanvulling van de groep of voor de slacht. De mest wordt weer gebruikt op het land.