

Hofpost

Ausgabe Juli 2024
1 | 2

Biohof am Schürberg
Familie Lässer
5722 Gränichen
mail@schuerberg.ch
062 822 89 31
Bio-Zert. CH-Bio-086



Hej hej aus dem Schürberg

Nach den vielen Regentagen geniessen wir nun die warmen Sonnenstrahlen und hoffen, das Heu trocken in den Heustock zu bringen.

Zucchetti, Gurken, Tomaten, Randen usw.

Mit dem Start in die Sommerferien reift das Biogemüse! Ab sofort findet ihr eine kleine Auswahl an frischem Biogemüse im Kühlschrank unseres Hoflädelis.

Das Gemüse ist hier gewachsen – zum grössten Teil wurde es von uns selber angezogen und mit unserem hofeigenen Kompost «gefüttert».

Bohnen

Möchte sich jemand einen Anteil der Ernte unserer Buschbohnen sichern? Schreibt mir eine kurze Nachricht, dann kontaktiere ich euch in den nächsten Tagen/Wochen kurzfristig, wenn sie reif sind:
mail@schuerberg.ch

Kleine Soja-Bildergeschichte

Turiel Dammflug* heisst unser Ackerbaugerät, welches wir auf unserem Sojafeld zum ersten Mal anwenden. Im Gegensatz zu anderen Methoden, wird bei unserem Zuggerät der Boden zu Dämmen gehäufelt und nicht «gewendet» und dabei die Bodenstruktur durcheinander gebracht. In den Bildern nebenan seht ihr, wie sich das Feld über die letzten Wochen verändert hat.

* Dammkultur bedeutet den Landbau vom Boden her zu gestalten. Ziel ist es, Böden aufzubauen, das Bodenleben zu fördern, die Erde gut zu belüften und damit die Pflanzengesundheit und den Ertrag nachhaltig zu steigern. Ganz nach der alten Bauernweisheit: «Der Boden soll so viel wie nötig, aber so wenig wie möglich bewegt werden».

Wer mehr dazu lesen möchte:
www.turiel-dammkultur.com



Holzbiene am Muskateller Salbei



Bunte Töne...



Bauernhofmorgen mit dem Kindergarten. Juhui!

Mischpaket vom Bio Weiderind

Für den nächsten Metzger-Termin im Herbst* sind noch einige wenige Mischpakete zu vergeben.

Das Fleisch von unseren Weiderindern bieten wir in zwei Mischpaket-Grössen à 18 kg und 24 kg an. Es beinhaltet Fleischstücke von allen Teilen des Rinds: vom Entrecôte über Voressen bis zu Hack- und Siedfleisch. Detaillierter aufgelistet sind sie im Bestellformular. Die Fleischstücke werden nach der stressfreien Hoftötung von der Metzgerei Burkhart in Seon gelagert, vakuumiert und etikettiert.

* Abholtermin

Freitag, 27. September 2024

um 17 – 19 Uhr wie immer mit Apéro

Für Bestellungen verwendet ihr bitte das online Formular unter:

www.schuerberg.ch

Bunter Ausblick

Um für den Herbstwind und die kalten Wintertage gerüstet zu sein, arbeiten wir seit einigen Tagen fleissig an unserem kleinen, mobilen Hoflädeli. Wir informieren euch gerne wieder, wenn es fertig ist...

Wir grüssen euch herzlich in den Sommer

Anja und Ueli Lässer