

Schloffer's Rastplatz – direkt beim Schauobstgarten



Der einzigartige Holzapfel in unserem Schauobstgarten direkt am Radweg R8 gelegen.

Sie sind müde von einer anstrengenden Radtour am R8 oder beim Spazieren gehen – dann machen sie doch eine kurze Rast bei uns im Schauobstgarten.

... einfach Tisch und Stühle unter die Streuobstbäume stellen und die wunderbare Aussicht auf den Schauobstgarten genießen.

Gemütlich können sie sich unter dem großen Holzapfel niederlassen oder ein-

Wo? Am Radweg R8 zwischen Oberfeistritz und Anger.



Die Biobloggerin

Hallo, ich bin Anna Rafaela Reisinger und komme aus Anger. Ich bin 9 Jahre alt und ich liebe den Biohof Schloffer.

Heute möchte ich euch auf eine Reise mit dem Apfel Ferdinand einladen. Von der Blüte bis zum Apfel, den wir genießen – eine kleine Geschichte vom Apfel Ferdinand!

An einem schönen Frühlingstag wuchs an den Bäumen vom Biohof Schloffer eine kleine Blüte. Die Bienen freuten sich sehr, denn jetzt konnten sie die Blüte bestäuben. Nach einigen Wochen kam eine mittelgroße, rote Kugel zum Vorschein. Von Tag zu Tag wuchs die rote Kugel. Nach mehreren Wochen war sie groß genug, um sie zu ernten. Bei anderen Obstverkäufern wäre es vielleicht so gewesen, dass die Äpfel während der Reifezeit mit Chemikalien bespritzt werden. Bei Bio-Obsthöfen ist das nicht so. Inzwischen ist unser Apfel Ferdinand schon geerntet und in ein Kühllager gebracht worden. Natürlich sind auch die anderen Äpfel dabei. Jetzt ist er fertig gereift zum Essen.

Mmmm – lecker!
Eure Biobloggerin Anna

Einfach vormerken! Unsere Biohof-Termine bis Dezember!

Samstag, 3. August: ab 18 Uhr: „Bio bewegt“ beim Stixpeter. Begrenzte Kartenanzahl. Karten bei uns erhältlich.

Sonntag, 18. August: ab 10 Uhr: **Jubiläums-Biofest** am Biohof Schloffer in Oberfeistritz

Samstag, 24. August: ab 15 Uhr: „Weinschnüffeln - Reinschnüffeln“ beim Weinhof Weingartmann in Elz

Sonntag, 29. September: ab 10 Uhr: „Apfel-Selbstpflücktag“ am Biohof Schloffer in Oberfeistritz

Sonntag, 1. Dezember: ab 17 Uhr: Eröffnung von „Schloffer's Adventkalender“ am Biohof in Oberfeistritz



AKTUELLE INFORMATIONEN VOM BIOHOF SCHLOFFER

APFEL Blattl

NR. 10 / 2019

Grias eich...

...zur Erntezeit. Bei uns hat schon die Heidelbeernte begonnen und bald geht es mit den Pfirsichen weiter.

Mit diesem Apfelblattl beginnen wir die Vorstellung unserer Partnerbetriebe und starten mit dem Naturhotel Chesa Valisa der Familie Kessler – das Biorefugium im Kleinwalsertal.

Auch die ganz Jungen wollen wir zu Wort kommen lassen – Paula's Nichte **Anna Reisinger** schreibt von nun an einen Blog.

In der Bodenbearbeitung wollen wir noch mehr am biodynamischen Grundsatz des Kreislaufdenkens arbeiten.

Und mit großer Freude dürfen wir euch zur unserem Jubiläumsumsfest – dem **10. Biofest** bei uns am Hof am **18. August** einladen.

Auf Euer Kommen freuen sich

Karl und Familie



10. Biofest am 18. August Interessantes erfahren – Genießen & Freunde treffen



Feiert mit uns! Wir freuen uns auf Euren Besuch bei unserem Jubiläums-Biofest.

Herzlich willkommen zum Jubiläums-Biofest am Sonntag, dem 18. August 2019.

Als wir vor zehn Jahren voller Enthusiasmus unser erstes Biofest mit feinsten Bioküchen veranstaltet haben, wurden wir teilweise noch belächelt. Doch nun kommen Genießer und Biofreunde aus Nah und Fern, um mit uns zu feiern, zu genießen und Interessantes zu erfahren.

Paula's Cousine **Brigitte Duml** aus Südtirol und **Walter Riegler** mit Team von der Flei-

scherei Feiertag verwöhnen euch mit feinsten Bioküchen, der neue Cider löscht auch den allergrößten Durst. Karl fährt wieder mit dem Erntewagen in den Obstgarten.

„Zenz und seine Freunde“ sorgen für musikalische Unterhaltung. In unserem Hofladen gibt's nicht nur frische Vitamine, sondern allerlei Köstlichkeiten und der Hauptgewinn beim Schätzspiel ist wieder ein wunderschöner **Urlaub im Naturhotel Chesa Valisa** im Kleinwalsertal.

Auf geht's zum Biofest!

8184 Anger | Oberfeistritz 26 | T & F. +43(0)3175/2452 | M. +43(0)664/340 33 49 | bio@schloffer.at | www.schloffer.at
August bis Oktober: Montag – Freitag von 8 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr | Samstag von 8 – 12 Uhr und 14 – 16 Uhr | Sonntag 9 – 12 Uhr

8184 Anger | Oberfeistritz 26 | T & F. +43(0)3175/2452 | M. +43(0)664/340 33 49 | bio@schloffer.at | www.schloffer.at
August bis Oktober: Montag – Freitag von 8 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr | Samstag von 8 – 12 Uhr und 14 – 16 Uhr | Sonntag 9 – 12 Uhr





Ihr Bio Refugium im Kleinwalsertal – Das Naturhotel Chesa Valisa****



Pool und Liegewiese im Naturhotel Chesa Valisa****

Ein über 500 Jahre junges Walserhaus, erbaut 1507, entwickelte sich zum ersten Bio-Hotel Vorarlbergs. Im Naturhotel Chesa Valisa, auf 1.200m über dem Ort Hirschegg im Kleinwalsertal, finden Sie einen Ort der Ruhe und des Genusses.

Für Familie Kessler war es ein konsequenter und logischer Schritt, die Küche ihres Hotels schon 2007 auf 100 Prozent Bio umzustellen. 50 Zimmer, 2.000 m² AlpinSPA und 20.000 m² freies Umland – die behagliche Atmosphäre ist in jedem Winkel des Naturhotels spürbar.

Die Idee Naturhotel ist der Versuch zu beweisen, dass Ökonomie und Ökologie nicht unbedingt Gegensätze sind. Ökologie hat nach ihrem Verständnis nichts mit Askese und Komfortabstrichen zu tun, sondern sehr viel mehr mit bewusstem Leben und gesundem Genießen.

Lassen Sie sich treiben -

im mit eigenem Quellwasser gefüllten Außenpool.

Lassen Sie sich verwöhnen -

bei einer authentischen Ayurveda Anwendung.

Lassen Sie sich inspirieren -

von der mehrmals ausgezeichneten Bio-Küche.



Behagliche Atmosphäre zeichnet die Zimmer des Wohlfühl-Hotels aus.

Auch für die körperliche und geistige Fitness bietet das Naturhotel Chesa Valisa ein großes Angebot. Starten Sie doch um 7 Uhr morgens mit dem aktiven Erwachen in den Tag, lassen Sie sich die Kleinwalsertaler Berge bei einer geführten Bergtour erklären, entdecken Sie die Welt der Bienen – denn das Naturhotel hat 20 eigene Bienenvölker oder verbinden Sie Körper und Geist beim täglichen Yoga.

Als gestricktes Holzhaus nach traditioneller Vorarlberger Bauweise ist das Hotel in seinem Kern immer noch das Walserhaus. Klares Design, hochwertige Produkte und die einzigartige Lage zeichnen das 4-Sterne-Hotel aus. Das heutige Bio-Hotel mit der klaren Unternehmensphilosophie, entstand aus der Feder von Klaus und Sieglinde Kessler. Die 14. Generation, mit Magdalena und David Kessler, übernimmt nun das Familienunternehmen mit viel Leidenschaft und neuen Ideen.

Das Naturhotel Chesa Valisa****

Gerbeweg 18 | A-6992 Hirschegg/Kleinwalsertal

T +43-5517-54140 | F +43-5517-5108 | www.naturhotel.at

Hohes Gras – Schande oder Segen?



Das hohe Gras entpuppt sich als echter Segen für die Obstbäume.

Bis jetzt haben wir das Gras in der Fahrgasse zwischen den Obstbäumen mehrmals (6 bis 8mal im Jahr) gemulcht.

Damit hat man zwar eine schöne befahrbare Fahrgasse, doch Aufbau von Dauerhumus ist mit diesem frisch gemähten Gras nicht zu machen. In der Biodynamik läuft halt doch alles anders. Inspiriert von meinen Demeter-Kollegen **Manfred Weingartmann** und **Hansi Trummer** haben wir uns nun ein Mähwerk zugelegt.

Nun lassen wir das Gras und mögliche Blütenpflanzen vollkommen reif werden und mähen es erst dann ab. Das Besondere an diesem Mähwerk ist, dass dieses „reife Heu“ durch eine spezielle Konstruktion auf den Baumstreifen abgelegt wird. Und das ist ein wahrer Segen für den Boden.

Es schützt die Obstbäume vor Austrocknung, lässt das nachwachsende Unkraut nicht so hoch werden und verrottet zu Dauerhumus. Statt 6 bis 8 Mulchgängen gibt es nur mehr 3 bis 4mal Mähen und auch der Treibstoffverbrauch je Überfahrt reduziert sich dabei auf die Hälfte.

Außerdem: Humus speichert CO₂

Also – Hohes Gras kann auch ein Segen sein.

Die lange Nacht der Demeterhöfe



Interessantes konnte man bei der „Langen Nacht der Demeterhöfe“ erfahren.

Das war eine spannende Veranstaltung am 18. Mai, wo Interessierte Näheres über die „so geheimnisvolle Welt der Biodynamik“ erfahren konnten.

Zuzusehen, wie aus Kuhfladen, Brennessel, Hühnerschalen, Urgesteinsmehl und aus Pflanzenpräparaten nach einem Jahr ein ganz verrottetes Präparat mit Milliarden von aktiven Bodenlebewesen entstanden ist, war sicherlich genauso spannend, wie einmal die Ruhe des Dynamisierens der Präparate zu erleben. Bei angenehmen Temperaturen genossen wir den Sonnenuntergang im Schauobstgarten.



Karl bei einer seiner Vorführungen im Schauobstgarten.

Beeindruckende Blüte – erfrischender Geschmack! Der Pfirsich hat wieder Saison.



Es ist wohl die auffälligste Blüte unter allen gängigen Obstarten, die die Pfirsichbäume schon von weithin sichtbar machen.

Nach dem schönen Blühwetter im Frühling folgte nun ein echter Jahrhundert-Juni und dies kann man am stetigen Wachstum der Früchte deutlich erkennen. Etwa ab Ende Juli ist es dann soweit – die Pfirsichsaison beginnt.

Wir haben für euch ganz spezielle Sorten angebaut – die weißfleischigen **Helene**, **Mireille** oder **Benedicte** mit dem außergewöhnlichen Aroma oder die festeren, gelbfleischigen **Redhaven**, **Suncrest** oder **Symphonie** zum Einkochen, zum Ansetzen von fruchtiger Bowle oder einfach frisch zum Genießen.

Auf in den Sommer – mit Pfirsichen vom Biohof Schloffer



Die prächtige Blüte erfreut das Auge, der Geschmack der Früchte jeden Gaumen.

Übrigens: Den Biohof Schloffer findet ihr natürlich auch auf den Social-Media-Plattformen **facebook** und **Instagram**...



facebook



Instagram

