



Die Bio-Bloggerin

Hallo, ich bin Anna Rafaela Reisinger und komme aus Baierdorf. Ich liebe den Biohof Schloffer und packe manchmal auch mit an.

Heute erkläre ich euch, welche Tiere im Obstgarten so mithelfen.

DIE BIENEN und HUMMELN...

...bestäuben die Blüten, somit können leckere Bioäpfel wachsen. Sie saugen den Nektar ein und geben ihn den Bienen- oder Hummelbabys. Imker haben Bienenstöcke und machen für uns einen guten Biohonig.

DIE REGENWÜRMER...

...sorgen dafür, dass verrottete Blätter zerkleinert werden und lockern die Erde unter den Obstbäumen auf, damit diese gut wachsen und ihre Wurzeln das Wasser besser aufsaugen können.

DIE BUNTEN MARIENKÄFER...

...fressen gerne Blattläuse, die sonst den Bäumen schaden. Deshalb sind sie beim Biohof Schloffer herzlich willkommen.

MEIN TIPP!

Am 29. Sept. findet ein **Apfel-Selbstpflücktag** statt, dort könnt ihr mit mir Insektenhotels basteln.

Viel Spaß!
Eure Anna

Streng limitiertes Kartenkontingent!
Keine Abendkasse!
Karten bei uns am Biohof erhältlich!

ABAKUS
PRÄSENTATION 2019

Schloss Pöllau
großer Freskensaal

Freitag, 15. November
Beginn: 19.30 Uhr

Preis inklusive Abakusverkostung und kleiner Verköstigung: Euro 25,-
Karten ab sofort bei den Apfelmännern oder unter www.abakus-puch.at erhältlich.
Limitierte Kartenanzahl. Keine Abendkasse.

Informationen: Die Apfelmänner | A-8182 Puch bei Weiz | info@abakus-puch.at | www.abakus-puch.at



APFEL

Blattl

AKTUELLE INFORMATIONEN VOM BIOHOF SCHLOFFER

NR. 11 / 2019



Paradiesische Früchte

IN BESTER BIOHOF-QUALITÄT

Einfach vormerken! Unsere Biohof-Termine bis Dezember!

- Sa., 21. September:** Biofest am Hauptplatz in Fürstenfeld – Wir sind dabei!
- So., 29. September:** Apfel-Selbstpflücktag und Insektenhotel basteln von 10 bis 17 Uhr am Biohof
- Fr., 4. Oktober:** Die Lange Nacht der Heimat beim Seidl in Anger ab 19 Uhr
- Fr., 18. Oktober:** Demeter in der Stadt anlässlich 50 Jahre Demeter: Schloffer bei St. Josef Naturkost, 1070 Wien
- Fr., 18. Oktober:** Lange Tafel des Genusses am Marktplatz in Semriach – Koste dich durch die Vielfalt der Bioäpfel!
- Sa., 26. Oktober:** Genussfestival beim Weingut Thaller
- Fr., 8. November:** Tag des Apfels in der Tierwelt Herberstein
- So., 1. Dezember:** Eröffnung Schloffer's Adventkalender um 17 Uhr
Es werden noch Adventfenster-Gestalter gesucht. Falls Du Lust hast, bitte bei uns melden!

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

- ▶ **Äpfel für Apfelallergiker** Santana und Elise
- ▶ **Apfel-Selbstpflücktag** und Insektenhotels basteln!
- ▶ **Bioobst frisch zugestellt** Jetzt gibt's Vitamine per Post!
- ▶ **Mystische Abakuspräsentation** im Schloss Pöllau



Grias eich...

...zum Äpfelbrocken, wie wir zur Apfelernte sagen. Endlich ist es soweit und die vielen Sonnenstunden haben die Äpfel besonders geschmackvoll werden lassen.

Andererseits haben uns die extrem vielen Sonnentage ohne Regen auch die Schattenseiten vor Augen geführt. Viel zu wenig Regen hat es gegeben und auf unserer Bergtour auf den Mont Blanc stellten uns die Klimaveränderungen vor großen Herausforderungen. Damit ihr auch als Konsumenten hautnah spürt, wie sorgsam unsere Früchte gepflückt werden möchten, laden wir euch zum Selbstpflücktag ein. Damit dieser Tag für die Kinder noch mehr Abenteuer wird, können sie mit unser Biobloggerin und mit Paula Insektenhotels basteln – für mehr Biodiversität im eigenen Garten.

Auf Euer Kommen freuen sich

Karl und Familie

Santana und Elise – DIE Äpfel für alle Apfelallergiker!



Santana

Du möchtest gerne in einen frischen, knackigen Apfel hineinbeißen, aber die gleich darauf folgende Apfelallergie sagt besser „Nein“?

Dann kann dir vielleicht geholfen werden. Über unseren **Santana-Apfel** gibt es fundierte wissenschaftliche Studien, dass über 90 Prozent aller Apfelallergiker ihn



Elise

bestens vertragen. Über den **Elise-Apfel** sagte mir Bert Krämer, ein Bio-Urgestein aus Deutschland, dass er von seinen Allergikerkonsumenten nur positive Rückmeldungen erhalten hat.

Und das Beste – beide Apfelsorten schmecken auch so richtig gut. Probier' sie doch einmal!

Neu! Frischer Apfel-Weichselsaft!

Da die Weichseln heuer besonders aromatisch waren, haben wir beschlossen, einen neuen Fruchtsaft daraus zu machen.



ein besonders schmackhafter Durstlöcher geworden – egal, ob pur oder gespritzt. Er ist jetzt neben vielen anderen Spezialitäten bei uns im Bio-Hofladen erhältlich...

Dieser im heurigen Jahr entstandene **Apfel-Weichselsaft** ist

Mitten in Anger: Fleischerei Pechmann



Die Marktgemeinde Anger kann stolz sein, dass es im Herzen der Ortschaft noch einen Bäcker und eine echte Fleischerei gibt.

kein wahrer „Kochkünstler“ ist, sich damit als echter Grillweltmeister fühlt. In seinem Geschäft gibt es neben den zahlreichen Produkten aus der Region auch unsere Bioäpfel und Biobirnen zu kaufen.



Außerdem verarbeitet Hannes Pechmann auch Schloffer's Bio-Apfelchips in seinen Apfel-Kürbiskernwürsteln, den „Kraftlackeln“. Ein echt einzigartiger Genuss! **Er ist ein wahrer Fleischermeister.**

Feines aus der Fleischerei: Pechmann's Kraftlackeln



Apfel-Selbstpflücktag und Insektenhotels basteln! Sonntag, 29. September von 10 bis 17 Uhr



Selbstgepflückt schmeckt's gleich noch besser!



Der herrliche Topaz wartet auf fleißige Hände.



Anna mit selbstgebastetem Insektenhotel.

In einen unserer g'schmackig-saftigen Bioäpfel zu beißen ist schon ein echter Genuss. Aber diese gesunden Äpfel auch noch selbst vom Baum zu pflücken, macht die Freude noch größer.

Diese Möglichkeit hast du bei unserem **Apfel-Selbstpflücktag** am **Sonntag, 29. September** mit Beginn um 10 Uhr.

Mit Traktor und Erntewagen fahren wir stündlich in den Obstgarten, wo du eine kurze Einschulung bekommst, um die Äpfel behutsam und mit größter Sorgfalt zu ernten.

Danach kannst du deine TOPAZ-Äpfel pflücken. Natürlich gibt es nebenbei viele Informationen über unsere biodynamische Wirtschaftsweise und die verschiedenen Apfelsorten. Zurück am Hof gibt es eine kleine Stärkung und in unserem Hofladen stehen die allerfeinsten Verarbeitungsprodukte zur Verkostung bereit.

Mit unserer Bio-Bloggerin Anna Reisinger und Paula können Kinder ihr eigenes, kleines Insektenhotel basteln, bunt bemalen und dann im eigenen Garten aufhängen. Viel Spaß dabei!

FrISChe Bioäpfel und Biobirnen zugestellt!

Wir haben eine neue Möglichkeit des Frischetransportes für all jene gefunden, die einen weiteren Weg zu uns haben, aber dennoch große Obstesser sind.

Wir verschicken unsere Bioäpfel und Biobirnen (ca. 18 kg) mit der Frischebox an euch. Schon am nächsten Tag bekommt ihr unser Bio-Obst zugestellt. Ihr braucht die Box nur mehr zu entleeren, das beiliegende Rücksende-Etikett aufkleben und bei der nächsten Post (oder Postpartner) aufgeben. Und das zum günstigen Transporttarif von € 10,- je Sendung.

Also – einfach uns unter der Telefonnummer **03175 - 2452** anrufen oder unter der E-Mailadresse: **bio@schloffer.at** bestellen.

Paula's himmlische Marmelade!



Jakob, stolzer Jungimker und fleißiger Helfer beim Biofest saß beim Frühstück und fragte: „Paula, hast du noch was von der himmlischen Marmelade?“

Gemeint hat Jakob Paula's **Pfirsich-Aronia-Marmelade** – ein wahrhaft himmlischer Genuss. Aber auch ihre anderen Marmeladekompositionen schmecken einfach köstlich...



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



facebook



Instagram

