

MARIA REISINGER

© Karl Sommerbauer

Die "5 R"

Du suchst nach einfachen Möglichkeiten weniger Müll zu produzieren? Die „5R“ helfen dir deinen Konsum bewusster zu gestalten. Somit kannst du Ressourcen sparen und die Umwelt schonen.

REFUSE – ABLEHNEN

BRAUCHE ich DAS? Am einfachsten funktioniert Müllsparen, indem du Verpackungen und Gegenstände, die du nicht brauchst, ablehnst (zB. Werbung, Flyer, Gratisproben). **Tipp:** Ein „Bitte-keine-Werbung“ Pickerl auf den Postkasten kleben.

REDUCE – REDUZIEREN

BRAUCHE ich so viel? Überlege dir, was du wirklich brauchst. Entscheide dich durch bewussten Konsum für weniger, dafür aber für hochwertige und langlebige Produkte. Weniger Konsum bedeutet weniger Müll. **Tipp:** Nicht mehr benötigte Dinge (Kleidung, Spielzeug, Sportausrüstung usw.) kannst du verschenken oder verkaufen.

REUSE – WIEDERVERWENDEN

Gibt es das schon? Benutze Dinge mehrmals und versuche sie zu reparieren (zB. Lochflicken, kaputte E-Geräte zum Elektriker, 2nd-Hand). Auch Leihen, anstatt etwas zu kaufen macht Sinn.

Tipp: Mehrweg statt Einweg, zB. ein Bienenwachstuch anstelle einer Frischhaltefolie.

RECYCLE – WIEDERVERWERTEN

Achte bei Dingen, die du nicht wiederverwenden kannst, dass sie recycelbar sind (Richtige Mülltrennung!). Recycling ist zwar nicht die Lösung, doch du kannst die Rohstoffe dem Kreislauf erneut zuführen.

ROT – KOMPOSTIEREN

Küchenabfälle kannst du im eigenen Kompost oder in der Biotonne entsorgen. So entsteht wertvoller Dünger und Erde.

Tipp: Eine innovative Kompostierlösung ist die Wurmkomposte. www.wurmkomposte.at

Übrigens: Bereits Kleinigkeiten können Großes bewirken.

Maria Reisinger

Zero Waste Coach

Es brodelt in Schloffer's Küche...



Feinste Gaumenfreuden aus Obst sorgen für einen einmaligen Geschmack. Beim Einkochen der fruchtigen Köstlichkeiten darf eine eigene Qualitätskontrolle nicht fehlen. So wird bei uns schon seit Oma's Zeiten das berühmte „Häferlgucken“ betrieben.

Von Pfirsichkompott über Dirndlsirup und Birnenschutney bis hin zum Zwetschenröster sind der Vielfalt an veredelten Produkten keine Grenzen gesetzt. Für unsere jüngsten Feinschmecker kochen wir pures Apfel- oder Pfirsichmus ein. Natürlich ohne Zucker! Wir versuchen auch immer wieder, neue Kreationen und Variationen anzubieten, welche ihr dann frisch im Glas in unserem Hofladen findet. Vorbeikommen, durchschauen und eingekochte Gaumenfreuden mitnehmen.

Vitamine in Hülle und Fülle...



...gibt es wieder ab Anfang Oktober bei uns am Biohof zu erwerben: **Elstar, Arlet, Rubinette, Topaz, Pinova, Wur, Wellant & Novemberbirnen!**

Unsere Biohof-Termine 2023

Samstag, 30. September & Sonntag, 1. Oktober
Pflück' dir deinen Topaz Bioapfel | 10 bis 17 Uhr
SELBSTPFLÜCKTAGE am Biohof

Freitag, 17. November
ABAKUS PRÄSENTATION 2023
auf der Ruine Waxenegg bei Anger | Einlass: 19 Uhr
Ersatztermin bei Schlechtwetter: Samstag, 18. November

1. Adventsonntag, 3. Dezember
ERÖFFNUNG SCHLOFFER'S ADVENTKALENDER
am Biohof in Oberfeistritz um 17 Uhr

BIOHOF
SCHLOFFER
BIO VON DER FEINSTEN ART

demeter
APFEL
Blattl

AKTUELLE INFORMATIONEN VOM BIOHOF SCHLOFFER

Nr. 20 / Sept. 2023

WWW.SCHLOFFER.AT

*Bester Geschmack
& viele Vitamine*



© P. Weibinger

- Unverwechselbarem Geschmack auf der Spur
- Pflück dir deinen Topaz Bioapfel
- Einsaat von Blühstreifen
- Häferlguckerzeit beim Biohof Schloffer

8184 Anger | Oberfeistritz 26 | T. +43(0)3175/2452 | M. +43(0)664/340 33 49 | bio@schloffer.at | www.schloffer.at

Öffnungszeiten Dienstag-Freitag von 8-12 Uhr und 14-18 Uhr | Samstag von 9-12 Uhr | Sonntag, Montag und Feiertag geschlossen!
Öffnungszeiten August bis Oktober Di.-Fr. von 8-12 Uhr und 14-18 Uhr | Sa. von 9-12 Uhr und 14-16 Uhr | So. 9-12 Uhr | Mo. und Feiertag geschlossen!



Grias eich...

Nach einem schwierigen Jahr mit einer Woche Frost Anfang April und danach bis Anfang August extrem viel Regen und wenig Sonne zeigt sich nun der Herbst von seiner schönsten Seite.

Die Äpfel und Birnen zeigen eine besondere Reife und einen außergewöhnlichen Geschmack – ein goldener Herbst also.

Es war ein extrem arbeitsreiches Jahr – auch mit der Fertigstellung unserer 80kvp Photovoltaikanlage. Wir haben aber schon wieder an das nächste Jahr gedacht und gemeinsam mit der Versuchsanstalt Raumberg-Gumpenstein ein Projekt zur Förderung der Biodiversität gestartet. Schon im nächsten Jahr werden diese Blühkräuter in unseren Obstanlagen unser Auge und Herz erfreuen.

Lukas freut sich als Abellio der Apfelmänner schon sehr auf die **Abakuspräsentation** auf der mystischen Ruine Waxenegg oberhalb von Anger. Es wird sicherlich wieder ein besonders stimmungsvoller Abend.

Genießt den goldenen Herbst mit allen Sinnen.

Euer Karl
und Familie



Tipp!

Zustellung per Postbox!

Wir schicken unsere **Bioäpfel** und **Biobirnen** bzw. auch eine **Mixbox** gerne mit der Postbox zu. Unter shop.schloffer.at bestellen und die „Vitamin-Box“ wird umgehend versandt.

Selbstpflücktage am 30.9. und 1.10.



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.

Dieses besondere Erlebnis gibt es am **Sam., 30. September und Son., 1. Oktober** bei uns am Biohof. Jeweils ab 10 Uhr geht es los. Mit Traktor und Erntewagen fahren

wir stündlich in den Obstgarten, wo du eine kurze Einschulung bekommst, um die Äpfel behutsam und mit Sorgfalt zu ernten. Danach kannst du deine **TOPAZ-Äpfel** pflücken.

Zuhause am Biohof in Oberfeistritz können die Kinder beim Basteln kreativ sein und da man bei der Ernte auch Hunger bekommt, wartet am Hof natürlich auch ein schmackhafter Imbiss zur Stärkung auf euch.

Blühstreifen – leicht gesagt – schwer umgesetzt



Raumberg-Gumpensteiner Team mit Karl

Überall wird von Blühstreifen und Biodiversität gesprochen – die Umsetzung ist aber nicht immer so leicht.

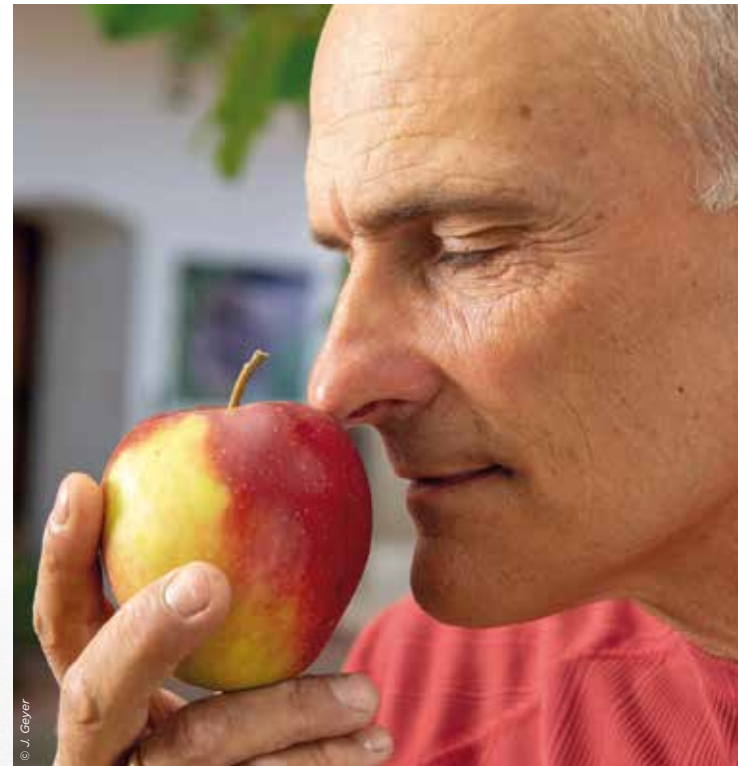
Die Blühstreifen sind nur dann sinnvoll, wenn sie über mehrere Jahre hintereinander blühen. Gemeinsam mit der Versuchsanstalt Raumberg-Gumpenstein haben



Einsatz der Blühstreifen

wir nun ein einzigartiges Projekt für mehrjährige Blühstreifen im Obstgarten gestartet. Anfang September kam das ganze Team von dort zur Einsaat – jetzt sprießen schon die ersten Pflanzen aus dem Boden. Nächstes Jahr im Juli soll es nur so wimmeln vor lauter Blüten und Insekten. Wir halten euch auf dem Laufenden.

Wie unverwechselbarer Geschmack entsteht...



Die unvergleichliche Qualität von Schloffer's Biofrüchten – eine fruchtig-frische Geschmacksexplosion überzeugt Augen, Nase und Gaumen.

Über Geschmack kann man ja sprichwörtlich streiten, weil dieser sich nicht in ein objektives Maß fassen lässt. Auch dass die Geschmäcker unterschiedlich sind, weil unsere Empfindungen unterschiedlich sind, stimmt. Wenn aber so viele unserer Kunden deshalb zu uns kommen, weil unsere Äpfel sooo gut schmecken, dann sollte diese große Anzahl an positiven Erlebnissen wohl eine objektive Beurteilung sein. Wir sind ständig am Arbeiten, um euch dieses besondere Erlebnis zu bieten. Ein bisschen wollen wir nun unsere Geheimnisse lüften.

Zuallererst gibt es einmal Obstsorten, die aromatischer sind und andere, die weniger Aroma haben. Bei der Auswahl unserer Sorten steht der **Geschmack** und nicht die Ertragsfähigkeit der Sorten an erster Stelle. Daher gibt es bei uns auch keinen Gala, sondern besonders aromatische Sorten wie **Topaz, Rubinette, Natyra, Wur, Crimson Crisp**, usw..

Dann kommt es natürlich auf die **klimatischen Bedingungen** während des Wachstums und der Reife der Früchte an und ganz klar auch wie hoch der Ertrag ist. Möglich, dass ein Grund, weshalb **Bioäpfel besser schmecken**, auch im geringeren Ertrag begründet liegt.

Auf unserem Biohof arbeiten Lukas und ich jedoch mit drei ganz speziellen Maßnahmen, um die optimale Ausbildung des Aromas noch stärker zu fördern.



Der sehr wichtige **Belichtungsschnitt** im Sommer stellt die Äpfel auch in so einem speziellen niederschlagsreichen Jahr wie heuer schön in die Sonne. Damit können alle Äpfel die besondere **Kraft der Sonne** in sich aufnehmen und somit schön ausfärben.

Während im konventionellen Obstbau der Baumstreifen mit chemischen Unkrautmitteln totgespritzt wird, lassen wir in unseren Obstgärten vor allem in der Reifephase das **Gras um die Bäume** herum wachsen. Damit bindet das Gras den natürlichen Stickstoff aus dem Boden. So sehr der Stickstoff um die Blüte und kurz danach für die Entwicklung der Obstbäume wichtig ist – im Herbst bei der Reife ist er ein echter Geschmackskiller.

Gewissermaßen den Höhepunkt der Arbeiten am unverwechselbaren Geschmack sind die Behandlungen mit dem **biodynamischen Präparat Hornkiesel** vor der Ernte. Eine Stunde muss der Hornkiesel durch das Rühren dynamisiert werden, bevor er nach dem Sonnenaufgang auf die Früchte ausgebracht wird. Er bringt mit dem Silizium aus dem Bergkristall den ganz besonderen Sonnenimpuls auf und in die Früchte.

Kommt einfach bei uns am Biohof in Oberfeistritz vorbei, kostet und überzeugt euch vom unverwechselbaren Geschmack unserer gesunden Früchte.



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



facebook



Instagram

