



Grias eich...

Wir haben diesen Winter genutzt, um unseren Lukas im fernen Neuseeland zu besuchen und 14 Tage gemeinsam unterwegs zu sein.

Landschaftlich war es einfach großartig – aber mit dem Biogedanken ist es auf dieser von allen Leuten als "grün" angesehenen Insel doch noch nicht soweit. Einige Biobetriebe haben leider bereits wieder zurück umaestellt – weil sich in der konventionellen Landwirtschaft mit den neuen Clubapfelsorten mehr Geld verdienen lässt.

Bio braucht also einen langen Atem und sehr viel Begeisterung. Diese Begeisterung möchten wir mit euch teilen.

Auf einen Besuch bei uns am Hof in Oberfeistritz oder bei einer unserer Veranstaltungen freuen sich



### "Grill & Chill" beim Teichgeschnatter Samstag, 4. Mai 2019 ab 12 Uhr



Nachdem die Premiere im letzten Jahr sehr gelungen war und zu einem wirklich gemütlichen Fest wurde, gibt es auch heuer wieder das "Teichgeschnatter" von BioHoch3 direkt beim Beregnungsteich vom Biohof Schloffer.

"Grill & Chill" lautet das heurige Motto und der Stixi, Hannes Weingartmann und wir vom Biohof Schloffer verwöhnen euch mit vielen schmackhaften Bio-Köstlichkeiten. Zusammenkommen und Schnattern - mit den Freunden, den Nachbarn oder einfach mit Unbekannten und dabei ein spritzig-frisches Glas Frizzante, wunderbaren Wein oder ein edles Schnapserl trinken und dabei Stixis besondere Grillspezialitäten vom Ofyr genießen.

Für alle Familien gibt es heuer erstmals eine Familienrallye - Spiel und Spaß für die ganze Familie ist dabei garantiert. Bei Schlechtwetter findet die Veranstaltung im Schloffer-Stadl direkt am Hof statt.



8184 Anger | Oberfeistritz 26 | T. +43(0)3175/2452 | M. +43(0)664/340 33 49 | bio@schloffer.at | www.schloffer.at Öffnungszeiten Hofladen: Dienstag - Freitag von 8 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr, Samstag von 9 - 12 Uhr



### Neuseeland - eine unvergessliche Reise ans a



Johannes, Paula, Karl und Lukas unterwegs in Neuseelands Natur.

#### Ein Erfahrungsbericht von Lukas Schloffer

Schon immer war mir dieses Land im Sinn gewesen. So weit weg von zu Hause. Die unglaublichen Bilder und Geschichten, die man immer wieder von anderen Leuten gezeigt und erzählt bekommt.

Nach langer und intensiver Planung konnte ich nun endlich im vergangenen Dezember meine lang ersehnte Reise antreten. Kaum am Flughafen in Neuseeland angekommen wurde ich auch schon herzlichst mit einer ausführlichen Bio-Security Kontrolle begrüßt. Auf dem Weg zu meinem Praxisbetrieb durfte ich dann das erste Mal die wunderschöne Landschaft Neuseelands genießen.

Frisch angekommen am Betrieb hieß es für mich auch schon anpacken. Die Heidelbeerernte war bereits voll im Gange, auch die ersten Pflaumen wurden reif. Nach kurzer Ernteeinschulung wurde auch schon zu pflücken begonnen. Über 20 verschiedene Pflaumensorten wurden am Betrieb angebaut - große, kleine, süße, säuerliche, gelbe, grüne, blaue, rotfleischige. Eine Auswahl, die ich sonst nur bei unseren Äpfeln kannte. Jedes Wochenende wurden die köstlichen Sorten auf den verschiedensten Bauernmärkten verkauft ein schöner Ort, um mit seinen Kunden in Kontakt zu bleiben oder auch einfach einen gemütlichen Tag am Wochenende zu verbringen. Waren die Wochenenden einmal stressiger, haben wir unter der Woche den geeigneten Ausgleich gesucht. Segeln! Ob zum Spaß oder auch bei diversen Rennen. nichts ist so schön wie durch die atemberaubenden Fjorde Neuseelands zu segeln.



Unendliche Weiten - ein wahres Paradies für die Schaf- und Kuhherden.

Immer wieder durfte ich neue und interessante Menschen auf dem Betrieb kennenlernen. So vergingen die Tage und Wochen wie im Flug und schon bald durfte ich auch wieder Zeit mit meinen Eltern und meinem Bruder verbringen.

Gemeinsam erkundeten wir die Südinsel. Vom Wein übersäten Marlborough vorbei an unglaublich großen Schaf- und Kuhherden über Berg und Tal an die Westküste und wieder zurück an die Ostküste. Unzählige Kilometer legten wir gemeinsam zurück, um die schönsten Orte Neuseelands zu sehen. Von unendlich langen Seen über endlose Weiden und Berglandschaften wurde unsere gemeinsame Reise geprägt.

Nach zwei Wochen zu viert durfte ich dann noch für weitere zwei Wochen alleine die Nordinsel bereisen. Auch dort habe ich weite und lange Autoreisen zurückgelegt. Immer wieder nutzte ich die atemberaubenden Strände, Wälder und Berge für kleine Auszeiten, um ein wenig zu entspannen. Auch beruflich konnte ich noch einen weiteren Einblick in Neuseeland bekommen. So durfte ich bei einem der bekanntesten Biobauern Neuseelands, John Bostock, einen Rundgang durch die Obstanlagen machen. Mit den gesammelten Eindrücken ging es weiter in die uralten Vulkanlandschaften im Landesinneren.

Natürlich gibt es in Neuseeland nicht nur Landschaft, sondern auch Leidenschaft, diese ist dort vor allem mit einer Sportart verbunden – Rugby. Ein wahres "Must do" auf meiner Reise war ein Rugby-Match. Ohne wirkliche Kenntnis der Regeln ging ich also zu einem Match und ließ mich von Fans, Spiel und Stimmung einfach mitreißen.





### indere Ende der Welt!



Neuseeländischer Regenwald bei Waimangu

So durfte ich nach knapp drei Monaten im fernen Neuseeland auch wieder meine Heimreise antreten. Mit den unzähligen gesammelten Eindrücken weiß ich nun ein weiteres Mal unsere herrliche Heimat mehr zu schätzen.

Ich möchte mich aber auch bei meinen Eltern bedanken, die mir diese Reisen erst ermöglichten und mich dabei auch immer tatkräftig unterstützen.

Ich freue mich schon wieder auf die gemeinsame Zusammenarbeit am Hof und auf die zukünftigen Reisen und Erfahrungen, die noch auf mich zukommen werden.



Demeter Weingut Rippon

# Die Lange Nacht der Demeter-Höfe. Eintauchen in die Welt der Biodynamik.

Samstag, 18. Mai ab 17 Uhr am Biohof Schloffer





Ansetzen des Fladenpräparates mit Hansi Trummer und Manfred Weingartmann

Nachdem wir unsere Startphase in die Biodynamik hinter uns haben und in der neu gegründeten Demeter Obstbaugruppe Steiermark gemeinsam viel Erfahrung sammeln konnten, geht es nun mit vollem Elan weiter.

Bisher hatten wir ja unsere biodynamischen Präparate von "Demeter Profis" bezogen – aber jetzt sind wir voll dabei, sie selbst herzustellen. Im letzten August setzten wir mit unseren Freunden Hansi Trummer und Manfred Weingartmann ein Fladenpräparat nach Maria Thun an – dass mittlerweile schon wunderbar umgesetzt ist. Und auch in der Gruppe haben wir die ersten Hornmist- und Hornkieselpräparate eingegraben. Wenn ihr mehr über unsere biodynamische

Arbeit erfahren wollt - Gelegenheit dazu gibt es bei der langen Nacht der Demeterhöfe am 18. Mai bei uns am Biohof. Mit meinen Kollegen Hansi und Manfred werden wir erneut ein Fladenpräparat ansetzen und beim Dynamisieren des Hornmistes könnt ihr dessen Kraft spüren lernen. Natürlich gibt es dazu auch Köstlichkeiten von uns zum Essen und Trinken.

Wir freuen uns auf eine kraftvolle Nacht am 18. Mai 2019.















### Osternesterl für Erwachsene

Normalerweise gibt es die beliebten Osternesterl ja nur für die Kleinen.

Bei uns gibt es die Nesterl, gefüllt mit allerlei schmackhaftfeinen Sachen, jedoch auch für die Großen.

Diese sind entweder im Hofladen in Oberfeistritz zu kaufen oder gewinnen Sie einfach eines von drei Osternesterln auf Facebook. Viel Erfolg!

WIR WÜNSCHEN...



UND ERHOLSAME FEIERTAGE.

### **Mmmmh - Süße Birnenprodukte**



Die Birne ist die zweitwichtigste Obstart auf unserem Betrieb.

Neben dem **Frischobst** verarbeiten wir die Birnen zu besonders schmackhaften Produkten. Beißt in unsere knackigen **getrockneten Birnenringe** und lasst euch vom intensiven Geschmack der Novemberbirne

überraschen. Diese "Birnenchips" gibt es auch im Pfandglas und lose zu kaufen.

Wieso nicht einmal **Birnenkompott** zum Kaiserschmarrn oder ins Müsli? Die Birnen zergehen ganz einfach auf der Zunge – sooo gut sind sie.

Schon einmal unsere **Birnen-Zwetschken-Marmelade** oder **Birnen-Aronia-Marmelade** zum Frühstück probiert? Einfach ein fruchtiger Genuss.

Und für Saftliebhaber der süßen Sorten haben wir den **Apfel-Birnensaft**.

Aber die Krönung der Birne – das ist wohl der **Williams Birnenbrand** – der edelste und zarteste Edelbrand.

All diese Birnenprodukte könnt ihr bei uns im Hofladen in Oberfeistritz verkosten und natürlich auch kaufen.

## Müde??? Bei uns gibt's Vitamine gegen die Frühjahrsmüdigkeit!



Der erfrischende Topaz-Apfel bei uns erhältlich!

Sie brauchen etwas wirklich Wirksames gegen die jährlich wiederkehrende Frühjahrsmüdigkeit?

Dann probieren und genießen Sie doch einfach unsere feinen **Topaz-Äpfel**. Die sind noch so richtig knackig und total erfrischend. Da hat das große Gähnen keine Chance mehr...

### **Einfach vormerken! Unsere Biohof-Termine bis September!**

Sonntag, 28. April: Traditionelles Blütenfest am Hochgartl im Ortszentrum vom Apfeldorf Puch

Samstag, 04. Mai: ab 12 Uhr: "Grill & Chill" BioHoch3-Teichgeschnatter am Beregnungsteich vom Biohof

Samstag, 18. Mai: ab 17 Uhr: "Lange Nacht der Demeterhöfe" bei uns im Schauobstgarten

Mittwoch, 19. Juni: ab 18 Uhr: Angerer Schmankerlfest am Hauptplatz in Anger

Sonntag, 18. August: Biofest am Biohof Schloffer in Oberfeistritz

Sonntag, 08. September: Traditionelle Apfelstraßen-Erlebnisfahrt entlang der Steirischen Apfelstraße

8184 Anger | Oberfeistritz 26 | T. +43(0)3175/2452 | M. +43(0)664/340 33 49 | bio@schloffer.at | www.schloffer.at Öffnungszeiten Hofladen: Dienstag - Freitag von 8 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr, Samstag von 9 - 12 Uhr

