



Danke Mama

Im März ist meine Mutter **Anna Schloffer** nach einem zum Schluss doch leidvollen Weg im Beisein der Familie friedlich eingeschlafen. Sie war aus Leib und Seele Bäuerin und immer offen für Neues. Gemeinsam mit Vati hatte sie in den 70er Jahren die ersten Komfortgästezimmer geschaffen und später war sie voller Tatendrang bei der Umstellung auf Obstbau und Direktvermarktung dabei.

Besonders die Beschriftung der Schnapsflaschen mit ihrer schönen Schrift war bis ins hohe Alter hinein eine ihrer Lieblingsbeschäftigungen.

Sie liebte das Gespräch und den Umgang mit den Gästen und Kunden. Dabei konnte sicherlich jeder etwas von jener Herzlichkeit, Wärme und Liebe spüren, die sie besonders ihren Kindern, Enkeln und Urenkeln gab.

Danke für all das, liebe Mama.
In unseren Herzen lebst du weiter.

Tipp!



Entspannen & Genießen

Schloffer's
Rast- und Genussplatzl
am Feistritzalradweg R8

Frische Eier von glücklichen Obstgartenhühnern...



„Eure Hühner haben ja ein Paradies auf Erden“, sagen uns die Spaziergänger, welche an unserer großen Obstanlage vorbeiwandern...

20 glückliche Biohühner haben hier einen riesigen Auslauf von nahezu

60.000m² - und sie nutzen diesen Auslauf auch bis zum letzten Winkel aus. Ein feines Hühnerleben! So ist es auch kein Wunder, dass unsere Bioeier bei dem vielen frischen Gras und den unzähligen Würmern so gut schmecken.

Eine besondere Köstlichkeit - unser erster Pfirsichbrand



Erstmalig haben wir im letzten Jahr Pfirsichmaische destilliert. Und es hat sich wirklich ausgezahlt.

Daraus ist nun ein herrlich duftiger Edelbrand mit köstlich-feinen Pfirsichnoten entstanden, der am

Gaumen sehr angenehm mild ist und ganz großartig mundet.

Leider gibt es allerdings nur eine sehr kleine Menge unseres edlen Pfirsichbrandes - also bald mal bei uns am Hof vorbeikommen...



APFEL

Blattl

AKTUELLE INFORMATIONEN VOM BIOHOF SCHLOFFER

Nr. 14 / Juni 2021

Damit punktet Bio



WWW.SCHLOFFER.AT

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

Öffnungszeiten unseres Hofladens: Dienstag - Freitag von 8 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr | Samstag von 9 - 12 Uhr

- **Schloffer's Bio-Hofladen** Köstlichkeiten für Groß und Klein
- **Genussvielfalt für die Zukunft** Neue Sorten gepflanzt
- **Nützlinge im Bio-Obstbau** Wichtig im biologischen Anbau
- **Glückliche Obstgartenhühner** Bioeier in bester Qualität



Grias eich...

Während viele das Ende des Lockdowns und die alte Freiheit schon sehnsüchtig herbeigesehnt haben, wussten wir oft schlaftrunken nicht einmal mehr, welcher Wochentag war.

Die vielen Frosträchte über 6 Wochen lang haben uns alles an Einsatz, Moral und Kampfgeist abverlangt und mit Hilfe unserer Familie und Freunden ist es uns auch gelungen, den Großteil der Früchte vor dem Frost zu retten. Jetzt sehnen auch wir uns nach etwas Normalität zurück.

Lukas hat mit seiner Freundin Lisa bereits begonnen, das 1. Stockwerk für sie umzubauen und war neben den Frosteinträgen als tatkräftiger Häuslbauer dabei. Es freut uns, dass Lisa nun ein Teil unserer Familie wird. Ihre Kreativität bringt sie schon zusammen mit Paula bei den Hofdekorationen ein.

Johannes hat mittlerweile seine Masterarbeit an der Montanuni Leoben fertig gestellt und bereitet sich auf seine Masterprüfung vor. Er freut sich schon, endlich spannende Aufgaben im Berufsleben zu übernehmen.

Während wir um meine Mutter Anna Schloffer trauern, wird die Jugend voll flügge und geht ihre eigenen Wege. So ist das Gesetz des Lebens. Aber die Verstorbenen bleiben doch in unserem Herzen.

Karl und Familie



Genussvielfalt für die Zukunft – Zwei neue Sorten auf unserem Hof



Immer wieder sind wir auf der Suche nach neuen, vielfältigen oder gar einzigartigen Sorten – wahre Gaumenfreuden sollen sie sein.

Doch die letzten Jahre haben uns gezeigt, dass vor allem auch eine Eigenschaft für die Sortenwahl der Zukunft immer mehr an Bedeutung gewinnt – die **Frosthärte**. Da es aufgrund des immer wechselhafteren und extremeren Wetters Jahr für Jahr schwieriger wird, die richtige Entscheidung bei der Frostbekämpfung zu treffen,



haben wir uns bei der Sortenwahl dieses Jahr für hoffentlich auch frosthärtere Sorten entschlossen. **Natyra** – mit seinem außergewöhnlichen Geschmack war er bei Sortenverkostungen immer die Nummer 1.

WUR29 – diese Sorte ist noch so neu, dass sie bislang nur eine Züchtungsnummer trägt und wir auch derzeit die einzigen in Österreich sind, die diese Sorte pflanzen durften. Die ersten Früchte von unserer erweiterten Vielfalt wird es bereits dieses Jahr zum Kosten geben.

Unser Bio-Hofladen – Feinste Köstlichkeiten für Groß und Klein

Herrlicher Duft nach frischem Obst, aber auch hochprozentige Genüsse lockte die eine oder andere Nase bereits in unseren Bio-Hofladen.



Doch nicht nur für die Nase, sondern auch für den Gaumen gibt es bei uns viel zu entdecken. Viele Vitamine und vor allem „gesundes Naschen“ gibt es mit unserem **Dörrobst**. **Alte Apfelsorten, Allergikeräpfel, Birnen** oder auch **Pfirsiche, Zwetschken, Weichseln** und **Beeren** – roh oder veredelt im Glas zu

Säften, Marmeladen, Chutneys oder **Cider** und **Frizzante**.

Mit neuen Sortenkreationen bei unseren Marmeladen versuchen wir immer wieder die Gaumen unserer Kundinnen und Kunden zu verführen.

Eine vor allem hochprozentige Verführung sind auch unsere **Liköre** und **Edelbrände**.

Diese Vielfalt an Köstlichkeiten gibt es während unserer Öffnungszeiten zum Verkosten und Kaufen.

Die fleißigen Helfer – Vorhang auf für unsere Nützlinge im Obstgarten



Volle Wildbienenhotels in unseren Obstgärten

Das Wesen des biologischen Obstbaues ist ja nicht allein der Ersatz von chemisch-synthetischen Mitteln durch biologische. Bioanbau ist ein Produktionssystem, dass von einem gesunden und vitalen Boden ausgeht, robuste und resistente Pflanzen bevorzugt und durch die besondere Bewirtschaftung den Nützlingen volle Entfaltungsmöglichkeit bietet.



Schon vor mehr als 20 Jahren haben wir begonnen, mit Nützlingen zu arbeiten. **Raubmilben** haben wir damals mittels jungen Trieben auf unsere Bäume ausgebracht und von dort an keine Probleme mehr mit Spinnmilben gehabt.

Marienkäfer fliegen dagegen ständig von außen auf der Suche nach Futter (Blattläuse, Milben, usw.) zu. Da im Bioanbau keine schädigenden Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden, sondern zur Unterstützung nur schonende Pflanzenextrakte wie Neemöl verwendet werden, können sie sich bei uns gut entwickeln. Aber sie wandern auch wieder ab – wenn sie bei uns alle Schädlinge gefressen haben.



Winzig kleiner Nützling: die Raubmilbe



Frisch geschlüpfte Greifvögel im Nest auf unserem Weichselbaum

Da ist der **Ohrwurm** schon beständiger. Er hilft uns gegen Blut- und Blattläuse, gegen Milben und Wanzen. Schon in Junganlagen montieren wir Blumentöpfe mit Holzwolle, damit die Ohrwürmer während des Jahres einen guten Unterschlupf finden.

Den **Bienen** wollen wir auch ein gutes Zuhause bieten. So stellt unser Bioimker Gerhard Neuhold jedes Jahr seine Bienenstöcke in unseren Obstanlagen auf. Für die **Wildbienen** haben wir eigene Nistmöglichkeiten geschaffen.

Auch die **Greifvögel** halten sich gerne in unseren Obstanlagen auf. Ein Pärchen hat sein Nest in unseren Weichselbaum gebaut und schon sind die hungrigen Mäuler der Jungen zu sehen. Sie brauchen viel Futter für ihre Jungen und helfen uns bei der Bekämpfung der Wühlmäuse.

Es gäbe noch viele Helfer zu nennen. Sie zu fördern und zu schützen – das ist die Aufgabe des biologischen Anbaues.



Nicht nur schön anzuschauen: der Marienkäfer ist auch ein Schädlingsvernichter



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



facebook



Instagram

