



## Die Bio-Bloggerin

Von der kleinen Blüte bis in deinen Mund

**Über mich:** Ich bin Anna, bin 11 Jahre alt und gehe in die 2. Klasse der Mittelschule Anger.

Heute möchte ich euch erklären, was es eigentlich dazu braucht, um aus einer kleinen Blüte einen knackigen Apfel werden zu lassen. Wenn die Bäume nach dem Winter erwachen, sprießen als erstes zahlreiche kleine Blüten aus den starken Bäumen. Diese werden im Frühling von der ganzen Familie und Freunden vor dem Spätfrost geschützt. Viele fleißige Bienen bestäuben dann die schönen Blüten, sodass daraus später ein kleiner Apfel wächst. Der kleine Apfel wird immer größer, bis er dann nach viel Pflege vom Spätsommer bis in den Herbst geerntet werden kann. Dann ist es soweit, der Apfel kann in den Hofladen gebracht werden und ihr könnt ihn dort dann kaufen und genießen.

**Knackig und frisch...**

**Eine kleine Info:** Im Oktober gibt es die Möglichkeit sogar selbst zu brocken/pflücken.

Liebe Grüße  
**Anna**

## Unsere fleißigen Helfer...



Ohne Sie - **Renate, Gerhard, Jakob, Oli und Bogdan** - wäre es einfach nicht möglich, die ganzen Früchte zu ernten und zu verarbeiten.

Wir sagen vielen herzlichen Dank für ihren vollen Einsatz und ihre besondere Zuverlässigkeit.  
**DANKE!**

## Allergikeräpfel wieder erhältlich!



Endlich ist es nun wieder soweit - die begehrte Allergiker-Apfelsorte **Santana** ist bereits reif.

Etwas später folgt dann die Ernte des **Topaz**. Gerne senden wir die bestellten Äpfel auch wieder auf dem Postweg zu.

## Äpfel ONLINE bestellen!



Ab sofort sind wieder **Online-Bestellungen** unserer zahlreichen Apfelsorten möglich - [shop.schloffer.at](http://shop.schloffer.at)



## Entspannen & Genießen

Schloffer's  
**Rast- und Genussplatzl**  
am Feistritzalradweg R8



# APFEL

## Blattl

AKTUELLE INFORMATIONEN VOM BIOHOF SCHLOFFER

Nr. 15 / Sept. 2021



Gesund & saftig  
aus unserem  
**Biogarten!**

[WWW.SCHLOFFER.AT](http://WWW.SCHLOFFER.AT)

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



- **Selbstpflücketag** Pflück dir deinen Topaz Bioapfel
- **Biodynamischer Kompost** Bodenaktivator und Wasserspeicher
- **Gratulation unserem Dipl. Ing.** Johannes absolviert Montanuni
- **Pfirsich** Wahre Gaumenfreuden in veredelter Form

## Grias eich...

Kaum eine Woche verging in diesem Sommer, in der nicht ein Bericht über Unwetter in den Medien war. Die Bilder der Katastrophen sind wohl noch in unseren Köpfen.

Für mich ist das Hochwasser in Bad Neuenahr – Ahrweiler in Deutschland noch immer schwer vorstellbar – war ich doch vor einigen Jahren dort bei Biokollegen, um mir die Apfelsorte Elise anzuschauen.

Wir alle müssen nun gewaltige Anstrengungen unternehmen, damit die Probleme nicht noch größer werden. Dazu gehören neben dem Kampf gegen den Klimawandel auch drastische Maßnahmen gegen die immer mehr fortschreitende Flächenversiegelung. Aber nicht nur die Politik ist hier gefordert. Alle sind aufgefordert, aktiv mitzuarbeiten.

Eine unsere Maßnahmen ist die Wasserspeicherfähigkeit der Böden durch guten Kompost zu erhöhen. Nicht nur auf landwirtschaftlichen Flächen gehört gehandelt – auch im privaten Bereich ist Handlungsbedarf.

Also weg mit allen synthetischen Düngern im Hausgarten und auch keine organischen Dünger verwenden, sondern Kompost. Kompost und wieder Kompost! Jeder Quadratmeter, der mehr Wasser speichert, hilft.

Karl und Familie



## Gratulation unserem Dipl. Ing.!

Es freut uns, dass Johannes seine Masterprüfung an der Montanuniversität Leoben erfolgreich abgeschlossen hat.

Seine Spezialgebiete sind die Nichteisenmetallurgie und die Gießerei. In seiner Masterarbeit beschäftigte er sich eingehend mit einem für die Zukunft sehr wichtigen Thema – der Reduktion



von Stickoxiden beim Recycling von Elektroschrott.

Nun ist er dabei, sich seine erste Arbeitsstelle zu suchen, wo er all sein erworbenes Wissen nützlich einbringen und sich dabei verwirklichen kann.

Wir wünschen Johannes alles Gute in seinem neuen Lebensabschnitt.

## Biodynamischer Kompost – Garant für Lebendigkeit und Gesundheit für unsere Böden



Während die Umstellung auf biologische Landwirtschaft mit dem Verzicht von chemischen Düngemitteln einhergeht, geht die biodynamische Landwirtschaft noch ein Stück weiter. Wir düngen unsere Obstgärten ausschließlich mit präpariertem (= biodynamischem) Kompost.

Dazu werden diverse pflanzliche Präparate wie Schafgarbe, Kamille, Brennnessel, Eichenrinde, Löwenzahn und Baldrian verwendet. Sie sind nicht dazu da, den Abbau zu beschleunigen, sondern die verschiedenen Substanzen im Kompost zu organisieren und strukturieren.



Mit schon gut verrottetem Kompost macht man kleine Bällchen, gibt dann die Präparate hinein und steckt sie in regelmäßigen Abständen in die Kompostmieten. Zum Schluss wird der Baldrian über den Haufen gegossen.

Je besser der Kompost – desto gesünder und aktiver wird sich auch unser Boden entwickeln.

Mit dem Kompost und dem Hornmistpräparat bauen wir aktiv Humus auf und erhöhen somit die Wasser- und CO<sub>2</sub>-Speicherfähigkeit der Böden.

## Komm und pflück dir deinen Topaz Bio-Apfel!



Herzlich willkommen bei unseren Selbstpflücketagen am Samstag, 2. Oktober und Sonntag, 3. Oktober 2021 jeweils von 10 bis 16 Uhr.

Für uns Bioobstbauern ist es die Belohnung für ein Jahr voller Sorge und liebevoller Pflege – und für unsere geschätzten Kundinnen und Kunden eines der schönsten Abenteuer – die Apfelernte. Sorgfältig wird dabei jeder Apfel vom Baum gepflückt und behutsam in die Apfelkiste gelegt.

Am 2. und 3. Oktober könnt ihr die schmackhaften Topaz Bio-Äpfel selbst vom Baum pflücken. Bringt, wenn möglich eure eigenen Kisten und Kartons mit, damit wir nicht unnötig Verpackungsmaterial verbrauchen.



Mit dem Erntezug geht es stündlich hinaus in den Obstgarten zur Ernte. Ob zu ebener Erde oder auf Papas Rücken am Wipfel – alle Äpfel wollen gepflückt werden. Nebenbei erfährt ihr Wissenswertes über den biodynamischen Anbau.

Zuhause bei uns am Hof gibt es für die Kinder Basteln mit Anna. Nachdem man bei der Arbeit auch hungrig wird, wartet am Hof eine Stärkung auf euch. In unserem reichhaltig sortierten Hofladen stehen die verschiedenen Apfel- und Birnensorten und weitere Köstlichkeiten zur Verkostung und zum Verkauf bereit.

Covid Maßnahmen: Es gilt die 3G-Regel.

Wir freuen uns auf Euer Kommen!

## Fruchtige Gaumenfreuden vom Pfirsich



Der Pfirsich wird bei uns auf verschiedenste Arten genussvoll verfeinert.

Saftig süß und wunderbar duftend, verführen unsere köstlichen Pfirsiche zum Genuss.

In der Flasche als Nektar sind die lieblichen Früchte eine einzigartig fruchtige Köstlichkeit.

Im Glas, als Marmelade, perfekt zu einem gelungenen Frühstück, als Mus für das erfrischende Joghurt und natürlich das herrliche Kompott zum Kaiserschmarrn - der Pfirsich ist einfach ein purer Fruchtgenuss.

Dieser wurde von uns auch noch mit anderen Obstarten verfeinert. So kann man unsere süßen Pfirsiche auch mit herber Aronia oder mit Brombeeren vermengt als hervorragende Mischmarmeladen genießen.

Zu guter Letzt eignen sich unsere feinen Pfirsiche auch bestens als hochprozentige Gaumenfreuden.



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



facebook



Instagram

