

Einmaiszeit am Biohof



Johannes Schloffer voller Motivation mit dem „Gschmoascherhut“.

Es gibt wohl kaum einen feineren Duft als den von reifen Williams Birnen. Wenn sie nach unserer eigenen Reifezeremonie dann goldgelb sind und wunderbar fein duften, werden sie zum Williams Birnenbrand eingemaischt.

Dabei darf nach altem Zeremoniell auch nicht unser „Gschmoascherhut“ – der alte Hut beim Einmaischn von meinen Onkel Luis – fehlen, den er zeitlebens immer beim Einmaischn getragen hat.



Selbstverständlich muss die Maische ständig kontrolliert und auch verkostet werden, denn nur so können wir unseren sehr hohen **Qualitätsansprüchen** gerecht werden.

Karl Schloffer beim „Qualitätstest“ der Maische.

Unsere Bioäpfel & Biobirnen per Postbox zugestellt!

Sehr gerne schicken wir euch unsere **Bioäpfel** und **Biobirnen** bzw. auch eine **Mixbox** mit der Postbox zu.

Einfach unter shop.schloffer.at bestellen und wir schicken die köstlichen Vitaminspender umgehend an eure Adresse.

Eingekochte Freuden



Eine wahre Gaumenfreude: Die neue Kriacherl-Marmelade

Das Kriacherl ist als Schnaps ja ein sehr begehrt und bekannter Klassiker. Aber Paula und Renate haben sich entschlossen, das Kriacherl zu einem ganz besonderen Leckerbissen zu verarbeiten.

Sie erweiterten damit das umfangreiche Marmeladensortiment. So gibt es – je nach Saison – folgende Marmeladen: **Apfel, Roter Apfel, Bratapfel, Apfel-Aronia, Pfirsich-Aronia, Traube, Dirndl, Apfel-Birne-Aronia, Holunder, Birne-Holunder, Pfirsich, Kirsch, Himbeere** und andere.

Holen sie sich unsere eingekochten Gaumenfreuden fürs Frühstück, fürs Joghurt oder für die Palatschinken.



Große Auswahl

Unbedingt vormerken: Unsere Biohof-Termine...

Freitag, 18. November um 19.30 Uhr in Puch:
Feierliche Präsentation des Abakus 2021

Sonntag, 27. November um 17 Uhr am Biohof:
Eröffnung von Schloffer's Adventkalender



AKTUELLE INFORMATIONEN VOM BIOHOF SCHLOFFER Nr. 17 / Sept. 2022

Wir fliegen auf unsere
Bioäpfel - Du auch?



WWW.SCHLOFFER.AT

- ▶ **Selbstpflücktage am 24. und 25. September**
- ▶ **Erfahrungen mit unseren Allergikeräpfeln**
- ▶ **Einmaiszeit bei uns am Biohof**
- ▶ **Eingekochte Gaumenfreuden**

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 Mo. - Fr. von 8 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr | Sa. von 9 - 12 Uhr und 14 - 16 Uhr | So. 9 - 12 Uhr



Grias eich...

Nachhaltigkeit ist schon seit einigen Jahren das schicke Modewort von großen Konzernen in allen Bereichen – von der Ölindustrie über die Lebensmittelindustrie bis hin zur Air Power Flugshow.

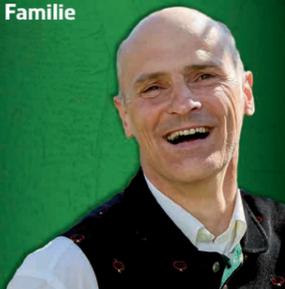
Eine interessante ORF-Recherche in der Sendung „DOK 1“ ging diesem „Greenwashing“ nun nach und fand heraus, dass es sich bei den großen Konzernen einfach überall um Etikettenschwindel handelt.

Es gibt keine verbindlichen Richtlinien, keine Kontrollen, sondern alles dient eigentlich nur dazu, um etwas versteckter weiterhin am unendlichen Streben nach Gewinnmaximierung zu bleiben.

Ganz anders in der Biolandwirtschaft mit seinen verschiedenen Siegeln (Bio, Demeter und Bio Austria), den strengen Richtlinien und Kontrollen. Hier wird durch Humusaufbau der Boden nachhaltig bewirtschaftet, es wird die Natur geschont und natürliche Regulationsmöglichkeiten werden gefördert.

Wenn Sie einmal eine Biokontrolle miterleben könnten, wüssten Sie, wie streng bei uns am Hof kontrolliert wird. Für Sie und unser aller Sicherheit und Genuss.

Karl und Familie



Echtes „Apfelglück“ für Apfelallergiker



Allergikerapfel SANTANA

Immer wieder kommen Kunden zu uns, die gerne Äpfel essen würden, aber allergisch dagegen sind. Speziell für diese haben wir zwei Sorten (Santana und Elise) im Anbau, welche auch von Allergikern vertragen werden. Dr. Wolfgang Pronai beschreibt uns seine Erfahrungen dazu:

Die Sorte Santana brachte mir die Freude am Apfelgenuss zurück!

„Ich begann mit etwa 17 Jahren an Heuschnupfen zu leiden. Die Pollen begleiten seither meinen Jahreszyklus. Aber es kam bald auch eine Unverträglichkeit von Walnüssen hinzu und schließlich ganz typisch auch rasch zunehmend eine Unverträglichkeit von heimischem Kernobst. Rohes, nicht erhitztes Kernobst musste ich zu meinem Leidwesen komplett von meinem Speiseplan streichen. Jahrzehntlang war es mir unmöglich, herzhaft in einen Apfel zu beißen.“

Dann traf ich auf die Familie Schloffer, die mir den Apfel **Santana** vorstellte. Eine alte, fast vergessene Sorte, die aber auch für Allergiker verträglich sein sollte. Ehrlich, ich war skeptisch. Aber ich wagte dann zu Hause unter Bereithaltung von Vorsichtsmaßnahmen den Versuch, eine Spalte vom Santana zu verzehren. Und man glaubt es nicht, wie gut der nach der langen Apfelkarenz schmeckte!!! Trotz meiner Skepsis zeigten sich keine allergischen Reaktionen.



Allergikerapfel ELISE

Seither genieße ich regelmäßig den feinen Santana der Familie Schloffer, jeweils solange der Vorrat reicht. Und das nun seit gut drei Jahren. Ich vertrage den Santana immer noch ohne Probleme, bei anderen Apfelsorten treten weiterhin die typischen Symptome der Unverträglichkeit auf. Nur der Santana wird von meinem Immunsystem akzeptiert. Zum Glück gibt es auch die Möglichkeit, ihn per Postpaket in einer soliden Box (Rücksendung!) geliefert zu bekommen. Somit ist der Santana in ganz Österreich verfügbar.

Selbstverständlich muss jeder für sich selbst die Verträglichkeit austesten. Jeder Mensch ist ein persönlicher Einzelfall. Aber ein „Probess“ mit einem Antihistaminikum in Bereitschaft kann so manchem Allergiker den Wohlgeschmack eines heimischen Apfels wiederbringen. Und der Genuss ist bei günstigem Ergebnis langfristig gegeben.“



Dr. Wolfgang PRONAI
Eisenstadt

Leider ist die Santana-Ernte heuer nicht so groß, da wir einen Teil davon neu gepflanzt haben und die jungen Bäume noch nicht tragen. Aber mit der Sorte Elise gibt es eine zweite, welche von fast allen Allergikern vertragen wird. Gerne schicken wir die Äpfel auch per Postbox zu Ihnen nach Hause.

Pflück dir ein Stück vom Glück – Selbstpflücktage 2022



Wir freuen uns auf unsere Selbstpflücktage im September und wünschen viel Spaß bei der Ernte der vitaminreichen Bio-Äpfel in unserem Obstgarten.



Jeder Heimwerker kennt das Glück, im Haus oder Garten etwas selbst gemacht zu haben. Die Freude ist viel größer, als wenn man etwas fertig gekauft hätte. Dieses Gefühl könnt ihr auch bei den Selbstpflücktagen am Samstag, 24. und Sonntag, 25. September jeweils von 10-17 Uhr erfahren.

Kinder, Eltern und Großeltern, aber auch Freunde fahren mit unserem **Erntezug** in die Obstanlage, um dort selbst mit aller Sorgfalt die besten Topaz Bioäpfel zu pflücken. Zuerst könnt ihr natürlich die besondere Qualität unserer Äpfel mit einem herzhaften Biss in den Apfel überprüfen, bevor es dann mit der Ernte los geht und ihr eure Kisten füllt. Dabei erzählen wir euch auch wie wir unsere Bioäpfel produzieren, wie sie durch Hornmist und Hornkiesel gestärkt werden und warum sie so gut schmecken. Spass und Freude für jung und alt ist dabei garantiert. Wieder zurück am Biohof mit vollen Obstkisten könnt ihr euch mit einer Suppe oder kleinem Im-

biss stärken um danach im Hofladen unsere Spezialitäten zu verkosten und einzukaufen. Die Kinder können ihre Kreativität beim Basteln ausleben.

Wir freuen uns auf euer Kommen.



Mit dem Traktor hinaus in unseren paradiesischen Bioobstgarten.

Natyra und Wur – 2 neue Apfelsorten



Das Beste ist gerade gut genug.

Viele unserer Kunden wissen es schon, dass es bei uns keinen Gala, Golden Delicious und Idared gibt.

Nicht nur, weil sie beispielsweise wie der Gala oder Golden sehr krankheitsanfällig sind, sondern auch, weil es geschmacklich weit bessere Apfelsorten gibt. So findet ihr bei uns **Arlet, Elise, Topaz** und in diesem Jahr zeigen sich auch die Bäume der neuen Sorten **Natyra** und **Wur** von ihrer besten Seite.

Knackig-frisch und spitzennmäßig im Geschmack gibt es die Wur ab etwa Mitte September und den Natyra dann ab November zu genießen.



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



facebook



Instagram

