

Spritziger Start in die Frühlingsmonate



Die Tage werden nun endlich wieder länger und auch schon langsam etwas wärmer. So wie sich in unseren Obstanlagen schon zaghaft die ersten Frühlingsboten zeigen, werden auch hier und dort die ersten Feste und Feiern veranstaltet.

Rechtzeitig abgefüllt worden sind auch unsere beiden feineren Gaumenfreuden. **Cider** - ein leicht alkoholischer Durstlöscher, welcher durch das besonders sonnenreiche vergangene Jahr eine einzigartige wunderbar-fruchtige Note mit sich trägt. Oder der trocken ausgebaute **Frizzante** - der köstliche Apfelperlwein für jeden Anlass. Perfekt geeignet als Aperitif für eine Feier, aber auch ein Glas Frizzante zur stärkenden Jause sorgen für einen spritzig-erfrischenden Apfelgenuss. Die erlesensten Früchte wurden dabei von uns ausgewählt, um diese feinen Tropfen abzufüllen.

Diese harmonischen Demeter-Gaumenfreuden Cider und Frizzante sind ab sofort wieder in unserem Biohofladen oder im Online-Shop unter www.schloffer.at erhältlich.



In unserem reich sortierten Hofladen findet sich für jeden Geschmack etwas. Und gesund ist's obendrein...wir freuen uns auf euren Besuch!

Steiermark Schau - die Vielfalt des Lebens

Diese Ausstellung findet vom 29. April bis 5. November 2023 in der Tierwelt Herberstein statt.



Biodiversität und Klimawandel stellen den Schwerpunkt dieser Schau dar.

Neben einem Haus der Biodiversität wird auch die wunderschöne Naturlandschaft der Feistritzklamm in die sehenswerte Ausstellung miteingebunden.

Gibt es denn ein besseres Zusatzprogramm als vor oder nach dieser Ausstellung einem biodynamischen Obstbaubetrieb in der Nähe einen Besuch abzustatten?

Ob Sie nun mit der Genusscard kommen, uns als Tages-tourist besuchen oder angemeldet mit einer Busgruppe zu uns kommen - wir heißen Sie auf jeden Fall bei uns am Betrieb herzlichst willkommen.



Unbedingt vormerken: Unsere Biohof-Termine...

Samstag, 18. März
Frühlingserwachen im Weinschloss Thaller
Wir kredenzen Hochgeistiges

Sonntag, 30. April im Apfeldorf Puch:
Blütenfest und Steirische Roas am Hochgartl



AKTUELLE INFORMATIONEN VOM BIOHOF SCHLOFFER Nr. 18 / März 2023



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 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!



- ▶ Bodenfruchtbarkeit und Geschmack
- ▶ Klimaschutz und Energieunabhängigkeit
- ▶ Elsbeere - eine echte Rarität
- ▶ Steiermark Schau 2023

Grias eich...

Im Rahmen der deutschen Bio-obstbautagung war ich mit dem Demeter- und Biopionier Rolf Closternann zusammen.

Nach Abschluss der Tagung führen wir gemeinsam nach Hamburg in die Rudolf Steiner Buchhandlung. Bei der Heimreise war mein Rucksack voll mit Büchern. Eines davon ist zu meinen Lieblingsbüchern geworden. „Die Magie des Staunens“ von der Ökopionierin Rachel Carson (bekannt durch ihr Buch „Der stumme Frühling“ aus Amerika.

Wunderbar beschreibt sie, wie sie mit ihrem Neffen Roger schon mit 20 Monaten beginnt, ihn für die Natur zu faszinieren. In all den kommenden Jahren geht sie mit ihm zu allen Tages- und Nachtzeiten und bei jedem Wetter hinaus in die Natur. Es geht ihr gar nicht darum, die Pflanzen und Tiere beim Namen zu nennen (obwohl sie alle kennt), sondern Gefühle zu entwickeln und das Kind zum Staunen zu bringen. Rachel Carson glaubt fest daran, dass es nicht so wichtig ist, zu wissen, wie zu fühlen. Aber es braucht jemanden, uns Erwachsene, die diese besonderen Momente – diese Magie des Staunens – mit den Kindern teilen.

Wenn wir die Welt retten und den Klimawandel stoppen wollen, dann braucht es von allen eine radikale Änderung. Voraussetzung dafür ist wohl, die Liebe zur Natur zu entdecken. „Magie des Staunens“ sollte Pflichtlektüre aller Eltern und Großeltern werden. **Genießt die Magie des Staunens!**

Karl und Familie



Vulkanische Kraft für hohe Bodenfruchtbarkeit und besten Geschmack!



Das Urgesteinsmehl wird in unseren Obstgärten ausgebracht und sorgt damit für gesunde Böden.

Schon die Biopioniere der 1950er Jahre fanden die positive Wirkung von Urgesteinsmehl auf unsere Böden und das Bodenlebewesen heraus. Seit unserer Umstellung auf Bio vor nunmehr 15 Jahren setzen wir diese Mehle aus Vulkangestein nun in verstärktem Maße ein.

Urgesteinsmehle (in unserem Fall Biolit) tragen zur Bildung der wichtigen Ton-Humuskomplexe im Boden bei. Diese stabilen Verbindungen erhöhen die Wasser- und Lufthaltefähigkeit der Böden erheblich.

Die vulkanischen Steinmehle haben auch eine fördernde Wirkung auf die Bodenlebewesen und helfen damit, einen gesunden und regenerativen Boden zu bilden.

In unserem biodynamischen Obstbaubetrieb wird nicht der Baum gedüngt, sondern ganz gezielt mit Kompost, den biodynamischen Präparaten und Urgesteinsmehl an der **Bodenfruchtbarkeit** gearbeitet. Das Bodenmikrobiom findet man auch auf den Früchten wieder und dies trägt so zur Gesundheit der Menschen bei.

Unsere Äpfel sind nicht nur gesund – sie schmecken auch besser. Und sie enthalten, wie alle Demeter-Produkte, echte Lebenskräfte.



Sie können unsere knackigen, g'schmackigen Äpfel heuer sicherlich bis in den Juni (vielleicht sogar Juli) hinein bei uns am Hof in Oberfeistritz kaufen.

Unsere gesunden Bioäpfel und Biobirnen werden auch per Postbox zugestellt!

Wir schicken euch selbstverständlich sehr gerne unsere **Bioäpfel** und **Biobirnen** bzw. auch eine **Mixbox** mit der Postbox zu.

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

An die Zukunft denken! Klima-Neutralität und Energieunabhängigkeit!



Investition in die Zukunft! Unsere neue PV-Anlage wird 15mal so groß, macht uns unabhängig von Energieengpässen und schont zudem das Klima.

Auch wenn wir auf unserem Biobetrieb mit kleiner PV-Anlage und Humusaufbau durch Begrünungs- und Kompostwirtschaft schon auf einem guten Weg zur CO₂-Neutralität und Energieunabhängigkeit sind, wollen wir im heurigen Jahr noch einen großen Schritt weitergehen.

Bis zum Sommer werden wir auf der Dachfläche unserer Obstlagerhalle eine 75 KWp große Photovoltaik-Anlage errichten. Damit können wir den größten Teil des benötigten Stroms auch selbst produzieren. Bei der Steuerung unserer Kühlgeräte werden wir versuchen, dass wir die Laufzeiten in den Phasen ohne Sonnenstrom geringer halten. Auch das Wiederaufladen unseres E-Autos soll dann hauptsächlich tagsüber erfolgen.

Durch Erhöhung des Humusgehaltes der Böden mittels Kompostwirtschaft, verminderter Bodenbearbeitung und Langgraswirtschaft können unsere Böden auch mehr CO₂ speichern. 1 Tonne Kompost bindet über ihre organische Substanz und die weitere Zersetzung im Boden 260 kg CO₂. 1% mehr Humus im Boden bindet 30 bis 60 Tonnen mehr CO₂ je ha Boden und Jahr.

Mein Kollege und Freund Manfred Weingartmann hat schon vor vielen Jahren sein Bodenbearbeitungssystem umgestellt und ist nun so weit, dass sich seine Böden auch selbst versorgen können (d.h. auch keine organische Düngung mehr brauchen). Auch wir am Biohof Schloffer sind auf einem guten Weg dorthin. **Denn: Biolandwirtschaft trägt wesentlich zum Klimaschutz bei.**

Rarität und Spezialität – Elsbeermarmelade



Die Elsbeere ist ein besonderer Baum der Gattung Sorbus. Erst im Alter von acht Jahren haben unsere Bäume im letzten Jahr das erste Mal Früchte getragen.

Diese werden erst sehr spät im Herbst weich und genießbar. Der Edelbrand aus der Elsbeere gehört zu den teuersten überhaupt. Mit unserer kleinen Erstlingsernte machten Paula und Renate eine wunderbare Marmelade mit intensivem Marzipan- und leichtem Bittermandelton.

Diese einzigartige und seltene Köstlichkeit gibt es bei uns im Hofladen und im Webshop.



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



facebook



Instagram

