



LEBENS RAUM am Biohof

Wir freuen uns, dass unser wohngesundes Projekt beim Biohof Schloffer umgesetzt wird.

Gesunde, biologische Ernährung ist wichtig, jedoch darf das Wohnen nicht vergessen werden. Mittlerweile leben wir bis zu 90% in geschlossenen Räumen und deshalb ist es so wichtig Wänden wieder eine Funktion zu geben. Denn wie Biobauern in der Landwirtschaft für gesunde Ernährung und Böden sorgen, möchten wir mit Ökologie ein gesundes Wohnumfeld schaffen.

Nachdem Lisa Schloffer als Malermeisterin eine Kollegin von uns ist und für sie gesunder Lebensstil eine sehr große Rolle spielt, durften wir sie bereits mit „Atmenden Wänden“ austatten.

„Atmende Wände“ bedeuten, dass wir Wänden wieder eine sinnvolle Funktion geben.



Projekt „Atmende Wände“

Die Oberflächen haben dann folgende Eigenschaften: Diffusionsfähigkeit, Feuchtepufferung, Allergiker-Tauglichkeit, natürlicher Schimmelschutz, sowie den Abbau von Schadstoffen und störenden Gerüchen aus der Raumluft.



Wir arbeiten mit hochwertigen Kalkprodukten zur Verbesserung des Raumklimas. 100% natürlich, biologisch, recycelfähig und absolut frei von unerwünschten Zusätzen wie Gips und Zement.

Deshalb freuen wir uns, mit echtem Handwerk und unseren natürlichen Kalkprodukten den wunderschönen Hofladen und die gemütlichen Wohnräume von Lisa & Lukas Schloffer mit unseren „Atmenden Wänden“ ganz entscheidend zu verbessern.

Auf Schloffer's Obstbauernhof in Oberfeistritz trifft sich somit Biolandwirtschaft und gesundes Wohnen. Das entspricht exakt unserer Philosophie **LEBENS RAUM**, in der die Wand die Verbindung von einem **gesunden Leben drinnen & draußen** darstellt.

Hannes & Marlies Herbsthofer

Schloffer's Biohof-Termine 2026

Sonntag, 26. April
JUBILÄUMS-BLÜTENFEST
am Hochgartl in Puch ab 10 Uhr

Sonntag, 16. August
BIOFEST bei uns am Hof ab 10 Uhr

Voraussichtlich Sa., 19. & So., 20. September
oder Sa., 26. & So. 27. September
APFELSELBSTPFLÜCKTAGE
bei uns am Biohof – der genaue Termin
wird Anfang Juli bekannt gegeben.

Aktuelle Informationen unter
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!



AKTUELLE INFORMATIONEN VOM BIOHOF SCHLOFFER Nr. 23 / April 2026

WWW.SCHLOFFER.AT



- ▶ 35 Jahre Hofladen – eine echte Erfolgsgeschichte
- ▶ Die Roas vom Opfl! Über das Leben von „Wiggerl“
- ▶ K&K Shiraz Virtuosen – 25 Jahre Shiraz Tresterbrand
- ▶ Lebens Raum

Grias eich...

Vor kurzem wurde ich in einem Interview für die Salzburger Nachrichten gefragt, was das Wichtigste sein, dass man seinen Kindern (Betriebsnachfolgern) auf ihrem Weg mitgeben möchte. Wie aus der Pistole geschossen kam von mir das Wort „Leidenschaft“.

Mit unändlicher Leidenschaft und großer Energie haben Paula und ich unseren Hof auf biodynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Und diese besondere Leidenschaft braucht es wohl auch, um zukunftsweisende Visionen anzugehen und erfolgreich umzusetzen.

Manchmal bedeutet das auch, dass man dabei leiden muss (dieser Wortteil steckt ja wohl nicht umsonst in der „Leidenschaft“ drin). Sei es der gefürchtete Frost oder auch die zahlreichen anderen Klimakapriolen, nur wer für seine Sache im positiven Sinne wirklich brennt, kann auch Großartiges umsetzen.

In diesem Apfelblättl geben wir der Leidenschaft ihren Platz. Sei es die Leidenschaft, mit der Paula, Lisa und Renate unsere köstlich-feinen Produkte herstellen und den Hofladen geschmackvoll dekorieren. Sei es die Leidenschaft, mit der mein Freund Koarl Thaller seine großartige Shiraz-Vision umgesetzt hat. Oder sei es die Leidenschaft, mit der Hannes und Marlies Herbsthof an ihren atmenden Wänden arbeiten.

Und natürlich jene Leidenschaft, mit der Lukas und ich tagtäglich unsere Obstbäume pflegen.

Euer
Karl Schloffer
und Familie



Die K. und K. Shiraz Virtuosen - 25 Jahre Shiraz Tresterbrand



Der eine K (Koarl Thaller) ist Weinbauvisionär und „Rotweinpapst“ und ernete schon vor mehr als 25 Jahren seine ersten Shiraz Trauben. Und der andere K (Karl Schloffer) ist leidenschaftlicher Schnapsbrenner und Bioobstbauer.

Vor 25 Jahren taten sich die beiden Freunde zusammen, um aus Koarls besten Shiraz-Trestern einen außergewöhnlichen Edelbrand zu brennen. Die ersten 10 Jahre wurde keine einzige Flasche davon verkauft, sondern nur verkostet. Schließlich wollte man ja einmal einen wunderschön gereiften Grappa vorstellen.

Nun hat der Shiraz-Tresterbrand 25 Reifejahre am Buckel, hat ein großartig eingebettetes Kernaroma, feine Vanilltöne und wartet nun auf euch in unserem Hofladen.

Immer wenn mein Schwager Hansi ein Bummerl verliert, kriegt er als Trost ein Stamperl Shiraz.

Kommt und verkostet unseren einzigartigen Jubiläumsbrand. Und den Shiraz Wein gibt es bei meinem Freund Koarl Thaller im Weinschloss zu verkosten und zu kaufen.

DIE ROAS VOM OPFL



Heuer könnt ihr bei uns Apfel „Wiggerl“ auf seiner Reise durchs Jahr begleiten. Schon mal beim Reinbeißen in einen saftigen Apfel daran gedacht, was dieser alles erlebt, bis er bei dir im Korb landet?

Alles was unser Apferl übers Jahr erlebt – vom Baumschnitt über den Beginn des Frühjahrs, die Blüte, den warmen Sommer, die Ernte, bis der Apfel endlich bei uns in der Kiste angekommen ist. Schon mal was von Verwirrung aufgehängt gehört? Wiggerl wird euch berichten, was ihm in der Apfelplantage alles unterkommt. Es dreht sich alles um den Jahreskreislauf unseres Apfels – aus seiner Sicht.

Ihr bekommt einen genauen Einblick direkt aus dem Baum. Unser Apferl gibt euch eine beeindruckende Einsicht in sein Leben in der Apfelplantage. Baumschnitt, Kompost ausbringen, Blüte, Ausdünnen, Ernte - Arbeiten und besondere Ereignisse...

Wenn alles übers Jahr gut gegangen ist, landet unser Geschichten-Apferl vielleicht im Herbst in deinem Korb. Ein Genuss mit spannender Geschichte dahinter. Mitverfolgen könnt ihr die Erlebnisse auf Facebook und Instagram.

Dein Apferl „Wiggerl“

35 JAHRE HOFLADEN - EINE ECHE ERFOLOGSGESCHICHTE



Stetig gewachsen in Größe und Qualität: unser vielfältiger Hofladen

Als wir vor 35 Jahren mit einem kleinen, aber feinen Hofladen in die Direktvermarktung eingestiegen sind, konnten wir nicht erahnen, dass daraus einmal solch eine Erfolgsgeschichte werden wird.

Unsere qualitativ hochwertigen Schnäpse waren damals das wichtigste Produkt in der Verkaufspalette und meine Mama Anna Schloffer beschriftete noch alle Edelbrandflaschen ganz individuell mit ihrer wunderschönen Handschrift. Der erste Kühlraum für unsere Äpfel war ebenfalls schon in der Planungsphase und langsam starteten wir auch mit dem Verkauf von unseren g'schmackigen Äpfeln und Birnen durch.

Schon bald darauf mussten wir einen zweiten Verkaufsräum einrichten, die beiden Räumlichkeiten wurden dann später miteinander verbunden. Im Jahr 2007 kam dann die Umstellung auf Bio und mit ihr wuchs die Sortenvielfalt ständig an, sodass wir heute unseren geschätzten Kundinnen und Kunden 17 Sorten Äpfel und Birnen, sowie 7 Sorten Pfirsiche von allerfeinster biodynamischer Qualität anbieten können.

Aber auch das Verarbeitungsangebot wurde stetig größer und größer – Paula und unsere motivierte Mit-



Jedes Stück ein Unikat: Anna Schloffer beim Beschriften der Flaschen.

arbeiterin Renate kreierten diverse köstliche Marmeladen, Chutneys, Sirupe und Fruchtmuse bis hin zu den eingelegten Dirndl – und das alles erzeugt aus den wunderbaren und gesunden Früchten aus unseren Obstgärten rund um unseren Biobauernhof.

Natürlich gibt es in unserem Hofladen auch eine Auswahl an verschiedensten Saftkompositionen wie zB. Apfel-Pfirsich, Birne-Aronia und viele andere.

Mittlerweile hat Lisa die liebevolle Dekoration unserer beiden Verkaufsräume und den gesamten Hofbereich übernommen. Kommt vorbei, verkostet und kauft...

Unser reich sortierter Hofladen ist von Dienstag bis Freitag von 8-12 und 13-18 Uhr und Samstag von 9-12 Uhr für euch geöffnet.



Frisch für euch gefüllt: Apfel-Frizzante und Cider

Auf euer Kommen freuen sich

Paula, Karl, Lukas, Lisa und Noah Schloffer



Übrigens: Biohof Schloffer auch auf den Social-Media-Plattformen facebook und Instagram...

