

# Hof-Ziitig

Dezember 2023



**Altra**  
Ressourcen  
entdecken

## Aktuell

### Pilzanbau

Möglicherweise haben Sie es im Hofladen oder in der Bioabokiste bereits bemerkt: Wie angekündigt bieten wir Ihnen seit Oktober Pilze aus Eigenproduktion an. Unser Chicoréekeller eignet sich dafür ideal. Thiemo, unser Lernender, war für die Pilze verantwortlich und erntete folgende Sorten: Kräuterseitling, Pioppino und Shiitake. Überzeugen Sie sich selbst von den schmackhaften und lokal produzierten Pilzen, sie passen wunderbar zu einem Herbstgericht. Da die Pilze zwischenzeitlich dem Chicorée weichen mussten, endet die Pilz-Saison anfangs Dezember.



### Aktuelles Gemüse aus Eigenanbau in den Monaten Dezember und Januar

Asia-Salat, Bodenkohlrabi, Castelfranco, Chicorée, Ciccorino rosso, Federkohl, Knollensellerie, Krautstiel, Lauch, Nüsslisalat, Palmkohl, Portulak, Spinat, Wirz, Zuckerhut

## Landwirtschaft

### Kräuteroase

Bei unserer Kräuteroase stehen seit einiger Zeit bunt bemalte Holzkreuze, die unsere Pflanzen beschriften. Unser fleissiger und kreativer Mitarbeiter Lukas hat diese Kreuze in der Villa Blankenstein bemalt und beschriftet. Unter Anderem erhielten Pflanzen wie Echinacea, Rosmarin, Lungenkraut, Mönchspfeffer, Artemisia, Currykraut, Goldmelisse und viele Weitere einen Namen.



### Trockenblumen

Dieses Jahr haben wir einige Sorten Blumen angebaut, die sich gut trocknen und anschliessend als Trockenblumen anbieten lassen. Eine Mitarbeiterin, die sich gut in der Floristik auskennt, freut sich, ihre Kreativität und ihr Wissen auf diese Weise ausleben zu können. Die Winterzeit eignet sich bestens, um sich dem Binden von Trockenblumen-Sträussen oder -Kränzen zu widmen.



# Tierhaltung

## Gänsefamilie

Im September haben wir unsere Gänsefamilie vergrössert. Mittlerweile stolziert eine Gruppe von elf Gänsen in unserem grossen Gehege umher, die uns und unsere Besucher\*innen lautstark unterhalten.



## Neue Hühner

Seit Mitte November haben wir wieder eigene Legehennen eingestallt. Die Hennen sind bei der Ankunft 18 Wochen alt und üben sich bereits fleissig im Eierlegen. Im Lauf der nächsten Wochen können wir Ihnen wieder Eier aus «Eigenproduktion» anbieten. Die Grösse der Eier wird sich in wenigen Wochen auf Normgrösse angleichen.



# Rundherum

## Baustellen

Auf dem Löwenstein herrscht zurzeit reger Baustellenverkehr: Wir freuen uns, dass wir unsere Schweine im Frühling in einen neuen Stall einquartieren dürfen, der sämtlichen Richtlinien der artgerechten Bio-Schweinehaltung entspricht. Gleichzeitig werden auf drei Gebäuden Photovoltaikanlagen installiert; auf diese Weise wird unser Bio-Bauernhof noch nachhaltiger bewirtschaftet.

Auch auf dem Gelände der Gärtnerei Charlottenfels wird fleissig gebaut: am Standort eines unserer Glashäuser wird derzeit ein neues Schulgebäude für das BBZ errichtet. Das neue Schulhaus wird dringend für die Ausbildung von neuem Gesundheitsfachpersonal benötigt. Damit wir Ihnen auch in Zukunft erntefrische Tomaten und Gurken aus Eigenproduktion anbieten können, wird das in die Jahre gekommene Glashaus im Sommer 2024 mit einem neuen Doppelfolien-Gewächshaus an anderer Stelle ersetzt.

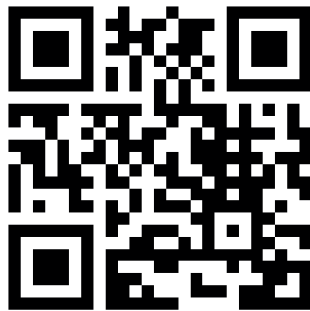




## Neues aus der Altra

Haben Sie es schon bemerkt? Wir haben ein neues Logo mit einem universell einsetzbaren Claim und eine neue Webseite mit Fokus auf Barrierefreiheit. In inklusiven Kleingruppen wurde unser neues Leitbild erarbeitet. Das Erklärvideo, auch in Gebärdensprache, finden Sie ebenfalls auf unserer neuen Webseite.

[www.altra-sh.ch](http://www.altra-sh.ch)



## Ausblick

### Chicorée

Haben Sie den Chicorée im Hofladen bereits vermisst? Wir auch...

Eine gute Nachricht für alle Chicorée-Liebhaber\*innen: bald geht's los. Aufgrund der Trockenheit im Juni sind im Wurzelanbau vielflächig Wurzeln vertrocknet, so dass die erste Ernte grösstenteils ausfiel. Um nicht gänzlich auf den Anbau von Chicorée verzichten zu müssen, wurden nochmals neue Chicoréewurzeln angebaut. Diese erreichten ihre Erntegrösse allerdings erst viel später, was letztlich zu einem verzögerten Beginn der Chicorée-Saison führte. Ab Mitte Dezember finden Sie unseren einzigartig schmackhaften Chicorée wieder im Hofladen.



### Wussten Sie, dass...

wir nun bereits seit einem Jahr Hoftötungen auf dem Löwenstein vornehmen? Dank der unkomplizierten und gut harmonisierenden Zusammenarbeit mit dem Kantonstierarzt und der Bio-Metzgerei «Hans + Wurst» aus Rheinau, bewährt sich die neu eingeführte Schlachtmethode und ermöglicht unseren Rindern ein deutlich stressfreieres Leben. Als Kund\*innen profitieren Sie gleichzeitig von einer deutlich besseren Fleischqualität. Im Dezember bieten wir Ihnen wieder frisches Rindfleisch im Hofladen und über den Fleischbrief an.

Öffnungszeiten

Hofladen:

Mo-So 8-18 Uhr

Die nächste Hof-Ziitig  
erscheint im  
Februar 2024.