



löwenstein

Bio-Bauernhof



**Hof-Ziitig
Februar
2023**

Wir stellen uns vor

Allegra

Am 9. Januar 2023 erblickte Allegra die Welt. Die Mutterkuh Amanda und Allegra verbrachten eine Woche zusammen in der Abkalbe-Box, damit sie sich aneinander gewöhnen konnten und ihr Gesundheitszustand besser überwacht werden konnte. Danach durften Amanda und Allegra zurück in die Herde, wo Allegra von den anderen Kälbern und Rindern neugierig beschnuppert wurde.



Aktuelles Gemüse aus Eigenbau in den Monaten Februar und März

Asiasalat, Bundzwiebeln, Chicorée, Eichblattsalat, Kopfsalat, Lauch, Nüsslisalat, Portulak, Radiesli, Rosenkohl, Schnittsalat, Spinat, Wirz, Zuckerhut, Zwiebeln



Herausforderung Lagergemüse

In der November-Zeit haben wir uns noch über die reichliche Ernte von Sellerie, Zuckerhut, Chinakohl und Cicciorosso gefreut. Einen Teil unseres Wintergemüses lagern wir traditionsgemäss in unserem Erdkeller. Der viel zu warme Herbst liess die Keller dieses Jahr deutlich später abkühlen, so dass die Sellerieknollen in kürzester Zeit verderben und nicht mehr verwendet werden konnten. Aus diesem Grund finden Sie diesen Winter im Hofladen und in den Abokisten ausnahmsweise Sellerieknollen von unseren Partnerbetrieben. Die aussergewöhnlichen klimatischen Verhältnisse im Herbst hatten auch Einfluss auf die Lagerfähigkeit unserer Wintersalate. Glücklicherweise sind die Ausfälle hier deutlich geringer.



Chicorée

Wussten Sie, wie aufwändig der Anbau von Chicorée ist? Ein externes Partnerunternehmen baut den Sommer über Zichorien-Wurzeln für unsere Chicorée-Produktion an. Die Ansprüche dieser Pflanze bezüglich Bodeneigenschaften, Kulturpflege und Nährstoffen sind sehr hoch: ungünstige Anbau- und Bodenbedingungen können folgenschwere Auswirkungen auf unsere Chicorée-Treiberei haben. Nach der Ernte und der Lagerung in Palettenbehältern werden die Wurzeln bei uns gerüstet und in mit Erde befüllte Kisten «eingeschlagen». Chicorée treibt nur bei hoher Luftfeuchtigkeit und etwa 15 Grad Lufttemperatur im dunkeln Keller aus – Eine äusserst anspruchsvolle und «diffizile» Kultivierungsmethode, die immer mal wieder zu Missernten führen kann. Dieses Jahr rechnen wir mit einem Ernteausfall von ca. 20%. Bis März bieten wir in unserem Hofladen einzigartig schmackhafte Bio-Chicorée-Zapfen an. Übrigens: im Sommerhalbjahr nutzen wir den dunkeln Chicorée-Keller für den Anbau unterschiedlicher Speisepilze. Lassen Sie sich überraschen.



tierhaltung

Hofschlachtung

Meist verbringen Nutztiere die letzten Stunden ihres Lebens eingepfercht in dunkle Transportboxen, in denen sie zum Schlachthaus gefahren werden. Wir möchten unseren Tieren diesen unnötigen Stress ersparen: seit 2020 dürfen Tiere in der Schweiz mit einer entsprechenden Bewilligung auf dem Hof geschlachtet werden. Im Dezember des vergangenen Jahres haben wir erstmals eine Hofötung im Löwenstein vorgenommen. Als Pionierbetrieb wollen wir einen Beitrag zur würdevollen Tierhaltung leisten. Dabei werden wir vom Kantonstierarzt und unserem Metzger-Partnerbetrieb «Hans&Wurst» unterstützt. Eine Hofschlachtung verursacht Mehraufwand, den wir teilweise auf die Preise unserer Rindfleischprodukte übertragen. Gleichzeitig weist Fleisch aus Hofschlachtungen eine nachweisbar bessere Qualität auf, von der auch Sie als Kunde mitprofitieren.

Weitere Infos: <https://www.bioaktuell.ch/tierhaltung/tierhaltung-allgemein/schlachtung>

Du bist, was du isst. Bioprodukte stärken, nicht schwächen!

Der Biomarkt erlebt aufgrund der aktuellen Wirtschaftslage derzeit einen deutlichen Einbruch. Dem Spardruck folgend, bevorzugen viele Konsument*innen an Stelle hochwertiger Bio-Produkte günstigere, konventionell hergestellte Lebensmittel zu viel zu niedrigen Preisen. Als Löwenstein-Kund*in entscheiden Sie sich bewusst für gesunde, hochwertige, nachhaltig und pestizidfrei hergestellte Produkte aus der Region. Mit Ihrem Einkauf leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität, zur artgerechten Tierhaltung und zu einem schonenden Umgang mit unserer Umwelt. Wer in Hofläden oder an Wochenmärkten biologisch angebaute, saisonale Schweizer Produkte einkauft, tut sich und der Umwelt Gutes.

<https://www.bio-suisse.ch/de/unser-engagement/genuss-und-nachhaltigkeit/gesundheit.html>

usblick

Hofführungen mit Schulklassen

Gerne erinnern wir Sie daran, dass wir Schul- oder Kindergartenklassen Hofführungen anbieten. Eine ideale Ergänzung zum Unterricht über Tierhaltung, Gemüsebau, Bioproduktion und Nachhaltigkeit. Vielen Kindern fehlt der Bezug und das Verständnis für einen bewussten Umgang mit Umwelt und Lebensmitteln. Lassen Sie Ihre Schüler*innen Nachhaltigkeit hautnah erleben.

Für genauere Auskunft und Terminvereinbarung melden Sie sich gerne bei Sandra Manser per Email: sandra.manser@altra-sh.ch

Wussten Sie, dass...

... in der Schweiz nur 3% des Chicorées in Erde getrieben werden? Selbst Bio-Chicorée wird oft in Wasserkulturen getrieben. In Erde getriebener Chicorée erfordert deutlich mehr Aufwand und Ressourcen, ist aber um ein Vielfaches reicher an Geschmack und an Inhaltsstoffen. Auf dem Löwenstein kommen Sie ausschliesslich in Genuss von in Erde getriebenem Chicorée.

Mehr Informationen:

<https://www.gemuese.ch/schweizer-chicoree>



**Öffnungszeiten Hofläden:
Mo-So 08:00 - 18:00 Uhr**

**Die nächste Hof-Ziitig
erscheint im
April 2023.**