

ALTRA
SCHAFFHAUSEN

HOF LADEN

Hof-Ziitig
Juli 2020



Wir stellen uns vor

Sandra Manser, Gruppenleiterin Vermarktung

Seit gut einem Jahr arbeitet Sandra Manser bei der alträ auf dem Biohof Löwenstein. Neben der Kernaufgabe, der Betreuung der Mitarbeiter*innen, ist Sandra für den Verkauf unserer Produkte mitverantwortlich. Als gelernte Tierarzt-Praxisassistentin, studierte Umweltingenieurin und mit Erfahrungen im Verkauf und in der Gastronomie, bringt sie viele Ideen und frischen Wind in das Team. Übrigens ist sie auch die Autorin der Hof-Ziitig Ausgaben.



Die Mitarbeiter*innen sind wieder zurück!

Am Montag, 8. Juni, durften unsere Mitarbeiter*innen wieder mit der Arbeit starten. Uns freut es sehr, dass die allermeisten wohlauf sind und wieder voller Motivation zurückkehrten. Die Rückkehr der Mitarbeiter*innen erfordert ein strenges Schutzkonzept, dabei sind wir beispielsweise im Hofladen auch auf Ihre Mitarbeit angewiesen.

Vielen Dank Lukas für das Zeichnen der Titelseite!



Folgendes Gemüse aus Eigenbau ist in den Monaten Juli und August aktuell:

Auberginen, Chili, Fenchel, Gurken (Nostrano, Snack-Gurken, Schlangengurken), Knoblauch, Krautstiel, Kräuter, Lauch, Mais, Melonen, Peperoni, Randen, Salate, Stangensellerie, Tomaten, Zucchini, Zwetschgen, Zwiebeln



andwirtschaft

Spargel

Seit 21. Juni ist in fast allen Spargelanlagen die Ernte eingestellt worden. Auch in unserem Hofladen gibt es seit Anfang Juni keinen Grünspargel mehr. Der Spargel ist eine mehrjährige Pflanze und die Frühjahrs-ernte wird durch die in die Speicherwurzeln eingelagerten Reservestoffe des Vorjahres geprägt. So auch in unserer Anlage, welche im 8. Standjahr mehr und mehr schonend beerntet werden muss. Daher kommt bei uns, dass etwas vorgezogene Erntende, zumal der milde Frühling dieses Jahr einen um ca. zwei Wochen früheren Erntestart ermöglichte.



Jetzt wird die Pflanze mit Mistkompost versorgt, die Spargelstängel können zu ihrer natürlichen Höhe von fast 2 Meter durchwachsen und so die Reservestoffe für die Ernte 2021 in den Wurzelorganen einsammeln. Im späten Herbst stirbt das Laub dann ab und die Pflanze überwintert im Boden, bis die Frühlingswärme die Sprosse wieder aus dem Boden treibt.

Förderung der Artenvielfalt

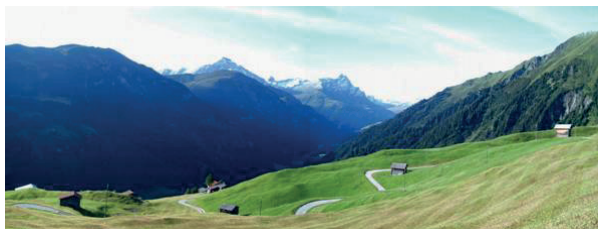
Dieses Jahr haben wir einen Versuch unternommen, Nützlinge und Artenvielfalt zu steigern. So werden die – häufig von Beikräutern geprägten – Ränder von Blumenbeeten in blühende Insektenparadiese verwandelt. Die herrlichen Farben von Mohn, Lein, Malven usw. erfreuen nicht nur Bienen und Co., sondern auch unser Team und die Spaziergänger*innen.



tierhaltung

Alpsommer für unsere Mutterkuhherde

Damit der Alpenraum bestehen bleiben kann, braucht es grasfressende Tiere, welche die Grünflächen offenhalten und dadurch die Verbuschung der Alpenräume verhindern. Ebenso ist es für die Tiere, abgesehen vom nicht ganz stressfreien Transport, eine tolle Zeit, da die klimatischen Bedingungen in den Bergen für die Tiere viel angenehmer sind als diejenigen in tiefen Lagen.



Von unserer Mutterkuhherde sind anfangs Juni fünf Tiere auf die Alp Signina eingangs Valsertal gebracht worden. Für das nächste Jahr hoffen wir, noch mehr Tiere in die Sömmerung schicken zu können.

Neueinstellung Legehühner

Wie angekündigt erhalten wir anfangs August wieder eine junge Herde Legehennen. Diese Junghennen sind bei der Ankunft circa 18 Wochen alt und beginnen in diesem Alter langsam mit dem Legen der Eier. Dies hat zur Folge, dass wir einige Wochen auf den Zukauf von Eiern des Uhlehof in Schlatt (biosuisse) und von Richli aus Osterfingen (Demeter) angewiesen sind, denn die kleine Gruppe der Legehennen reicht für unsere Nachfrage nicht aus. Bedingt durch die Neueinstellung gibt es wieder Suppenhühner zu kaufen.

Räss Glacé

Seit Mitte Mai haben wir unser Hofladenangebot mit Glacékreationen von unserem Beerenlieferanten Räss Wildbeeren (www.raess-wildbeeren.ch) aus Benken ZH ergänzen können. Räss Wildbeeren stellt Glacés, Frozen Joghurts und Sorbets ausschliesslich mit hofeigenen Früchten her. Je nach Saison variiert das Angebot. Die Glacés befinden sich vis-à-vis vom Hofladen, beim Brunnen, im grossen, weissen Gefrierschrank. Die Becher sowie die Löffel sind 100% kompostierbar, also plastikfrei. Sie haben täglich von 08:00 – 17:00 Uhr Gelegenheit für eine fruchtige Abkühlung.



usblick

Covid-19 ist noch nicht Vergangenheit

Noch immer ist das Coronavirus in aller Munde. Die Mitarbeiter*innen durften nur dank einem umfänglichen Schutzkonzept wieder zur Arbeit zurückkehren. So wurden zum Beispiel die Garderoben auf dem Gelände aufgeteilt, Pausen und Arbeitszeiten wurden gestaffelt und es werden täglich Desinfektionsrunden gemacht. Wir hoffen weiterhin auf das Ausbleiben von Erkrankungen und wünschen auch Ihnen viel Gesundheit!

**Öffnungszeiten Hofladen:
Mo-So 08:00 - 19:00 Uhr**

**Die nächste Hof-Ziitig er-
scheint anfangs September
2020.**

Wussten Sie,

dass wir die Öffnungszeiten des Hofladens wieder an die ursprünglichen Zeiten angepasst haben? Gerne begrüssen wir Sie wieder täglich von 08:00 - 19:00 Uhr mit frischem Gemüse in unserem Hofladen auf dem Löwenstein. Bitte berücksichtigen Sie die Hygienevorschriften und die maximal zugelassene Personenzahl im Laden.