



Ein "Hallo" vom winterlichen Biohof! ☐

Die Felder ruhen und unsere Computer laufen heiß ☐☺

Oh no - ganz so ist es nicht, aber wir nutzen die Zeit der Feldruhe intensiv im Büro, um neue Produkte zu entwickeln, neue Rezepte zu kreieren, diverse Mappen auf Vordermann zu bringen und nicht zuletzt um uns weiterzubilden und unseren Betrieb fit für die Zukunft zu machen.

Was möchten wir dir heute erzählen?

Von unserem neuen Bratli in da Box, unserem Weg in den Handel, unseren kommenden Biofleisch Terminen und wie das eigentlich ist bei uns am Hof mit der Schlachtung der Tiere.

Außerdem gibt's für das frische Bio Putenfleisch im Juni wieder eine tolle **Frühbucher Aktion** - schnell sein zahlt sich aus ☐☐ !

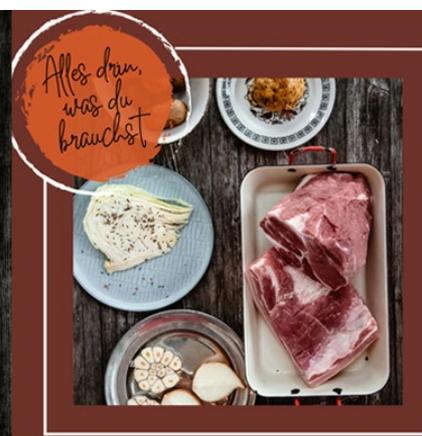
Bratli in da BOX

Oma und Opa kommen zu Besuch, im Gasthaus kein Platz, die Kinder noch nicht gasthaustauglich usw. und so fort. Gründe wie Diese, oder einfach der Gusto auf einen richtig feinen Sonntagsbraten in gemütlicher Atmosphäre zuhause - dann ist unser Bratli in da Box genau richtig für dich. In dieser Box ist alles drin, was du für deinen perfekten Sonntagsbraten brauchst.

Pro Person ein großer Semmelknödel, ein Stück Kraut für Stöcklkraut, ein paar Kartoffel und natürlich bestes Bio Bratenfleisch vom Schwein fix fertig gewürzt mit unserer Hansberg-Hauswürze. Außerdem noch Zwiebel und Knoblauch für eine feine Bratensauce und schon kann's losgehn. "One stop shop".

Alles in einer Box fertig für dich zum Abholen jeden Freitag und Samstag bei uns im Hofladen. € 10,50 pro Person (ab 4 Personen).

[HIER kannst du dir das Rezept und die Infos zur Zubereitung ansehen](#)
[HIER gehts zu weiteren Infos und zur Bestellung](#)



wir kommen näher zu dir :) eigene unserer Produkte bald im Handel

Wir arbeiten gerade intensiv daran, einige unsere Produkte im Lebensmitteleinzelhandel anbieten zu können. Mit dabei werden sein: unser beliebtes Pulled Pork, das Verhackerte und je nach Vertriebspartner noch einige andere Produkte.

Punkt eins dafür - natürlich die guten Produkte
Punkt zwei - eine Verpackung mit hohem Wiedererkennungswert, Informationsgehalt und alles möglichst nachhaltig.
Punkt drei - Vertriebspartner, die unsere Produkte schätzen und mit uns zusammenarbeiten möchten. Einer davon ist die Bauerstube im Walding. Dieses Geschäft im Zentrum von Walding wird im März eröffnen, Die Bauern Stub`n funktioniert auf Selbstbedienungsbasis, 24/7 und es werden ausschließlich Produkte von regionalen Direktvermarktern dort angeboten. Unter anderem unsere. Wenn du in dieser Gegend wohnst, dann schau doch mal vorbei.

frisches Bio Ochsenfleisch direkt vom Hof

Am Fr, 3.3. gibts bereits wieder frisches Bio Ochsenfleisch.

NEU - In unserem Online Shop haben wir auch einige spezielle Teilstücke nach denen immer wieder gefragt wurde.

Aber du als Newsletter Kund*in weißt ja - wenn es uns möglich ist erfüllen wir alle Kundenwünsche sehr gern. Jedes noch so kleine Teilstück ist theoretisch möglich

Rechtzeitig vor ☐ Ostern - am Fr, 7.4. bieten wir das nächste Mal frisches Rindfleisch vom Bioochsen an.

[HIER der direkte Link zu der Bestellung](#)

NEU ☐☐ bei der Paketauswahl ist ein 10 kg Mischpaket um günstige 13,90 €/kg. Ein super Preis für spitzen Qualität.

Ein saftiges Bussi für die Bäuerin geht doch immer



Bio Putenfleisch im Juni Frühbucheraktion

Frisches Bio Putenfleisch gibt es bei uns ab Hof wieder im Juni.

Auch heuer haben wir aus Gründen der Abflachung von Arbeitsspitzen im Frühsommer die Anzahl der Puten gesenkt.

Wer will, wer mag, sollte sich seine Pute bald sichern.

☐☐ Für alle Frühbucher haben wir wieder eine super AKTION geplant.

Bestelle dein Bio Putenfleisch bis 28.2.23 und erhalte zu deinem Einkauf vier Paar Bio Bratwürste vom Schwein ODER 350 g Leberschädel gratis dazu. Früh dran sein lohnt sich ☐

All jene, die bereits bestellt haben werden natürlich auch von dieser Aktion profitieren.

[HIER der direkte Link zu der Bestellung](#)

Schlachtung und Verarbeitung direkt am Hof

Die folgende Frage kommt immer wieder mal von KundInnen, Gästen und FreundInnen: "Wie werden eure Tiere eigentlich geschlachtet? Und wer macht das?"

Darauf haben wir ganz einfache Antworten, doch das Gegenüber ist meist etwas verblüfft.

Ja, wir schlachten alle Tiere, deren Fleisch wir bei uns im Hofladen anbieten selbst. Direkt am Hof. Ohne Transport und vor allem ganz ohne Stress.

Somit und nur somit können wir zu 100% garantieren, dass es dem Tier bis zum Ende seines Lebens gut gegangen ist, das die Schlachtung so stressfrei wie nur irgend möglich und damit die Produktqualität so ist, wie wir uns das vorstellen.

Einige Gedanken zu diesem Thema haben wir [HIER](#) niedergeschrieben.



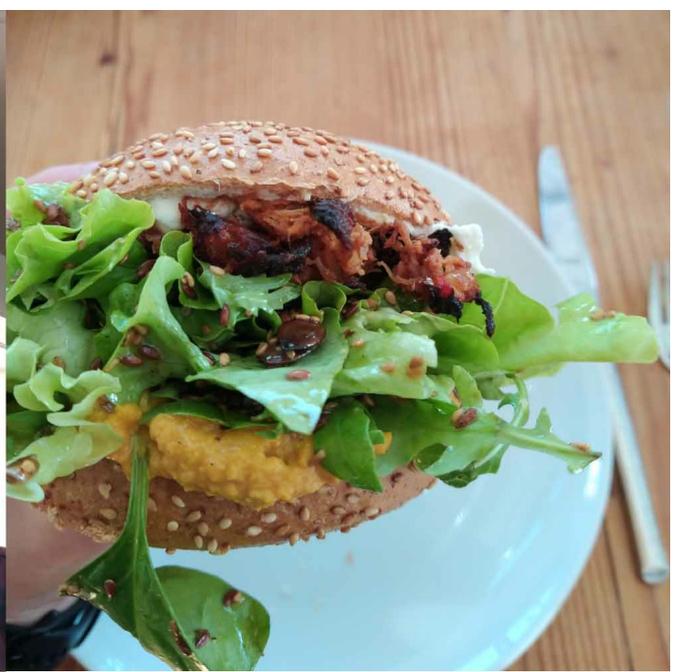
Buffet und Catering gibts bei uns Sommer und Winter zu haben

Kleines oder großes Fest geplant? Zeit immer knapp oder einfach "mi gfreit des net". Damit die lukullischen Genüsse bei diversen Zusammenkünften nicht zu kurz kommen, helfen wir euch sehr gern weiter.

Egal ob für eine "Stehpartie" in der Firma mit Brötchen. Eine große Jausenplatte, die direkt am Tisch steht oder ein Buffet mit warmen und kalten Komponenten. Wir haben bereits einen reichen Erfahrungsschatz und können dich gut beraten und Vieles realisieren.

Dabei steht an oberster Stelle wie immer REGIONAL:BIO:ECHT: ganz klar. Wir arbeiten bei allen Produkten, die nicht vom eigenen Hof kommen mit unseren Partnerbetrieben aus der Region zusammen.

mehr Fotos, Infos und Preise [>> HIER <<](#)



Wir freuen uns von euch zu hören oder zu lesen.
In echt bei uns im Hofladen, per Telefon oder Mail, via Social Media oder
allerspätestens ab 1. Mai am Hansberg.

Mit besten Grüßen vom Biohof!
Anneliese und Johannes

Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) kostenlos abbestellen.

Johannes Steinmayr
Allersdorf 8
4174 Niederwaldkirchen
Österreich

+43 664 4645 332
steinmayr@bio-bauernhof.at