



### Liebe KundInnen, liebe FreundInnen!

Den Peak der Fastenzeit haben wir überschritten - bald steht das Osterfest vor der Tür. Ostern - das Fest des Neubeginns, des Lebens. Ostern - Nesterlsuchen, Eierpecken, mitten in der Nacht was "gweihetes" Essen. Wir haben hier für dich ein paar richtig gute **PROFITIPPS** für deine schöne Festtagsjause gesammelt.

Außerdem erfährst du die nächsten Termine fürs Biofleisch, wie du als Frühbesteller beim Putenfleisch sparen kannst und welches Jubiläumsjahr wir 2024 feiern!



### **Tipps für deine Osterjause**

Ja, am Hansberg haben wir die eine oder andere Jause bereits aufgelegt. Hier sind also 7 "Profitipps", wie du deine Jausenplatte, neudeutsch auch gerne Charcuterie board oder Brunchplatte mit einfachen Mitteln aufpeppen kannst

**#1**- die Mischung macht's! lege flache Produkte unterschiedlich auf - mal chaos System, mal exakt untereinander, mal in Röllchen

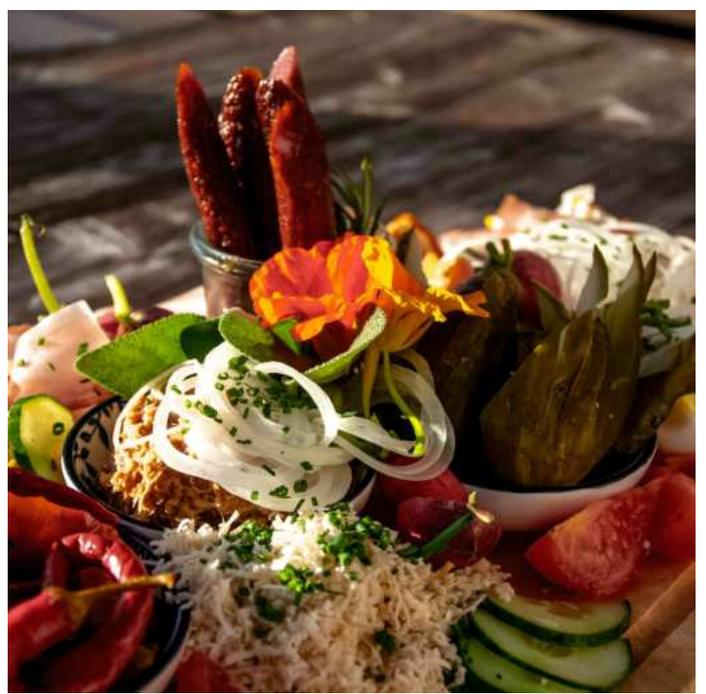
**#2** verwende zur Auflockerung kleine Schüsseln mit zb Honig, Nüssen, Gemüsesticks

**#3** frisches Grün wirkt Wunder! jetzt im Frühling eignet sich Brunnenkresse, Vogelmiere oder Vogelsalat

**#4** denke in die Höhe! lege eher luftig und hoch, das wirkt im Gesamtbild besser

**#5** sei bei Gemüse ruhig mutig - Cocktailtomaten MIT Grün oder ganze Radieschen sehen echt und ursprünglich aus

**#7** verwende Schnittlauch, Kren, Zwiebel nur punktuell - so gibts vor dem Schlemmen auch ganz viel zu schauen.



Don't forget - nicht auf den Spaß und die Freude bei der Zubereitung vergessen. Das schmeckt man auch ☐

## Biofleisch direkt vom Bauernhof für dein Osterfestessen

Gemeinsam am Tisch zu sitzen und gute Speisen zu essen ist mehr als nur die Befriedigung unserer Grundbedürfnisse. Es macht uns Menschen aus. Wir haben eine Esskultur. Damit du diese Esskultur auch gebührend zelebrieren kannst, haben wir für dich Biofleisch in bester Qualität.

🐄 Unsere Ochsen wachsen drei Jahre bei uns am Hof heran, fressen fast zur Gänze Rohfutter und haben 24/7 Auslauf ins Freie. Im Sommerhalbjahr sind sie kaum im Stall, weil ihnen die große Weide einfach lieber ist.

### Der nächste Biofleisch Termin für Frischfleisch vom Bio Ochsen ist Fr, 29.3. (Karfreitag)

☐☐ An diesem Tag gibts für deine **Osterjause** im Hofladen zu den gewohnten Produkten zusätzlich

- frisch gebratenen Schweinebraten mit Knusperkruste
- gesottenes Geselchtes (mühlviertler Osterklassiker)
- Mühsciutto frisch aufgeschnitten

Bei größeren Mengen - bitte um Vorbestellung.

Unser Hofladen ist bis einschließlich 12.4. jeden Freitag immer von 9 bis 17 Uhr geöffnet.

[HIER ist der direkte Weg zur Bestellung](#)



## Bio Putenfleisch im Juni - sein ein Early Bird! ☐

☐☐Bestelle online Bio Putenfleisch für Juni 2024 bis zum Ostersonntag (31.3.2024, 24:00)

➔ und du erhältst einen Gutschein für unser Gasthaus am Hansberg im Wert von 10 % deiner Rechnungssumme ☐☐ (gültig für Putenfleisch, max. 10 €).

Für all jene, die bereits online oder bei mir persönlich bestellt haben, gilt diese Aktion selbstverständlich auch.

[HIER IM SHOP kannst du direkt bestellen](#)



## Hansbersaison 2024 - wir kommen!

✱✱ Ab Mai heißen wir dich wieder herzlich willkommen bei uns in der Jausenstation am Hansberg. Damit alles reibungslos abläuft, du dich bei uns wohlfühlst, gerne zu uns kommst und deinen Aufenthalt sowohl kulinarisch, als auch emotional genießen kannst, arbeiten wir bereits intensiv für die neue Saison.

- unser beliebtes Stüberl bekommt einen Frischekur verpasst
- wir werden wieder neue Speisen und Getränke probieren, überlegen, erarbeiten
- motivierte MitarbeiterInnen wollen gesucht und gefunden werden
- viel gibts zu rechnen, zu kalkulieren, zu budgetieren

Die Gastro Pause im Winter tut uns richtig gut - so können wir wieder voller Energie in die Sommersaison starten! ☐☐

Reservierungen und Anfragen für Catering nehmen wir bereits gerne entgegen.



## Apropos Hansberg und Maibaum

Heuer findet am Hansberg KEIN großes Eröffnungsfest statt. ☹️

Das hat folgenden Grund:

Jedes Jahr wird der Maibaum am Linzer Hauptplatz von einer anderen Gemeinde Oberösterreichs aufgestellt. Und heuer ist Niederwaldkirchen an der Reihe. Das Ganze findet am Di, 30.4. statt. Bei dieser Großveranstaltung dürfen wir uns präsentieren und den beliebten "Genussmarkt" von NWK nach Linz transferieren. Herzliche Einladung dazu an dieser Stelle! Am Do, 2.5. findet der allmonatliche Genussmarkt in NWK dann statt. Somit ist diese Woche schon mehr als voll und eine große Eröffnungssause am Mi, 1.5. zeit- und energietechnisch nicht mehr drin.

Wir eröffnen unsere Saison wie üblich am 1. Mai, aber heuer ohne großes Trara. Dafür mit neuem Schwung und frischen Ideen in der Speise- und Getränkekarte, im Interieur und mit viel Elan ☐

♥ Wir freuen uns auf dein Kommen!



## Produkte direkt vom Biohof im Handel

Seit etwa einem Jahr gibt es einige unserer Produkte im ausgewählten Handel. Hierbei haben wir schon sehr gute Kooperationen aufgebaut und auch weiterhin arbeiten wir daran, diese Beziehungen zu intensivieren.

□ Ganz brandneu in der Produktentwicklungsstraße ist unser preisgekrönter Mühsciutto. Derweil ausschließlich im Hofladen zu haben, gibts ihn aber bald auch im Geschäft □

Unsere Produkte findest du bei

- ✓ Nah und Frisch Aigner, NWK
- ✓ Spar Hartl, St. Veit
- ✓ Spar Knollmayr, Herzogsdorf
- ✓ Zeller Kaufhaus, Kleinzell
- ✓ Bauernstube, Walding
- ✓ Lagerhaus, Rohrbach
- ✓ Bio Frischmarkt Achleitner, Eferding

Schau dich mal um danach, und wenn du unsere Produkte nicht findest - BITTE frag nach ♥ Im Produktedschungel ist es wirklich gar nicht einfach gefunden zu werden.



## □□ Ein Jubiläumsjahr steht an!

Wahnsinn. 10 Jahre schon bewirtschaften Johannes und ich das Kleinauergut. 10 Jahre, in denen tatsächlich kaum ein Eck von unserem Bauernhaus unberührt geblieben ist.

Angefangen hats mit der Baustelle für Rosemarie und Heinrichs Auszugswohnung. Damals war das der Stall der Puten. Jetzt ist der Putenstall dort, wo die Maschinen gestanden sind und für die Maschinen haben wir eine Halle gebaut. Das war 2015. Die Erneuerung und Modernisierung des ...

... hui - da gibts noch so viel zu erzählen und herzuzeigen - da braucht es einen Schwerpunkt Newsletter im Mai! stay tuned

**Vielen Herzlichen Dank für dein Interesse an unserem  
täglichen Tun und Schaffen, der Entwicklung unseres  
Hofes und dem ganzen land- und gastwirtschaftlichem  
Rundherum**

Wir freuen uns, dich zu sehen! In echt bei uns im Hofladen, ab  
Mai am Hansberg, per Telefon, E-Mail oder via Social Media

Alles Gute bis dahin!

Anneliese & Johannes  
mit cool and the Gang ☺

☐☐ Instagram **@hansberg\_biohofsteinmayr**  
Facebook **/JausenstationHansberg**



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