



Hallo liebe KundInnen und FreundInnen

Die Luft ist frisch und feucht in diesen Tagen. Mein Blick schweift über unseren Kalender und die nebelverhangenen Bäume und ich stelle fest- bis Weihnachten sind es von heute (12.11.) tatsächlich nur noch 46 Tage. Der Tag an dem der geschmückte Christbaum den Raum und die Gesichter erhellt.

- Dein Festtagsbraten in regionaler Bio-Qualität - wir haben da was für dich
- neu auf unserer Website - **original ukrainisches Borschtsch** Rezept
- Geschenkboxen gefüllt mit vielen Produkten
- AKTION zum **Bratwürstelsonntag**

Die Saison am Hansberg ist beendet und unser Bauernhof rückt ins Zentrum. Wir freuen uns auf den Kundenkontakt und die kommende Hofladen Saison.

Unser Hofladen ist ab sofort jede Woche geöffnet

ab Fr, 11.11.22 bis Sa, 21.4.23

jeden Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr
jeden Samstag von 8.30 bis 11.00 Uhr

Weihnachtsruhe von 24.12. bis 8.1.

Es gibt an bestimmten Terminen frisches Biofleisch
- von Pute, Rind oder Schwein (siehe [Online Shop](#)).

Unser breites Angebot im Hofladen umfasst:

- verschiedene Specksorten unterschiedlicher Reifegrade je nach Geschmack
- feinstem Mühsciutto frisch geschnitten
- diverse selbstgemachte Sirupe
- Würste, Most, Süßmost
- Geschenkboxen und Körbe in unterschiedlichen Ausführungen
- Faschiertes, Leberschädel, Innereien
- Messerschleifdienst

- fachmänn(fräu)ische Beratung -> private Shopping am Biohof quasi

Wir freuen uns über deinen Besuch bei uns am Hof. ☐



Hansberg - End of Season

Saison Nr 12 ist abgehakt! ✓

Ein riesengroßes DANKE ☐

--> An unsere unglaublich fleißigen und motivierten MitarbeiterInnen

--> An unsere treuen Lieferanten für die super Produkte

--> An euch liebe Gäste, fürs Kommen und genießen

--> An unsere Vermieter für die spitze Zusammenarbeit

--> Ans Mühlviertel für die umwerfende Aussicht

Ja, es funktioniert [#regionalbioecht](#)
nachhaltig.fair.transparent.

Ein guter Weg. Wir danken euch fürs mitgehen.



Neues Rezept online - Original ukrainischer Borschtsch

Die fünfköpfige unkrainische Familie Boshniak ist nach wie vor zu Gast bei uns.
Der kulturelle Austausch bringt auch das eine oder andere neue Gericht bei uns auf den Speiseplan.

Zum Beispiel den ukrainischen Borschtsch. Eine wärmende, kräftigende Suppe aus Wurzelgmüse, Fleisch und Bohnen - perfekt zur kalten Jahreszeit.

Den Bortsch kann man laut Yuliia, der Mutter unserer ukrainischen Gastfamilie mit Schwein, Rind oder Geflügelfleisch zubereiten. Ideal sind Teilstücke mit Knochen.

Die Art der Zubereitung unterscheidet sich tatsächlich sehr von den gewohnten mühlviertler Methoden.

Neugierig - probiere es doch mal aus!
[hier der Link zum Rezept.](#)





Bratwürstelsonntag - 27.Nov

Ein Brauch aus Oberösterreich - anscheinend entstanden als Linzer Fleischhauer anno dazumal Bratwürste als Kundengeschenk zum Beginn der Adventzeit verteilten. Genau lässt sich die Herkunft nicht mehr rekonstruieren.

Bei uns zuhause war dieser Brauch ein fixer Bestandteil im Jahreskreis an den ich mich gern zurück erinnere.

Frische Bratwürste mit geschmackigem Erdäpfelschmarren und Sauerkraut. Das passt gut zur ersten Kerze am Adventkranz und einem nebeligen Novembersonntag.

☐ **unser Bratwürstelsonntag-Aktion für dich** gültig am Fr, 25. und Sa, 26.11.

Bratwürstel vom Schwein ODER
feine Bratwürste von der Pute

€ 16,90 statt € 17,90

bitte [im Shop](#) vorbestellen - Rabatt wird dann beim Einkauf abgezogen

Geschenkbboxen - NoblHobl, Jausenbox, Mühlviertel PUR und co!

in Kürze werden wir neue Geschenkvariationen auf unserer Website online anbieten.

Natürlich kannst du aber auch schon vorab bei uns im Hofladen vorbei kommen und dir deine persönliche Box von uns zusammenstellen lassen.

Über hochwertige Produkte kann sich jeder freuen. Vepackt in einer praktischen, modernen Box oder in einem schönen Körbchen bei Bedarf.

Auch eine kleinere Box wird es heuer zur Auswahl geben.

Falls du eine Firma besitzt und du noch Weihnachtspräsente für KundInnen oder MitarbeiterInnen suchst - wir freuen uns auf deine Anfrage ☐





Preissituation - wie gehts uns dabei am Bauernhof?

Bei vielen Dingen sind wir unabhängig vom Weltmarkt.

- Strom - durch 30 kWp Photovoltaik haben wir eine ausgeglichene Strombilanz
- Wärme, Wasser, Abwasser - Holz, Brunnen, eigene Kläranlage
- Futtermittel - eigene Produktion, Zukauf aus nächster Umgebung, eigene Mischungen
- Düngemittel - wir steigern unsere Bodenfruchtbarkeit durch Wirtschaftsdünger und verzichten auf mineralische Düngemittel aus energieintensiver Produktion
- Verarbeitung - direkt am Hof, keine Transportwege, hoher Anteil an Eigenleistung

Abhängigkeiten haben wir bei

- Diesel für die landwirtschaftliche Arbeit und Transport
- Verpackungsmaterial
- Maschinen- und Verarbeitungsfremdleistungen
- Jungtierzukauf
- Zukaufsfuttermittel
- Ersatzteile, Maschinen und Baustoffe

Wir bemühen uns sehr um eine faire Preisgestaltung, und werden unsere Anstrengungen hinsichtlich einer ökonomisch effizienten, aber dennoch tierwohlgerechten, biologischen Produktion von Lebensmitteln weiter forcieren.

"Wenn Fleisch, dann will ich was gscheids" - Das hören wir sehr oft von Kunden am Hof und Gästen am Hansberg.

Wir können dir das bieten.
EHRlich.ECHT.NACHHALTIG.

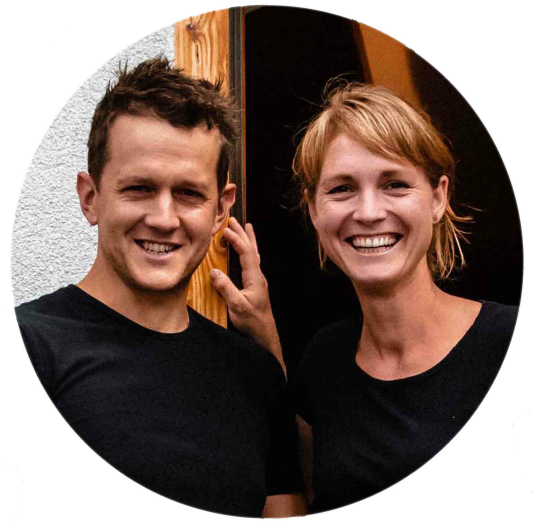
[HIER im Blog sind noch mehr Gedanken dazu](#)

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

Vielleicht bis bald! ☺ Virtuell auf Insta oder FB,
bei uns am Hof oder auch per Mail oder Telefon.

Alles Gute bis dahin!
Anneliese & Johannes

"Jede einzelne Kaufentscheidung bringt Produktionsvorgänge
in Gang. Dessen sollte sich jedeR KonsumentIn bewusst sein."



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