



## Hallo liebe FreundInnen vom guten Biofleisch!



### 10 Tipps für deine perfekten Knödel

Gebackene Speckknödel - dieses Gericht ist schon beinahe eine Rarität auf unseren Tellern geworden. Die Kombination vom saftigem Speck, dem knusprigen Erdäpfelteig und dem flaumigen Überguss lässt so manchem schon beim bloßen Gedanken daran dass Wasser im Mund zusammen laufen. (Ich nehme mich da nicht aus)

Wie deine Speckknödel so werden, wie sie sein sollten verraten wir dir [hier](#) im Rezept. Das Knödeldrehen und die dazugehörige Wissenschaft rund um den Erdäpfelteig hat am Hansberg beim 1500sten Knödel schon hitzige Debatten ausgelöst.

Wir sind Knödelerprobt - das kannst du uns glauben 😊

Falls du keine Lust auf Knödeldrehen hast - bei uns im Hofladen hast du jeden Fr von 9 bis 17 Uhr die Gelegenheit dir welche abzuholen.



## frisches Biofleisch

Bio Ochsenfleisch und Bio Schweinefleisch gibt es in näherer Zukunft an folgenden Tagen:

→ Fr, 25.2.

→ Fr, 18.3.

→ Fr, 1.4.

☐ Karfreitag, 15.4.

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

Wir bemühen uns laufend bei uns am Biohof das Tierwohl zu steigern, allen Tierarten die ihnen angeborenen Verhaltensweisen ausleben zu lassen und sie mit bestem Futter und einer guten Stallumgebung zu versorgen. Bei unseren Ochsen haben wir heuer eine Hightech Kratzbürste installiert, am ganzen Körper können sie sich nun bürsten und massieren lassen. Bei deinem nächsten Besuch bei uns bist du herzlich eingeladen ihnen einen Besuch abzustatten und dich persönlich davon zu überzeugen.



---

## Wiederverkäufer

Wir freuen uns sehr über neue Kooperationen. Bei Nah und Frisch Berger in NWK, SPAR Hartl in St. Veit und bei SPAR Knollmayr in Herzogsdorf gibt es seit einigen Wochen Produkte von uns. Unser sehr beliebtes Bio Pulled Pork und das Verhackerte sind in der Kühlvitrine zu finden.

Die ersten Wochen sind sehr gut angelaufen und obwohl es gar nicht einfach ist in den großen Kühlregalen die Aufmerksamkeit der KundInnen auf sich zu lenken haben sich schon viele für unsere Produkte entschieden. Falls ihr es mal nicht finden solltet würden wir uns sehr freuen, wenn ihr beim Personal dort danach fragt - so können wir unsere Präsenz stark verbessern und du hilfst mit, dass regionale Bio Lebensmittel auch im Handel eine Chance haben.



---

## brandneues Angebot im Hofladen

Messer, die keine ordentliche Schärfe haben sind einfach nur ein Ärgernis. Das wissen wir nur allzu gut! Deswegen haben wir gemeinsam einen Kurs besucht und uns auch sogleich ein gute Schleifmaschine besorgt. Ab jetzt gibt es kein Messer mehr im ganzen Haus, das nicht ordentlich schneidet.

Du möchtest auch gerne Messer im Haus, die richtig scharf sind - dann komm zu uns! Du kannst deine Messer bei uns schärfen lassen. Bei jedem Besuch zu unseren Hofladen Zeiten (jeden Fr von 9 bis 17 Uhr) kannst du dir EIN Messer mitnehmen und wir schleifen es **GRATIS** für dich. Alle haushaltsüblichen Messer ohne Rillen sind möglich. Beste Grüße an deine Messer - wir freuen uns auf sie.



Falls der Frühling noch lang auf sich warten lässt und so wie heute das Wetter nass und kalt ist - nimm dir doch ein Beispiel an unseren Schweinen, die gönnen sich richtig ausgedehnte Strohbäder und sind im Chillen und Genießen wahre Profis.

Dankeschön für dein Interesse an den Geschehnissen bei uns am Biohof

Wir wünschen dir alles Gute, freuen uns über deine Bestellung, deinen Besuch im Hofladen und deinen Social Media Support.

Liebe Grüße  
Anneliese & Johannes



---

Unsere Hofhündin Nele will noch nichts vom Frühling wissen und genießt die letzten Schneeflocken noch mal so richtig ☺☺



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