



Winterzeit

Hallo liebe KundInnen und FreundInnen

Wir leben und arbeiten hier am Kleinauerhof. Der Einfluss von Wetter, Temperatur und Jahreszeit ist unser daily business, um es auf neudeutsch zu formulieren. Wir leben mit der Natur - sagen die Romantiker. Fakt ist: Der Winter bringt jedes Jahr eine Zeit mit sich in der wir zur Ruhe kommen, uns Zeit zur Orientierung geben, uns über unsere Ziele und Aufgaben Gedanken machen können. Und - na na na net - auch kalte Zehen und Füße bei der täglichen Arbeit im Stall bringt er mit - trotzdem: zum Glück gibts den Winter :)

Bio Pulled Pork - eine vielseitige Geschmacksbombe!

Pulled Po.. was?? Pulled Pork - das ist lange gebratenes, fein gewürztes Schweinefleisch. Durch das lange Braten bei Niedrigtemperatur wird es extrem zart und lässt sich hervorragend vom Knochen lösen. Das Fleisch wird dann zerzupft (=pulled) und vor der Verwendung nochmal kurz angebraten. Wir lieben die Röstaromen, die feine Konsistenz und den Geschmack unseres Pulled Porks.

Es gibt vielerlei Verwendungsmöglichkeiten - zum Beispiel wie [HIER](#) im Rezept als Zutat für Wraps. Es geht aber auch super in Burger auf Flammkuchen, Pizzen oder zu Nudeln.

Erhältlich - natürlich bei uns im Hofladen und Online und **NEU:** einige unsere Produkte - unter anderem das beliebte Pulled Pork sind ab sofort auch im Einzelhandel zu finden - Nah und Frisch Berger in NWK, Spar Knollmayr in Herzogsdorf und Spar Hartl in St. Veit.



Hofladen GEÖFFNET

Jeden **Freitag bis 15.4. von 9 bis 17 Uhr** sind wir da für dich.

Es gibt immer eine Auswahl an verschiedenen Speck und Dauerwürsten, Most, Sirupe, Bratwürze etc.

Tiefgekühlt gibts Faschiertes, Rollbraten von der Pute, Leber und Fleisch in haushaltsgrößen verpackt. Leberschädel, Leberknödel etc.

Frischfleisch vom Bioschwein gibts am

- kommenden Fr, 28.1. und

- Fr, 11.2.

Frisches Biorindfleisch vom Ochs haben wir am

- Fr, 25.2.

alle Termine, Infos, Pakete und Preise gibts [HIER](#) auf unserer Website.

Bestellungen nehmen wir gern auch telefonisch oder per Mail entgegen.



Im Bild zu sehen: Isabella, Johannes und Anneliese beim Kurs "Messerschleifen wie die Profis"

Messerschleifen? Messer die im Punkto Schärfe eher einem Löffel ähneln, als einem ordentlichem Küchen- oder Jausenmesser, das kennt doch jeder von uns.

Wir haben uns die Kunst des guten Messerschleifens angelernt und bald kannst auch du von diesem Know How profitieren.

↪ Bei deinem Besuch bei uns im Hofladen darfst du ein Messer deiner Wahl mitnehmen (handelsübliches Küchen-Jausenmesser OHNE Wellen) und wir schleifen es kostenfrei für dich.

Via Facebook/Instagram/Website werden wir dich informieren, sobald es los geht.



Hansberg - wo geht die Reise hin?

Ja klar - es sind noch Monate bis zur Eröffnung am 1.Mai. Dennoch - Nach der Saison ist vor der Saison und langsam aber sicher stimmen sich unsere Gedanken auch wieder Richtung Gastrobetrieb am Hansberg ein.

Sehr erfreulich ist, dass wir heuer unser Team bereits jetzt komplett haben. Viele MitarbeiterInnen sind schon jahrelang bei uns und bleiben das auch. Andere wiederum ändern ihren Lebensweg, sind mit Studium oder Ausbildung fertig und streben eine andere Branche an. Außerdem bekamen wir heuer tolle Bewerbungen von sehr gut ausgebildeten Personen. In diesen Zeiten sehen wir das als großes Kompliment.

Ihr dürft euch somit freuen auf viele kulinarische Genüsse bei traumhafter Aussicht ins Mühlviertel, nettem Service und guter Stimmung.

Wir hoffen ihr freut euch. Wir tun es bereits 😊😊



Fleisessen und Klimawandel

Ein vieldiskutiertes Thema. Wir wollen uns dieser Diskussion nicht verschließen. Wir halten Tiere, wir essen Fleisch, wir leben - somit sind wir mittendrin.

Es ist ein Fakt, dass wir Menschen hier in Europa zuviel Fleisch konsumieren. Zu oft, zu unachtsam, einfach aus Gewohnheit.

Wahrscheinlich bist du jemand, der sich sehr wohl über Herkunft und Leben des Tieres Gedanken macht, bevor es auf deinem Teller und in deinem Magen landet.

Wir persönlich sehen Fleisch als wertvolles Lebensmittel, welches man sehr hoch schätzen soll und mit Bedacht und Genuss essen darf.

[HIER](#) eine Einschätzung von WWF - wenn Fleisch dann welches??



Am Hof gibts immer was zu reparieren, zu adaptieren, zu verbessern

Und wenn ich da immer schreibe, dann mein ich wirklich auch immer. Einmal rund ums Haus gehen und schon entdeckt man Geräte die repariert, Maschinen die gewartet und Abläufe die man besser, effizienter und sinnvoller machen könnte.

Der tief in uns verankerte Antrieb zur Effizienzsteigerung bringt uns weiter. Doch manchmal müssen wir ihn im Zaum halten.

Unsere Jungs helfen uns dabei. Mit ihnen schalten wir einen Gang runter. Erklären, beobachten und lernen.



Wir wünschen euch schöne winterliche Tage draußen,
gemütliche Stunden drinnen und Freude bei eurem Tun und Handeln.

Beste Grüße vom Biohof
Anneliese & 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