



CULINARIX
GOLD für Bio Mühsciutto

CULINARIX
BRONZE für Bio Karreespeck



Foto: LK OÖ

Culinarix - Prämierung von Rohpökelwaren

"And the Oscar goes to..." 🤔 naja ganz sooo wars auch nicht. Aber ein bisschen schon 😊
Wir durften vor Kurzem eine tolle Auszeichnung für unseren Mühsciutto und unseren Karreespeck entgegen nehmen.

Bei dieser Speckprämierung, organisiert von der Landwirtschaftskammer, werden eingesendete Proben blind von einer Fachjury verkostet und bewertet. Die Jury setzt sich aus Vertreter:innen der Landesinnung, der Lebensmittelaufsicht, der Lebensmitteluntersuchung, der Gastronomie, der Direktvermarktung sowie weiteren Expert:innen zusammen. Dabei kann man je nach erreichten Punkten mit Gold, Silber, Bronze oder weniger abschneiden. Für unseren Bio Mühsciutto haben wir tatsächlich 100/100 Punkten erhalten. 🤩 Da haben wir uns riesig gefreut!
Bisweilen gibt's die feine Ware nur EXKLUSIV im Hofladen bei uns (jeden Fr, von 9 bis 17 Uhr geöffnet). Hauchdünn geschnitten wahrlich etwas sehr Besonderes.





DANKE für eine super Saison am Hansberg 2023

☐☐ Au revoir Hansberg. Wir sehen uns erst im Mai 2024 wieder :)

DANKE an alle, ohne die dieses Projekt nicht möglich wäre

♥ unser tolles Team (Foto war bei unserem Saisonabschlussausflug)

♥ unsere LieferantInnen für die guten Produkte

♥ an die Heinzelmännchen und -frauen im Hintergrund - Danke Eltern!

♥ an unsere Leute vom Haus mit denen alles so unkompliziert läuft

♥ an euch ihr lieben Gäste - irgendjemand muss ja all das essen und trinken, was wir zubereiten

Biofleisch vor Weihnachten Heuer **NEU**: Weihnachtsputen mit 4-5 kg

Jeden Freitag von 9 bis 17 Uhr haben wir unseren Hofladen geöffnet. (Ausnahme - 9. Dez statt 8. Dez)

Es gibt wie gewohnt Biofleisch vom Ochsen, vom Schwein und von der Pute.

☐☐ und heuer **NEU** - Weihnachtsputen mit 4-5 kg. Abzuholen am Fr, 22.12.

Was? Wann? Wieviel kostet's etc?

HIER IM SHOP GIBT'S DIE ANTWORTEN und Bestellmöglichkeit





Bratwurstsonntag am 3. Dezember

Der erste Advent Sonntag ist etwas Besonderes - dieser Tag steht im Zeichen einer Wurst. Der Bratwurst. Dem oberösterreichischen Bratwürstl.

Traditionell mit Erdäpfelschmarren und Sauerkraut genossen, erweckt dieses Gericht ein wohlig-warmes-Winter-Stricksocken-Gefühl. (zumindest bei mir ☺)

Bestelle dir [HIER](#) deine Bio Bratwürste vom Schwein oder von der Pute vor, und der Bratwürstlsonntag ist gesichert.

Auch ein Anruf oder eine Mail wird akzeptiert ☺

unsere Produkte im Handel

Unser Hof liegt an keiner Autobahnauffahrt und ist fußläufig für quasi niemanden erreichbar.

Wir kommen aber mit einigen Produkten etwas näher zu dir. Im Handel findest du uns bei

- ✓ Nah und Frisch Aigner, NWK
- ✓ Spar Hartl, St. Veit
- ✓ Spar Knolli, Herzogsdorf
- ✓ Zeller Kaufhaus, Kleinzell
- ✓ Bauernstube, Walding

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.





Geschenke direkt vom Biohof

Entdecke unsere exklusiven Geschenkboxen direkt vom Biohof.

Erlebe den Geschmack echter Handwerkskunst und schenke Freude mit unserer einzigartigen Bio-Geschenkboxen - ein Geschenk, das nicht nur Gaumen, sondern auch Gewissen erfreut!

Wir haben die verschiedenen Auswahlmöglichkeiten [HIER](#) für dich aufgelistet.

Alle Produkte in den Boxen sind in bester Bio Qualität. Mit viel Liebe zusammen gestellt und unkompliziert lagerbar.

Es freut uns sehr, dass so viele Menschen Interesse haben an unserem täglichen Tun und Schaffen, der Entwicklung unseres Hofes und dem ganzen land- und gastwirtschaftlichem Rudherum

Vielleicht bis bald! ☺☺ In echt bei uns im Hofladen, per Telefon, E-Mail oder via Social Media

Alles Gute bis dahin!
Anneliese & Johannes

"Jede einzelne Kaufentscheidung bringt Produktionsvorgänge in Gang. Dessen sollte sich jederR KosumentIn 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