NEWSLETTER NOVEMBER 2017

AKTUELL

Bio Racelettekäse

div. Bio Rohmilchkäse

hausgemachte Lasagne

hausgemachte Sauce Bolognese

Nose to Tail

Suppenhühner

LIEBE KUNDEN UND INTERESSENTEN

Ein wahrlich goldener Oktober hat sich verabschiedet. Mensch und Tier konnte dieses Jahr die farbenprächtige Natur bei angenehmen Temperaturen geniessen. Nun sind wir gespannt, wie sich der bevorstehende Winter präsentieren wird. Wenn es nach dem aktuellen Wetterkönig der Muotathaler Wetterpropheten geht, steht uns ein langer, kalter Winter mit viel Schnee und weisse Weinachten bevor. Lassen wir uns überraschen. Zum Glück kann man das Wetter bis jetzt nicht beeinflussen. Man könnte es eh nie allen recht machen.
Im Genussladen finden Sie wiederum, passend zur Jahreszeit, einen feinen Bio Racelettekäse aus Rohmilch.

Weiter haben wir einen reifen Alpkäse, Mutschli nature, Mutschli mit schwarzem Pfeffer sowie Mutschli mit Bergkräutern. Alle Käse sind in Bioqualität und aus Rohmilch hergestellt von der Fam. Perreten aus Feutersoey.
Neu finden Sie bei uns hausgemachte Lasagne und leckere Sauce Bolognese, beides mit unserem Rindshackfleisch fixfertig gekocht. Die Lasagne sind tiefgekühlt und müssen nur noch im Ofen gebacken werden. Die Sauce Bolognese können Sie kurz erwärmen und mit Teigwaren serviert haben Sie im Nu ein feines Essen bereit.

Die Steine deines Lebens werden immer da sein, aber das Meer der Zeit wird sie rund schleifen, und du kannst lernen, auf ihnen zu tanzen. (Sven Breitenstein)

Jetzt noch ein paar Gedanken und Anregungen zu einem Thema, das uns am Herzen liegt. Es ist eine Tatsache, welche sich nicht leugnen lässt, dass ein Tier sein Leben lassen muss bevor wir eines unserer vielen Fleischstücke geniessen können. Umso mehr sind wir der Meinung, dass ein Tier es verdient hat, die Zeit, die es lebt, so schön und artgerecht wie möglich gehalten zu werden. Ebenso ist es uns sehr wichtig und das sind wir dem Tier auch schuldig, dass wir so viel wie möglich vom Tier verwerten und nicht nur die Edelstücke verwenden. In den Medien wird in diesem Zusammenhang viel von „Nose to Tail“ geschrieben.

Was bedeutet «Nose to Tail»?

Es lassen sich nicht nur Edelstücke, sondern alle Fleischstücke «vom Schnörrli bis zum Schwänzli» schmackhaft zubereiten und geniessen.

Die ganzheitliche Verwertung eines Tieres zeugt von Respekt und zeigt die Wertschätzung gegenüber einer wertvollen Ressource.

Der maximale Teil des wertvollen Lebensmittels Fleisch wird für den menschlichen Verzehr genutzt und nur so wenig wie möglich als Tierfutter oder Energierohstoff verwendet.

Der Verzehr aller essbaren Fleischstücke ist ein aktiver Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverlusten (Food Waste).

Bei uns finden Sie neben den bekannten Fleischstücken auch viele weniger bekannte Teile. Es lohnt sich, diese einmal zu probieren.
Wie wäre es vom Rind mit einem Flank Steak (Bavette), einem Onglet (Nierenzapfen / Hanger Steak) oder einem Babettli (weisses Stück / Bürgermeisterstück), einer runden Nuss oder einem Huftdeckel. Gerne geben wir Ihnen im Genussladen auch Tipps zur Zubereitung dieser Stücke.
Aber auch aus einem Federstück (durchzogenes Siedfleisch), Haxen oder Saftplätzli lassen sich tolle Gerichte zubereiten.

Ab Freitag, 10. November, erhalten Sie wiederum unsere beliebten **Suppenhühner**. *„Es hät, so langs het!“*

Herzliche Grüsse vom Hof Maiengrün.

Sabine und Lukas Meier
Igelweid 8
5607 Hägglingen
056 558 91 33
076 309 44 31
info@hof-maiengruen.ch
www.hof-maiengruen.ch