NEWSLETTER NOVEMBER 2018

AKTUELL

Neues bei den Tieren

Heustock erschlossen

Bio Gourmetknospe

Hühnerzucht

Schlachttermine Dezember

Weihnachtsbestellungen

Geschenkideen

Öffnungszeiten in der Weihnachtszeit

LIEBE KUNDEN UND INTERESSENTEN

Seit dem letzten Newsletter vor mehr als zwei Monaten hat sich wiederum vieles getan. Eigentlich hatte ich mir einmal zum Ziel gesetzt, monatlich einen Newsletter zu schreiben, aber eben, wie die Zeit so läuft…

Im September sind 3 neue Alpakastuten bei uns eingezogen. Sie haben sich gut in die bestehende Herde eingefügt.

Ende September haben wir ein neues Familienmitglied bekommen. Nachdem wir unsere treue Begleiterin Gioia im Sommer sehr plötzlich verloren haben, ist nun Jessy (Grosser Schweizer Sennenhund) bei uns eingezogen. Sie ist jetzt 4 ½ Monate alt und macht uns sehr viel Freude.

In diesem Herbst konnten wir endlich den ehemaligen Heustock erschliessen. Diesen Raum haben wir anlässlich eines tollen Festes Mitte November eingeweiht. Über 150 Freunde, Verwandte, Bekannte, Kunden und Lohnverarbeitungskunden haben mit uns zusammen unseren Erfolg an der Preisverleihung von der Bio Suisse gefeiert. Wir durften 7 Bio Gourmetknospen in Empfang nehmen. 5 Produkte erhielten die Note 5 und 2 sogar die Höchstnote 6. Alle Interessierten finden auf unserer Homepage unter Aktuell noch mehr Infos (einfach den gelb hinterlegten Text „Bio Gourmetknospe 2018“anklicken!).

Unsere Leidenschaften sind nicht zufällig, sie sind unsere Berufung.
(Fabienne Frederickson)

Anfang November haben wir die zweite Gruppe unserer Masthühner geschlachtet. Nachdem wir in den letzten zwei Jahren Versuche gemacht haben mit dem Einkreuzen von einer anderen Hühnerrasse (Ziel war eine Verbesserung des Fleisches und der Legeleistung) sind wir nun wieder ganz auf die Sulmtaler Hühner zurückgekommen. Wir sind nun überzeugt, dass diese Rasse sich am besten eignet für unsere Bedürfnisse. Zudem sind es ruhige Tiere und sie gefallen uns auch optisch sehr gut. Manchmal muss man etwas ausprobieren, um schlussendlich zur Gewissheit zu kommen, dass das, was am Anfang war, das Richtige ist.
In vier Wochen ist Weihnachten. Wir haben noch 3 Schlachttermine in diesem Jahr:
4. Dezember: Rinder
10. Dezember: Schweine
11. Dezember Lämmer
Das ist nochmals eine Gelegenheit für die Bestellung von Mischpaketen oder speziellen Stücken für die Festtage. Das Fleisch dieser Tiere erhalten Sie natürlich auch gelagert und frisch auf die Festtage in unserem Genussladen.
Auf Vorbestellung bieten wir wie jedes Jahr Fondue chinoise, Fondue bourguignonne und Tischgrillplatten (alles wie immer von Hand geschnitten).
Gerne bereiten wir für Sie auch ein Schweinsfilet im Blätterteig oder ein Schweinsfilet „Royal“ (im Speckmantel) zu. Diese Filets können Sie bis am Montag, 17. Dezember vorbestellen.
Natürlich haben wir auch Quick Nussschinkli und Schüfeli, sowie viele weitere leckere Sachen.
In der Adventszeit servieren wir ihnen in unserem Alpakastübli gerne einen heissen Punch oder eine Tasse Kaffee. Lassen Sie sich bei uns inspirieren. Sie finden bei uns viele nützliche Geschenke (wärmende Accessoires und Wolle von den Alpakas, Bettwaren, Geschenkgutscheine).

Unsere Öffnungszeiten vor Weihnachten:

Mittwoch, 19. Dezember:		14.00– 18.00 Uhr
Freitag, 21. Dezember:	9.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.00 Uhr
Samstag, 22. Dezember:	9.00 – 14.00 Uhr	
Montag, 24. Dezember:	9.00 – 13.00 Uhr	

Nach telefonischer Voranmeldung (056 558 91 33) sind wir gerne auch ausserhalb dieser Öffnungszeiten für Sie da.
Bestellungen können auch am 23. oder am 25. Dezember, sowie am 30. und 31. Dezember abgeholt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. 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