NEWSLETTER OKTOBER 2020

AKTUELL

Neues vom Hof Maiengrün

div. Würste zum heiss machen

Schüfeli mit Bein

Bio-Dörrbohnen

Wurstwaren

Sulmtaler Poulet

Filet im Teig

Egli-Chnusperli

Damhirsch

LIEBE KUNDEN UND INTERESSENTEN

Der Herbst hat definitiv Einzug genommen. Der Nebel gehört ebenso zum Herbst wie die kühleren Temperaturen, und jeden Tag kann man beobachten, wie sich die Bäume mehr verfärben. Jetzt hoffen wir auf ein paar sonnige Herbsttage damit der goldene Oktober seinem Namen gerecht werden kann.
Das Gras spriesst schon auf unseren neu angesäten Weiden. Bis unsere Tiere die neuen Weiden geniessen können braucht es natürlich noch Geduld bis nächstes Jahr. Die Schafe sind geschoren und die Weidegüggel wohnen jetzt im Weidezelt am Wald. Im Bauwagen haben die Frauen (Weidehühner) nun ihre Ruhe.
Im Genussladen haben wir diverse neue Produkte. Die Grillsaison neigt sich langsam dem Ende zu. Für die leidenschaftlichen Grilleure, die sich nicht vom Wetter beeinflussen lassen, haben wir natürlich das ganze Jahr über viele verschiedene Würste und tolle Fleischstücke im Angebot.
Passend zu den kühleren Herbsttemperaturen gibt es nun diverse Würste zum heiss machen in unserem Laden. Da wäre einmal die **Engadiner Siedwurst**. Mit einem leichten Zimtgeschmack schmeckt diese Wurst herrlich zu Dörrbohnen (feine **Bio-Dörrbohnen aus dem Freiamt** erhalten Sie auch bei uns 😊) oder auch einfach mit einem chüschtigen Stück Brot. Zu den Dörrbohnen passt natürlich auch das saftige **Schüfeli mit Bein** herrlich. Zu den **Appenzöller Südwürsten** schmeckt ein Aprikosen- oder Feigensenf oder ein anderer süsslicher Senf perfekt. Immer etwas feines sind unsere **Rauchwüstli** oder die schmackhaften **Knackerli**. Beide sind auch in einer leckeren Suppe ein Genuss.
Für zwischendurch oder zu einer kalten Platte haben wir auch diverse neue Produkte. Die **Sala-Lamm** (kleine Lammsalami mit Speck) ist fertig gereift und bereit zum geniessen. Wieder im Angebot hat es **Lamm- und Alpaka-Mostbröckli.** Vom Rind ist der **Rinds-Saftschinken** sehr zu empfehlen, und der **Schinkenspeck** vom Weideschwein schmeckt auch köstlich.

Öffne der Veränderung deine Arme, aber verliere dabei deine Werte nicht aus den Augen. (Dalai Lama)

Die erste Brut der **Sulmtaler** Hähne ist verarbeitet. Es hat Brüstli mit Haut, Schenkelsteaks, Flügeli und Leber von unseren Sulmtalern. Auch ganze Sulmtaler Weidegüggel finden Sie bei uns.

Wenn Sie etwas Leckeres ohne grossen Aufwand suchen, können wir Ihnen die **Schweinsfilet vom Weideschwein im Bio-Blätterteig** wärmstens empfehlen. Die Filets im Teig sind ca. 1 kg schwer. Schnell und einfach sind auch die **Egli-Chnuspeli** aus dem Wallis im Ofen zubereitet. Oder wie wäre es mit Spaghetti an **Salsiccia-Sauce** (die Sauce ist fixfertig bei uns erhältlich, nur noch warm machen 😊)?

Passend zur Jahreszeit haben wir **Damhirschfleisch** von der Wildfarm Pfrunder in Gansingen (Entrecôte am Stück, Filet, Geschnetzeltes, Schnitzel, Pfeffer).

Anfang November werden die ersten **Lämmer** geschlachtet.

So, nun wünschen wir allen einen schönen Herbst und wir freuen uns auf Sie.

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