

Bestellliste



Lieferdatum: Samstag

2020

Bestellung von (Name, Anschrift)

Brot und Gebäck für Freitag:

Produkt	Info	Einheit / Preis	Stk.
Waldstaudebrot	Mischbrot aus Waldstaude/Dinkelvollkornmehl	ca.1,5kg Brot 6,80€	
Kraftbrot	Feines Roggen/Dinkelmischbrot	ca.1,5kg Brot 6,80€	
Sonnenblumenbrot	Reines Sauerteigmischbrot Dinkel/Roggen	ca.1,5kg Brot 6,80€	
Dinkelbrot	Dinkelvollkornbrot	ca.0,6kg Brot 4,00€	
Dinkelweckerl	Dinkelvollkornweckerl	1 Stk. 0,80€	
Käsestangerl	Dinkelkäsestangerl mit Bergkäse	1 Stk. 1,00€	
Knabбалer	Müsliriegel	100g 2,00€	

Sonstige Produkte:

(Gemüse und Obst gibt es leider bis zur Ernte nicht mehr)

Produkt	Preis	Stk.
Dinkel 1kg	3,00 €	
Dinkelvollkornmehl 1kg	3,10 €	
Roggen 1kg	1,70 €	
Roggenvollkornmehl 1kg	1,90 €	
Dinkelgrieß 450g	2,30 €	
Dinkelreis 500g	2,90 €	
Polenta 500g	2,50 €	
Dinkelflocken 500g	2,50 €	
Haferflocken 500g	2,20 €	
Müsli 500g	4,50 €	
Vegane Buchweizen Spiralen 300g	3,70 €	
Vegane Waldstaudekorn Spiralen 300g	3,00 €	
Vegane Dinkelvollkornteigwaren	2,80 €	
Vegane Pharaonenkornvollkornteigwaren	3,00 €	
Buchweizen 500g	3,00 €	
Goldhirse 500g	2,30 €	
Braunhirse gemahlen 350g	3,00 €	
Kümmel 100g	3,20 €	
Brotgewürz 75g	3,20 €	
Mohn 250g	3,80 €	
Sonnenblumenkerne 250g	1,90 €	
Leinsamen 250g	1,80 €	
Kräutersalz 200g	4,80 €	
Bergkäse 100g	2,00 €	

Produkt	Preis	Stk.
Öle 250ml <small>(solange)</small>		
Bärlauch, Gewürz	7,30 €	
Distel, Leindotter	7,90 €	
Hanf, Kürbiskern	9,80 €	
Leinsamen	8,90 €	
Mohn	9,50 €	
Nuss	11,90 €	
Raps		

Sonstige Preisliste oder Homepage	Stk.

Weitere Informationen, so wie Füllmengen, Qualität und Preise können aus unserer Preisliste entnommen werden.

Erhältlich ist die Preisliste im Hofladen, auf unserer Homepage oder E-Mail.

Abrechnung monatlich mit Rechnung.

Biohof Maria Spitaler
3753 Pernegg 18
Tel.: 0664/16 57 876

BIO-KontrollNr.: AT-BIO-301
UID-Nr.: ATU72922518

biohof@spitaler.at
www.spitaler.at

Hallo, wir sind die Familie Spitaler.



Wir - Elisabeth, Peter, Stefan, Maria und Sebastian - dürfen euch einen kurzen Einblick in unseren Betrieb, unsere Geschichte und zu unserer Einstellung geben:

Mit der Umstellung unseres Betriebes auf „Bio“ im Jahr 1983 dürfen wir uns zu den „echten Originalen“ zählen und gelten als einer der „Bio-Pioniere“. Damals war es nicht üblich, ja noch nicht einmal akzeptabel, einen Bauernhof biologisch zu bewirtschaften.

Schon bald nachdem der Betrieb als Biobetrieb anerkannt war, begannen Elisabeth und Peter mit der Vermarktung der Erzeugnisse direkt am Hof

Zu dieser Zeit wurde bereits mit dem Backen unseres Brotes begonnen. Wenn es zu Beginn auch Misserfolge gab und einige Laibe nicht so aus dem Backofen kamen, wie gewünscht, gaben unsere Eltern nicht auf und entwickelten unsere Rezepturen, nach denen wir bis heute backen.

Seit einigen Jahren pflegen wir unseren Boden nach den dynamisch-biologischen Grundlagen und sind stolz darauf, einzigartige DEMETER-Produkte zu ernten.

Doch wie kam es überhaupt zu diesem Biogedanken?

Elisabeth war Angestellte bei einem großen Landesprodukthändler. Der Umgang mit Pflanzenschutzmitteln widerstrebt ihr zusehends: Das flächenweise Töten von Tieren (sowohl Schädlingen als auch Nützlingen) war für sie irgendwann nicht mehr tragbar.

Peter beobachtete die Entwicklung des Ackerbodens. Die intensive Stiermast, mit der der Anbau von Mais verbunden war, wirkte sich auf die Böden denkbar schlecht aus. Bereits bei geringen Niederschlägen wurde die Erde abgetragen. – Somit war für beide der Weg in die entgegengesetzte Richtung der einzig mögliche.

Glücklicherweise entwickelte sich gleichzeitig ein Netzwerk mit Personen, die ebenfalls den Ausstieg aus dem landwirtschaftlichen Raubbau forderten und unterstützten. Zum Beispiel der SONNENTORgründer Johannes Gutmann, aber auch einige andere "Spinner" - wie sie damals bezeichnet wurden. (Es freut uns, dass wir mit diesen Persönlichkeiten noch immer in gutem Kontakt stehen und zusammenarbeiten).

Mit diesem Pioniergeist legten Elisabeth und Peter den Grundstein für eine „aufbauende“ Landwirtschaft.

Was verstehen wir darunter?

Wir sind Bauern und keine Landwirte.

Wir bebauen unsere Felder – wir sehen das Land nicht als Geldanlage, um damit zu wirtschaften.

Frei nach dem Motto „Wir haben den Boden nicht von unseren Eltern geerbt, sondern von unseren Kindern geliehen“, möchten auch wir auf unseren Grund und Boden so achtgeben, dass auch die zukünftigen Generationen einen "LEBENDEN" Boden übernehmen können.

**Liebe Grüße,
Familie Spitaler**

