

Frische Infos vom Hof

3. Quartal 2023

Angebot Selbstbedienung

Äpfel			Fr. 3.20/kg
Birnen			Fr. 3.50/kg
Zwetschgen			Fr. 4.20/kg
	Aktion	2.5 kg	Fr. 10.-
Süssmost		3 l	Fr. 7.50
		5 l	Fr. 11.00
		10 l	Fr. 19.00
Freilandeier		6 Stk.	Fr. 4.00
Sonnenblumen**			Fr. 1.50/Stk
Kartoffeln*			Fr. 1.60/kg
Zwiebeln*			Fr. 2.20/kg

*aus Füllinsdorf BL, **Bäumlihof/Riehen

Angebot Samstagsverkauf

Brot	Nussbrot 500 g	Fr. 5.00
	Bauernbrot 850 g	Fr. 5.00
	Bauernbrot 500 g	Fr. 3.50
	Ur-Dinkelbrot 600 g	Fr. 5.50
	Kernenbrot 500 g	Fr. 5.50
	Dunkles Kernenbrot 500 g	Fr. 5.50
	Diverse Brötli	Fr. 1.-/1.50
Zopf	500 g (1x/Monat)	Fr. 6.50
Mehl	1 kg Weiss-/Halbweiss-/Ruchmehl	Fr. 2.40
	1 kg Ur-Dinkelmehl	Fr. 3.50
Natura-Beef 300 g; Braten 800 g; Plätzli 4 Stk.; Steak 2 Stk.	Hackfleisch	Fr. 23.-/kg
	Geschnetzeltes	Fr. 39.-/kg
	Plätzli à la Minute	Fr. 46.-/kg
	Saftplätzli	Fr. 39.-/kg
	Siedfleisch	Fr. 24.-/kg
	Braten	Fr. 30.-/kg
	Rindsbratwurst	Fr. 25.-/kg
	Voressen/Ragout	Fr. 27.-/kg
	Natura-Beef Steak	Fr. 46.-/kg
	Hohrückensteak	Fr. 52.-/kg
	Huft Steak	Fr. 60.-/kg
	Entrecote	Fr. 63.-/kg
	Filet	Fr. 85.-/kg

Natura-Veal	Besonders zart, + 30 % auf Natura-Beef Preis
Natura-Edelstücke	Schön marmoriert, - 20% auf Natura-B. Preis
Salami	Pfeffersalami, Knoblauchwurst, Hauswurst
Mostbröckli	Frisch und hauchdünn geschnitten!

Kontakt

Fam.H.+ P.Gerber Email: info@frischvomhof.ch
 Brohegasse 9 Telefon: 061 601 02 86
 4126 Bettingen Mobil: 077 439 04 94

Webseite: www.frischvomhof.ch

TOP News –Obstqualität

Unsere mittlerweile 18-jährige Obstbau-erfahrung hilft uns stetig die Fruchtqualität zu verbessern. Unter anderem brechen wir überzählige Früchte von Hand aus, damit sich das Aroma der Verbleibenden gut entwickelt. Das Obst ist äusserst gesund, da wir es besonders nachhaltig produzieren und somit den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln reduzieren. Aprikosen, Zwetschgen, Äpfel, Mirabellen und Birnen produzieren wir alle selber in der Obstanlage auf der Bischoffhöhe in Riehen.

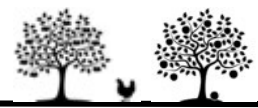


Verkaufsdaten

Selbstbedienung ab Hof Täglich von 7 – 20 Uhr

Samstagsverkauf von 8 – 12 Uhr

Tag	19	26	2	9	16	23	21	28
Monat	Aug.	September			Okt			
Brot	•	•	•	•	•	•	•	•
Zopf	•			•			•	
Natura-Veal					•			
Natura-Beef			•					
Natura-Edelstücke	•						•	
Salami	•	•			•	•	•	•
Mostbröckli	•	•	•	•				



News



Unsere jungen Hühner haben sich im Stall gut eingelebt. Zu Beginn benutzten sie den Auslauf nur zögerlich. Die automatische Türe öffnet sich sobald es am Morgen hell wird und schliesst erst wieder, wenn es am Abend ganz dunkel ist, damit keine Hühner draussen bleiben. Bald werden sich die Hühner an die neue Umgebung im Auslauf gewöhnen und danach die meiste Zeit draussen verbringen.



Die Getreideernte konnte dank dem heissen Wetter Mitte Juli zügig durchgeführt werden. Wir erwarten aus der diesjährigen Ernte eine gute Mehlqualität. Das Getreide bringen wir nach Maisprach und beziehen dann Weizen- und Ur-Dinkelmehl, welches wir zu verschiedenen Broten verarbeiten. Durch eine lange Triebführung bleibt unser Brot besonders lange frisch. Die Steinöfen machen die Brotkruste besonders knusprig.



Da wir immer noch kleine Strohballen machen, welche dann auf dem Wagen von Hand gestapelt werden müssen, waren wir sehr froh um die tatkräftige Hilfe unserer Söhne. Die 2500 Strohballen, welche wir in diesem Sommer gepresst haben, reichen für einen Winter. So viel Stroh ist nötig, damit unsere Kühe und Kälber im Stall eine weiche und saubere Liegefläche haben.



Am 10. Juni feierten wir unser 10-jähriges Jubiläum des Hofladens und der Backstube. Und der nächste Anlass steht bereits vor der Tür – am 21. Oktober '23 laden wir Sie herzlich zum Bettinger Herbstfest ein. Um 10 Uhr gibt's einen Hofrückblick und eine Andacht in der Kirche Bettingen. Ab 11 Uhr sind die Essens- und Marktstände geöffnet. Die Hilfsorganisation «Licht im Osten», welche wir in diesem Jahr unterstützen, wird mit einer fahrenden Bäckerei vor Ort sein, um Zöpfe zu backen.

Herzliche Grüsse Heidi & Patrick Gerber