



Schelten, 8. März 2020

Liebe Muolten-Fleischkunden

Auf Anfang 2020 durften wir unseren Hof, die Obere Muolte, in die Hände der nächsten Generation weitergeben. Andrea (Tochter von Regula) und Andy Zemp haben sich mutig zu diesem Schritt entschlossen.

Wir sind sehr glücklich zu sehen, wie sie mit grosser Wertschätzung und Herzblut weiterführen, für was wir seit 30 Jahren eingestanden sind:

Den Hof, den Boden und seine Bewohner, als einen gemeinsamen Lebensraum zu sehen, wo mit grosser Achtsamkeit Natur, Tier und Mensch zusammen leben.

Mit Freude sehen wir, dass diese Werte weiterleben auf der Oberen Muolte. Wir wollen die Jungen, die schon bald zu dritt sein werden, nach besten Kräften unterstützen auf ihrem Weg. Der erste Schritt mit unserem 3-Generationenprojekt ist der Bau eines Stöckli, um genügend Wohnraum zu schaffen für uns alle.

Die Obere Muolte liegt auf ca. 1000 m ü.M. und eignet sich für Graswirtschaft. Die teils steilen Weiden werden von unseren Mutterkühen und den Aufzuchtrindern abgegrast. So wird das Land offen gehalten und gepflegt. Die Esel helfen Disteln und Dornen im Gleichgewicht zu halten.

Hier wächst Fleisch, das die Natur pflegt! Unsere Tiere fressen, was auf dem Hof wächst.

Wir sind den Menschen dankbar, die diese Zusammenhänge erkennen und unser Fleisch schätzen. Indem Ihr unser Fleisch wählt, unterstützt Ihr unseren Einsatz für eine nachhaltige und gesunde Landwirtschaft.

Herzlichen Dank für Euer Vertrauen und Eure Treue.

Eigentlich ändert sich in unserem Kontakt gar nicht viel – nur der Name auf dem Einzahlungsschein. Wir informieren Euch weiterhin, am liebsten per Mail oder WhatsApp (bitte angeben), über die nächste Schlachtung. Wir bringen Euch weiterhin das bestellte Fleisch oder freuen uns über Euren Besuch, wenn Ihr es selber abholt!

Liebi Grüess, gsunde Appetit und alles Gueti

Regula & Hansruedi



Hallo miteinander

Wir sind Andrea und Andy Zemp, die glücklichen Nachfolger auf der Oberen Muolte. Voller Motivation und Vorfreude haben wir im Januar den Betrieb von Regula übernommen. Wir schätzen es sehr, dass Regula und Hansruedi weiter auf dem Hof leben und uns bei den Arbeiten unterstützen. Denn beide arbeiten wir nicht nur auf dem Hof, sondern haben noch eine auswärtige Anstellung.

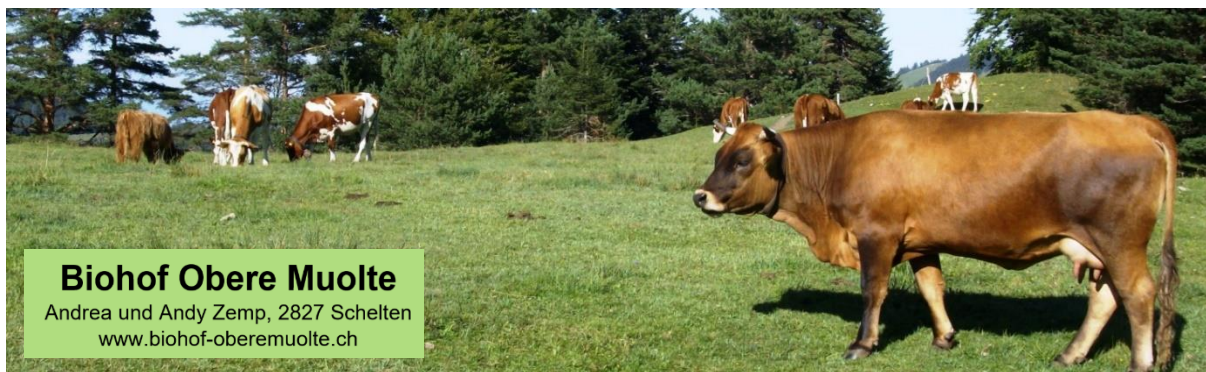
Ich, Andrea, arbeite Teilzeit als Bioberaterin und Berufsschullehrerin am Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Wallierhof. Ich habe die Landwirtschaftliche Lehre gemacht, danach an der Fachhochschule Agronomie studiert und dann fast fünf Jahre am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg (AG) als Lehrerin und Ackerbauberaterin gearbeitet. Andy ist gelernter Maurer und verfolgt weiterhin seine Leidenschaft als Führungsperson auf dem Hochbau. Wir beide schätzen sehr die Abwechslung der Arbeiten auf dem Hof und der auswärtigen Anstellung.

Unser Ziel auf dem Biohof Obere Muolte ist es, dass wir zusammen mit der Natur, den Pflanzen und den Tieren weiterhin hochwertige, regionale und nachhaltige Produkte erzeugen können. Wir sind sehr dankbar für das, was wir von Regula und Hansruedi übernehmen durften. Und es würde uns natürlich sehr freuen, wenn wir euch weiterhin zu den Fleisch-Kunden der Oberen Muolte zählen dürfen. Natürlich seid ihr auch weiterhin jederzeit herzlich willkommen auf dem Hof, so dass wir uns persönlich besser kennenlernen können!

Mir freue üs uf euch

Andrea & Andy





Biohof Obere Muolte

Andrea und Andy Zemp, 2827 Schelten
www.biohof-oberemuolte.ch



Biofleisch vom Jungrind



Es gibt wieder frisches Jungrindfleisch von der Oberen Muolte

Frischfleischauslieferung am Samstag 21. oder Sonntag 22. März 2020

Produkte:

Jungrind Mischpaket ab 5 kg	pro kg Fr. 32.-
Jungrind Mischpaket ab 10 kg	pro kg Fr. 31.-
Bratwürste	2 Stk. Fr. 7.-

Mischpakete enthalten diverse Fleischstücke von Hackfleisch, über Plätzli bis zu edlen Fleischstücken. Gerne nehmen wir Wünsche entgegen, wenn Sie gewisse Fleischstücke vorziehen oder lieber nicht mit dabei hätten.

Zusätzlich können auch unsere feinen Trockenwürste und Mostbröckli dazu bestellt werden:

Jura Rauchwurst (ca. 200 g)	pro 100 g Fr. 4.50 (ca. Fr. 9.- pro Trockenwurst)
Mostbröckli am Stück (ca. 250 g)	pro 100 g Fr. 7.50 (ca. Fr. 20.- pro Mostbröckli)
Mostbröckli fein geschnitten	pro 100 g Fr. 9.50

Bestellung bis am 17. März 2020 bei: *

Andrea Zemp & Andreas Zemp:	Per Telefon, Whatsapp oder SMS	079 351 37 26
	per E-Mail	a.enggist@bluewin.ch
Regula Imperatori & Hansruedi Roth	Per Telefon	032 438 88 81
	Per Whatsapp:	078 828 62 24
	Per E-Mail	re_imperatori@bluewin.ch

* Seit dem 1. Januar 2020 wird der Biohof Obere Muolte von der jungen Generation Andrea und Andy geführt. Regula und Hansruedi arbeiten aber weiterhin auf dem Betrieb mit. Fleischbestellungen können somit bei uns allen gemeldet werden.

Das nächste Jungrind wird voraussichtlich Ende April/ Anfang Mai geschlachtet. Gerne nehmen wir auch schon Bestellungen für diese Fleischlieferung auf.