

# Graserhof

Ökologischer Anbau



Heinrich-Sauter GbR - Neue Gasse 1 – 97486 Königsberg – (Tel.: 09525/1574 – Mobil: 01624060355)

---

## Rundbrief am 05.11.2018

### Aktuelles Gemüseangebot aus der Ernte 2018:

- Kartoffeln - Sorte: Linda, Laura (festkochend), Talent (mehlig kochend)
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Karotten
- Rote Beete
- Kürbis (Sorte: Hokkaido)
- Lauch
- Kohlrabi
- Weißkraut
- Blaukraut
- Wirsing
- Apfel-Birne-Saft (5L bag-in box)

### Lammfleisch:

- Schlachtung vom 20.07.2018 (Metzgerei Müller Untertheres)
- Fleisch: Keule, Schulter, Rücken, Nacken (eingefroren und vakuumverpackt)
- Lambratwürste (eingefroren und vakuumverpackt)

Alle Fleischwaren wurden beim Metzger portioniert auf ca. 0,5 – 1kg, vakuumverpackt und eingefroren. **Der nächste Schlachtermin ist voraussichtlich am 16.11.18.** Verkauf von frischem Fleisch ab dem 21.11.18. Auf Vorbestellung sind auch Sonderwünsche wie Lammlaxe, Lammkarre, ganzes/halbes Lamm, ganze Lammkeule, usw. möglich.

### Verkauf:

Hofverkauf im Graserhof immer Freitags 16-18 Uhr.

Bei telefonischer Vorbestellung unter 09525/1574 ist die Gemüse- und Fleischabholung auch flexibel an jedem anderen Tag möglich!

## Impressionen von der Saison 2018:



## Aktueller Stand:

Kartoffeln, Weißkraut, Blaukraut, Wirsing, Kürbis, Zwiebeln, Chicoreè-Wurzeln und Sellerie(ausverkauft) sind vollständig geerntet. Aus den Äpfeln und Birnen wurde Saft gepresst. Rote Beete und Karotten sind schon seit Ende August im Keller in Sand eingeschlagen und halten sich dadurch bis Mitte 2019. Kohlrabi, Lauch und Rosenkohl wird nach und nach frisch vom Feld geerntet. Zwetschgen, Birnen und Mirabellen sind zum Schnapsbrennen eingemaischt.

Winterzwiebeln und Knoblauch sind bereits für die Saison 2019 gesteckt. Beides ist voraussichtlich ab Juni erntereif.

Bereits zum dritten Mal findet am Freitag den 16.11.2018 die Veranstaltung „Natur&Handwerk“ im Graserhof statt. Herzliche Einladung!

Alle Produkte stammen aus dem eigenen Anbau von Flächen aus Unfinden und Königsberg, die z.T. erst seit 2016 offiziell biozertifiziert sind. Wir sind keine Zwischenhändler und verkaufen somit keine Handelsware. Deshalb bitten wir um Verständnis, wenn einzelne Produkte frühzeitig ausverkauft sind.

Da die Biozertifizierung des Metzgers sehr aufwändig und kostenintensiv ist, wird das Lammfleisch offiziell als konventionell vermarktet. Die Haltung und das Futter der Tiere ist allerdings durch die Ökokontrolle streng kontrolliert. Da ein Teil der Gemüseflächen erst seit 2018 biozertifiziert sind muss das Gemüse offiziell noch als konventionell bzw. als Umstellungsware bezeichnet werden.

**Natur & Handwerk**  
**Lichtblicke**

**im**

**November**

**im**

**Graserhof in Unfinden**

**Neue Gasse 1**

**Freitag, 16.11.2018**

**16 bis 20 Uhr**

- ° heimisches Obst und Gemüse  
aus Bioanbau
- ° Keramik
- ° herbstliche Kränze
- ° Gewebtes, Gesponnenes  
und Genähtes
- ° edler Schmuck aus Glas

## Preisliste 2018

### Gemüse/Obst:

Äpfel / Birnen	2,50 € / kg
Apfel-Birnesaft (bag-in box)	8,50 € / 5L
Apfel-Birnesaft (bag-in box) ohne Karton	7,50 € / 5L
Feldsalat	2,00 € / 100g
Karotten	2,50 € / kg
Kartoffeln	2,50 € / kg
Knoblauch	1,00 € / 100g
Kohl	2,00 € / kg
Kohlrabi	2,00 € / kg
Kürbis (Hokkaido)	2,50 € / kg
Lauch	4,00 € / kg
Rosenkohl (einzeln)	7,00 € / kg
Rote Beete	2,00 € / kg
Salat	1,50€ / Stück
Sellerie (Knolle)	2,00 € / kg
Wirsing	2,00 € / kg
Zucchini	2,50 € / kg
Zwiebeln	2,50 € / kg

### Lammfleisch:

Keule	17,00 € / kg
Schulter, Rücken, Nacken	12,00 € / kg
Salami	2,50 € / 100g
Bratwurst	1,70 € / 100g