



Obfelden, 27.10.2025

Liebe Kundinnen, liebe Kunden

Etwas verspätet kommen die neusten Infos zu unserem Hof und dem Fleisch. Die Felder sind abgeerntet und teilweise neu angesät. Nur für die Weizen-Saat warten wir noch auf ein Schönwetterfenster.

Auf dem Dach der Scheune sind die ersten Module unserer dritten Photovoltaikanlage bereits montiert. Auch die Mitarbeiter der Solarfirma warten auf trockene Bedingungen, damit sie auf dem steilen Dach gehen können. Dank einer grossen Batterie werden wir künftig auch in der Nacht und an Nebeltagen unseren eigenen Solarstrom brauchen können.

Neu verkaufen wir am Freitag Nachmittag auch Brote in unserem Hofladen. Diese werden von meinem Cousin und seiner Frau in Knonau aus ihrem eigenen Bio-Getreide gebacken. Lange Teigruhe, sehr wenig Hefe oder Sauerteig und keine Zusatzstoffe machen diese Brote zum feinen Auftakt ins Wochenende. Mit dem QR-Code kann man unverbindlich der WhatsApp-Gruppe beitreten, bekommt wöchentlich das Brotangebot und hat die Möglichkeit Brote zu reservieren.

Weitere Produkte im Hofladen: frische und getrocknete Pilze, Eier und Honig, Rauchwürste und Trockenfleisch, Bramata, Maischips, Kürbiskerne, Most und weiteres mit Bezug zu unserem Hof. Japanische Spezialitäten von KonaKüche GmbH und Hamburger aus Rollgerste von Kornbur, die auf unserem Hof hergestellt werden.

Bei der Fleischbestellungen bleibt alles wie gewohnt. Ihr könnt auch Trockenfleisch, Rauchwürste, Bratwürste und Fleischkäse bestellen. Wer eine Zunge möchte, kann dies bereits auf der Bestellung vermerken, dann können wir das einteilen. Wer möchte kann auch Leber, Nierli, Knochen und Marchbeine mitnehmen.

Das Fleisch ist von Ende November bis Mitte Dezember zum Abholen bereit. Wir werden Euch wie gewohnt kurz vorher telefonisch oder per Mail benachrichtigen.

Wir freuen uns auf zahlreiche Bestellungen und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.



Vielen Dank und Herzliche Grüsse

Simone und Fabian Schneebeli



Bestellung Bio-Naturabeef (oder Formular auf www.biopilze.ch)

2025

Wir möchten genau das gleiche wie letztes Jahr (Wenn Ja: nur noch Name angeben).

- 1/8 ca. 15 - 18 kg Fleisch à Fr. 34.-/kg
- 1/4 klein, ca. 20 - 27 kg Fleisch à Fr. 33.-/kg
- 1/4 gross, ca. 27 - 35 kg Fleisch à Fr. 33.-/kg
- 1/2 ca. 50 - 60 kg Fleisch à Fr. 32.-/kg

Wir möchten das Fleisch vakuumieren lassen Fr. 1.- pro Beutel (bitte geben Sie die gewünschten Portionen an z. B. Hackfleisch **400 und 600 g** pro Beutel)

Hackfleisch: _____ g pro Beutel

Geschnetzeltes: _____ g pro Beutel

Voressen: _____ g pro Beutel

Haxen: _____ Stk pro Beutel

Braten: _____ g pro Beutel

Siedfleisch: _____ g pro Beutel

Saftplätzli: _____ g pro Beutel

Hohrücken: _____ g pro Beutel

Huft: _____ g pro Beutel

Plätzli à la minute: _____ g pro Beutel

Entrecôtes: _____ g pro Beutel

Filet: _____ g pro Beutel

Wir möchten Trockenfleisch, geschnitten und vakuumiert Päckli à 120g à 12.- Fr.

Wir möchten Rauchwürste Paar à 7.50 Fr.

Wir möchten Rindsbratwürste (ohne Schweinefleisch) Paar à 6.00 Fr.

Wir möchten Fleischkäse (mit Schweinefleisch) Formen à 500g (Fr. 24.- pro Kg)

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

Telefon: **Email:**

Bitte bis **Mitte Nov. 2025** zurücksenden, Email an: f.schneebeli@biopilze.ch oder auf www.biopilze.ch