

Einen herzlichen guten Tag,



ein Blick nach draußen verzaubert uns in diesem Jahr schon frühzeitig mit weihnachtlichem Gefühl. Aus den Häusern strömt der Duft nach Plätzchen, und im abendlichen Kerzenschein wird es einem warm und wohl ums Herz.

Es ist die Zeit im Jahr in der wir ein wenig innehalten, Rückblicken und uns Ihnen mitteilen wollen. Man will es kaum glauben, aber gefühlsmäßig fliegt die Zeit: immer sind da noch so unzählige Dinge die optimiert sein wollen und darauf warten endlich real zu werden.

War doch erst unser Hoffest, das uns in diesem Jahr eine hohe Form der Wertschätzung gegeben hat: mehr als 2000 Besucher waren bei uns zu Gast und haben den Hofalltag aus nächster Nähe miterlebt.

Unserem Traumziel, Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise sind wir auch in dem Jahr einen ordentlichen Schritt nähergekommen. Wenngleich wir auch immer mit einer leichten Ungeduld wissen dass noch Kriterien erfüllt werden müssen, noch ein paar Hürden auf uns warten. Mit größter Wahrscheinlichkeit können wir Sie ab Frühsommer des folgenden Jahres mit Biomilch beliefern.

Biobauern zu sein mit allen Konsequenzen und Herausforderungen, mit dem Augenmerk auf noch mehr Qualität, Natürlichkeit und Sinnhaftigkeit wird unser Glanzlicht für die Zukunft.

Dieses Jahr können wir unseren Tieren ein besonders schönes Weihnachtsgeschenk machen: der Stallumbau wird bis Heilig Abend abgeschlossen sein und auch die größeren Jungtiere sind jetzt in Stroh gebettet.

Das erfüllt unser Herz mit Wärme und Freude. Selbst im Winterquartier können unsere Tiere jetzt wenn die Witterung es erlaubt, ins Freie gehen – das ist ein weiteres Stück Freiheit und Nähe zur Natur und Natürlichkeit.

Ein besonderer Moment war, als wir in diesem Jahr Merlin und seiner Familie begegnen durften. Von seiner letzten Arbeitsstelle auf der Alm ist er zu uns gekommen und wird mit all seinem Wissen, seinem Können und seiner Liebe mit uns arbeiten, uns auch mit seinem Blickwinkel bereichern. So können wir etwas entspannter der Zukunft entgegensehen.

Die Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise hat uns veranlasst nach 12 Jahren wertschätzender Zusammenarbeit mit der Familie Stöhr einen neuen Lieferanten zu suchen. Ab den ersten 2 Januarwochen werden wir Sie mit Bio Eiern aus Freilandhaltung vom Hof der Familie Schaut in Wilflingen beliefern. Der Familie Stöhr gilt unser Dank und wir wünschen weiterhin Erfolg.

Sie sehen, unser Alltag liefert uns immer neue Herausforderungen, schärft unsere Sinne und bringt uns immer ein wenig mehr im Einklang mit der Natur und all ihrer Schönheit.

Dennoch werden wir jeden weiteren Tag in unserem Leben, der Natur mit offenen Augen und Sinnen entgegentreten um ein Teil von ihr zu sein, mit ihr zu sein und voller Respekt und Wertschätzung ressourcenschonend zu wahren und bewahren.

Damit wir Sie auch in diesem Jahr zu Weihnachten mit Rindfleisch beliefern können, schlachten wir in der Kalenderwoche 50. Bitte bestellen Sie bis spätestens dem 13.12.2010

Eine kleine Anregung, wann haben Sie eigentlich das letzte Mal einen Gaisburger Marsch gekocht?

Für 4 Personen brauchen Sie

500 g Suppenfleisch, 500 g Suppenknochen, eine halbe an der Schnittfläche geröstete Zwiebel, Sellerie, gelbe Rübe, Petersilie, etwas gekörnte Brühe zur Geschmacksverstärkung, Pfeffer, Salz, ein Hauch von Muskat

Für die Einlage; 500 g geschälte, rohe Kartoffeln, 4 Tassen geschabte Spätzle, eine feingeschnittene in Butter gebräunte Zwiebel und etwas Schnittlauch

Fleisch, Knochen, Gemüse in einer Brühe ca. 2 Stunden weichkochen, Brühe abseihen und würzen. Kartoffeln in Würfel schneiden und in der Brühe langsam garen. Inzwischen das Suppenfleisch schneiden und ebenfalls in die Brühe geben. In einer Terrine anrichten, die Spätzle in Butter schwenken und über das Fleisch und die Kartoffeln schichten. Die angebräunten Zwiebeln und den frisch geschnittenen Schnittlauch darüber geben.

Wissen Sie schon was Sie zu Weihnachten kochen, mit was Sie Ihre Lieben verwöhnen wollen? Wie in jedem Jahr können wir Ihnen wieder Puten, Gänse, Enten, Hähnchen und Suppenhühner aus der Zucht der Familie Rettich anbieten. Bitte sind Sie so freundlich und bestellen bis spätestens 17.12.2010, dann können wir rechtzeitig liefern.

Überlegen Sie noch, was Sie Familie, Freunden und Bekannten zu Weihnachten schenken können? Was halten Sie von einem Geschenkgutschein für unsere Produkte. Rufen Sie uns an und wir realisieren Ihren Wunschgutschein, geben ihn an Sie auf den Weg.

Nun bleibt nur noch eines:

Danke, dass Sie uns in diesem Jahr als Kunden und Wegbegleiter treu zur Seite waren.

Von Herzen wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie eine besinnliche Adventszeit, berührende und friedliche Weihnachtstage und für das Jahr 2011 vor allem Gesundheit, glückliche Momente und Zufriedenheit

Ihre Familie Bloching mit allen Mitarbeitern

