

Die Mutterkühe am Birsmatthof genießen einen winterlichen Ausflug auf die braune Winterweide. Der Stuhl am vereinsten Birsig geniesst die Ruhe alleine, ein Ort, an dem in der warmen Saison oft Mitarbeiter einen Moment Ruhe einkehren lassen. Ein paar Entdeckungsfreudige haben aber auch einen Ausflug auf das Eis gewagt. Unsere Arbeit besteht zur Zeit im Planen der Anbausaison, dem Jahresabschluss und natürlich auch im Rüsten der



Lagergemüse aus dem Kühlraum. Sobald sich die verbliebenen kältetoleranten Kulturen wie Lauch, Rosenkohl wieder erholt haben, werden wir diese wieder im Freiland ernten. Ob der Nüssli den harten Dauerfrost unbeschadet überstanden hat, sehen wir nächste Woche. Im Tunnel und Gewächshaus haben wir noch Reserven. Bei einem Grossverteiler im Hausmagazin werden jedoch unter anderem bereits am 24. Januar Broccoli, Blumenkohl und Fenchel als typische Wintergemüse, die jetzt Saison haben, angepriesen. Auch seien diese nicht von weit her importiert. Dazu noch ein kräftiger Seitenhieb auf die aktuelle Generation, die kaum noch wüsste was Saison ist. Wir hingegen sind uns sicher: Der Redakteur hat keinen Garten und war sicher nicht zur Recherche in einer Gärtnerei in der Schweiz oder Mitteleuropa. Wir laden hiermit die Redaktion herzlich zu einem Besuch in unserem transparenten Betriebsmodell ein, damit die postfaktischen Ideen sich langsam wieder in die Phantasie zurückziehen.

### Lieferdaten:

**Äpfel:** Woche 7, Mo 13. - Do 16. Februar  
**Rindfleisch / Suppenhühner:** Do 23. Februar

**Agrico GV  
 Samstag  
 18. März 2017**

### Suppenhühner

Suppenhühner gelten nicht nur als gesund. Das Fleisch wird mindestens eine Stunde gekocht, der entstehende Sud ergibt eine leckere Brühe, die vielseitig verwendet werden kann. Das Hühnerfleisch findet zum Beispiel im beliebten Hühnerfrikassee Verwendung. Eier werden viele gegessen. Das Suppenhuhn sollte auch genossen werden! Die Legehennen werden nach knapp anderthalb Jahren auf dem Birsmatthof, gegen jüngere Hühner ausgetauscht. Die vom Bio Aufzuchtbetrieb in der 18'ten Lebenswoche gelieferten Hühner beziehen dann den geputzten Stall und Auslauf. Erst allmählich beginnt dann das Legen der Eier, die so begehrt sind.

Ich bestelle: ..... Huhn, Hühner vakuumiert  
 Preis: 9.50/kg, ein Huhn ca. 0.9 - 1.3kg

Lieferung gratis in folgende Depotstellen

(Abholung im Kühlschranks/Kühlraum, Kühltaschen)

Kleinbasel: Donnerstag, 23. Februar, ab 18 Uhr

Warteck  Ötlingerstrasse  Riehen

Grossbasel/Birsmatthof: Donnerstag, 23. Februar ab 17.30 Uhr

Nonnenweg (Spalen)  Wattstrasse  Gundeldingerfeld  
 Birsmatthof

Baselland: Abholung an unseren Marktständen

Fr, 24. Febr.  Arlesheim Sa, 25. Febr.  MuttENZ  Liestal

Hauslieferung, Aufpreis von Fr. 15.-,

Donnerstag, 23. Februar, 17.30 - 20.30 Uhr

Name: .....

Depot: .....Email: .....

**letzter Bestelltermin So, 5. Februar**

### Rindfleisch vom Birsmatthof, ca. 10 - 14 Monate altes Mutterkalb

Fleischpaket mit: Braten, Entrecôte, Filet, Geschnetzeltes, Hackfleisch, Huft/Rumsteak, Plätzli (schnell), Ragout, Saftplätzli und Suppenfleisch, portioniert und vacuumverpackt

- Ich bestelle 1/8 Kalb, ca. 17-20 kg zum Preis Fr. 30.- / kg.
- Ich bestelle 1/16 Kalb, ca. 8-10 kg zum Preis Fr. 32.- / kg.

### Liefer-Abholtermin Donnerstag, 23. Februar 2017 in dieser Woche ist keine Gemüselieferung!

- Birsmatthof Depot Spalen, Nonnenweg
- Gundeldingerfeld  Hauslieferung, Aufpreis von Fr. 15.-

Name: .....

Depot: .....Email: .....

### Bio-Äpfelangebot vom Schürhof in Aesch und Hochstammmost vom Markhof

**Mindestbestellmenge: 1 Sack à 5kg 5.- Fr/kg**

**Topaz:** ..... Säcke à 5kg

Grüngelb / rot gestreifte Deckfarbe, fest, saftig,  
 sehr aromatisch, harmonisch.

**Ariwa:** ..... Säcke à 5kg

Grüngelb/orangerot, fest, viel Aroma.

**Otava:** ..... Säcke à 5kg

Gelbgrün, säuerlich, saftig

**Äpfelmost:** Markhof, Umstellung .....à 3 l Bag 9.00 Fr

Hochstamm naturtrüb ..... à 5 l Bag 14.00 Fr

**Kirschensaft:** .....à 0.5 l Fl. 7.50 Fr

Name: .....

Depot: .....Email: .....