

Zitrusfrüchte



CASA DEL MAS AG

SCHWEIZERISCHE ORANGENPLANTAGE
CASA DEL MAS, CANALS (VALENCIA)

Ab Ende November sind laufend unserer hellen Orangen und Grapesfrüites in Richtung Schweiz unterwegs. Die naturreinen Früchte sind am Baum ausgereift und werden auf CASA DEL MAS unter bewährter Kontrolle in Holzkistchen gepackt. Reifekammern mit anschliessender Konservierungsbehandlung existieren auf CASA DEL MAS nicht. Deshalb sollten die Früchte möglichst kühl, am besten bei 1 - 3°C, gelagert werden.

Produkteinformation des Produzenten

Als langjähriger Produzent und Exporteur sind wir sehr bemüht, nur erstklassige, naturreine und baumreife Früchte an unsere Kundschaft abzugeben. Wir haben alle unsere Mitarbeiter schon seit Jahren auf eine solche Produktion eingestellt.

Neben Stallmist verwenden wir organischen Dünger angereichert mit Mineralien. Derselbe enthält einen kleinen Prozentsatz Eisen, Magnesium, Kalzium, Potassium und Stickstoff.

Zur Bekämpfung der Schädlinge verfahren wir folgendermassen: Gegen die mosca blanca setzen wir ein kleines Insekt, genannt "calas" ein, welches als Praedator wirkt. Zudem bespritzen wir die Bäume mit leichtem Laugenwasser. Gegen die Mittelmeerfliege befestigen wir Gläser in den Bäumen, welche mit Zuckerwasser gefüllt sind und diese Insekten anziehen.

Wir verwenden keine Unkrautvertilgungsmittel. Zwischen den Bäumen haben wir meistens einen Grünteppich.

Unsere Plantage liegt abgelegen im Hochtal von Montesa, entfernt von Autobahnen und Industriebetrieben, so dass wir von dieser Umweltverschmutzung weitgehend verschont geblieben sind.

Unsere naturreinen Früchte werden bei der Ernte nur gebürstet, dann sortiert und ohne jegliche Behandlung verpackt.

Wir bemühen uns laufend, die anerkannt gute Qualität der CASAMAS-Früchte aufrechtzuerhalten und womöglich zu verbessern.

Süssmost



Biohof Schüpfenried

Familie Fritz Sahli
3043 Uetligen

Kundeninformation

Um eine grosse Mostproduktion zu machen, ist Herr Sahli darauf angewiesen aus der Gegend Obst dazu zu kaufen. Er achtet aber darauf, dass er Bio-Früchte bekommt und somit ist auch dieser Most ausgezeichnet mit der Knospe. Der Biohof Schüpfenried bietet sowohl klaren, wie auch naturtrüben Süssmost an.

Nach Absprache mit Herrn Sahli haben wir Ausschnitte aus seiner Homepage über den Hof hier angehängt.

Tradition

SAHLI - Der Name

Der Name ist abgeleitet von demjenigen, der bei der Salweide wohnt. 'sal' gehört in eine grosse indogermanische Wortfamilie und bedeutet ursprünglich 'grau'. Das Wappen ist erst viel später entstanden. Ein Zusammenhang mit dem alten fränkischen Königshaus der Salier oder mit den altrömischen Priesterkollegien der Salier ist unwahrscheinlich. Mit den Wörtern 'Salz' und 'salière' besteht nur etymologisch eine Verwandtschaft.

Tradition und Beständigkeit ist für uns wichtig, darum werden Sie auf unserem Hof 3 Generationen am Arbeiten sehen.

Gewächs

- Wir produzieren unser Gewächs nach den Label's von Demeter und Bio-Suisse
- Regelmässig lassen wir unsere Produkte durch BIO-Inspecta, CH-5070 Frick kontrollieren
- Jedes Produkt ist als BIO- oder Demeter-Produkt deklariert

Weiter Informationen und Angebote (Hofeigener Laden usw) des Biohof Schüpfenried finden sie unter **www.sahli-bio.ch**

Wildlachs aus Irland **Von der Familie O'Connel**

Kundeninformation

Woher kommt unser Wildlachs?

Wir arbeiten mit einem einzigen Lieferanten. Es ist die Familie O'Connell, Irland, die seit mehr als 50 Jahren im Fischhandel tätig ist. (Der Lachs stammt aus dem Atlantischen Ozean.)

Verarbeitung

Die Gräte werden entfernt, anschliessend wird der Fisch gesalzen. Der Gebrauch von trockenem Salz bedeutet, dass der Lachs weder unter Wasser gesetzt noch aufgequollen wird, um sein Gewicht zu erhöhen. Das trockene Salzen begünstigt die Entwicklung des natürlichen, unvergleichlichen Geschmacks des Lachses. Es werden garantiert keine Farbstoffe und keine Konservierungsmittel verwendet.

Nach der Reinigung wird der Lachs getrocknet und dann während mindestens acht Stunden geräuchert. Zum Räuchern werden Sägespäne von Eichenholz im traditionellen Kiln verbrannt. Der Lachs wird in Irland in Stücke geschnitten und vakuumisiert. Sofort nach der Ankunft in Genf wird der Lachs nach Biel geliefert. Der Transport findet selbstverständlich in gekühlten Lastwagen statt.

Werden die Wildlachs Reserven ausgebeutet?

Die Fischer, welche seit Generationen vom Lachsfang leben, kennen und beobachten die natürlichen Reserven genau und respektieren sie.

Wie lange ist der Lachs haltbar?

Der Lachs kann im Kühlschrank ohne Problem während drei Wochen gelagert werden. Er kann auch tiefgekühlt werden und mit einer minimalen Geschmackseinbusse drei bis sechs Monate später genossen werden.

Willkommene Einnahmequelle für die Schule

Die Rudolf Steiner Schule verdient dank dem großen Entgegenkommen des Importeurs an jedem verkauften Kilogramm Lachs 20 Franken. Trotzdem ist der Preis auch für den Käufer durchaus attraktiv.

Weihnachtsbäume



Weihnachtsbäume

Nordmann Tannen

Die einheimischen Nordmantannen kommen dieses Jahr wieder aus dem Brojetal. Diese beziehen wir zum Grossistenpreis, was uns einen Verkaufsgewinn von ca. 20.— Franken pro Baum ermöglicht. Selbstverständlich geht dieser Gewinn vollumfänglich zu Gunsten der Rudolf Steiner Schule Biel.

Kundeninformation

Zum Produkt

Unser Lieferant hat im Brojetal einen Wald mit vielen Nordmantannen entdeckt. Er ist auf der Suche nach dem Besitzer an einen jungen Bauern geraten der diese Tannen nebenbei züchtet. Aus Zeitmangel lässt er die Bäume ganz naturbelassen und ohne Düngung und Pflanzenschutz wachsen.

Wir haben Ihnen jeweils Weihnachtsbäume angeboten, die mit der Mondstellung geschnitten werden und daher viel länger frisch bleiben. Dieser Bauer arbeitet normalerweise nicht unbedingt mit dem Mond, ist aber sehr offen und so kommt es, dass unser Lieferant, der sich sehr gut damit auskennt, ihm sagen darf, wann unsere Bäume geschnitten werden sollen. Wir können Ihnen also auch dieses Jahr wieder so saftige, wunderschöne Bäume anbieten wie die Jahre davor.

Das Bestellsystem und der Grossistenpreis ermöglicht der Schule einen Verkaufsgewinn von ca. 20.— Franken pro Baum.