



Newsletter, der Dritte im 2013

Grüessech zäme!

Jetzt kommt dieser komische Bauer schon wieder mit seinem Newsletter...
Schön, dass Sie sich trotzdem kurz Zeit nehmen.

Familie

Noelia, unsere Jüngste, hat sich sehr gut eingelebt in unserer Familie. Sie erschrickt nicht mehr gross, wenn der sonst stets leise Papi ;o) mal etwas laut lacht oder die sonst so feinfühligten Brüder ihr den Nuggi mal etwas rabiater in den Mund stossen... Auch das 24-Stunden-Mami hat sich wieder an die nächtlichen Schlafpausen gewöhnt. Wir sind Ende September ins Reidermoos umgezogen und fühlen uns absolut wohl im eigenen Heim.

Betrieb

Der Raps und der Roggen sind bei idealen Bedingungen gesät worden. Roggen pflanzen wir zum ersten Mal an. Er wird als IP-Suisse-Getreide vermarktet. Der grösste Teil des Maises ist geerntet. Bei der nächsten Schönwetterperiode wird noch das restliche Getreide (Urdinkel und Weizen) gesät. Die Futtererntemaschinen haben die Buben mit dem Papi zusammen gewaschen, geschmiert und winterfest eingölt. Die Schafherden sind noch draussen und weiden das letzte Gras ab, bevor sie dann den umgebauten Stall beziehen können. Zur Herde werden in den nächsten Wochen noch einige Jungschafe und Auen stossen, womit unsere Herde anschliessend komplett ist. Auch die Kühe und Rinder dürfen während dem Tag noch auf die Weide. Sie werden während der Winterperiode in Nachbars Stall einquartiert. Der zweite Umtrieb Bibeli's wurde vor 2 Wochen von Benjamin und Severin in den Aussenstall mit Freilauf gezügelt. Sie machen schon grosse Wettrennen rund um den Stall auf Rädern. Wir hoffen nun auf goldige, letzte Herbsttage für eine gute Getreidesaat und ein stressfreies Einstellen aller Tiere.

Angebote

Das Liebiger Freiland-Söiliffleisch war ein Hit! Wir haben unsere Kunden mit weit über 100 kg pflanzenfertigem Söiliffleisch bedienen dürfen. Danke nochmals für das entgegengebrachte Vertrauen! Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen. Der Speck ist noch in der Rauchkammer und wird später nachgeliefert. Im Laufe des Monats November können wir Ihnen nochmals feine Freiland-Poulets anbieten. Weiter haben wir eine beschränkte Anzahl Freiland-Lämmer zum Verkauf. Und gegen Ende November darf ich Ihnen noch unser zartes Freiland-Kalbfleisch schmackhaft machen. Beachten Sie bitte die einzelnen Bestellformulare auf unserer Homepage. Zartes Fleisch von Tieren, welche Tag und Nacht ihrem Urtrieb draussen unter freiem Himmel ausleben konnten, wo gibt's das überhaupt noch? Einmalig, einzigartig – diräkt vom Liebiger Buur!
Wir freuen uns auf Ihre geschätzte Bestellung.

Wir wünschen Ihnen viele goldige Herbstsonnenstrahlen, welche die farbigen Blätter an den Bäumen so richtig erleuchten lassen und freuen uns auf ein Wiedersehen.

Liebi Grüess vo dr ganze Buurefamilie