joli mont

BIOHOF * MANUFAKTUR * CATERING

April 2022

Zukunft säen

Säen ist eine unserer schönsten Arbeiten. Man legt Körner in den Boden und weiss: es werden Pflanzen daraus wachsen, die uns und unsere Kundschaft ernähren.

Dieses Jahr, in dem in Europa ein schrecklicher Krieg wütet, sind wir besonders dankbar, dürfen wir in Sicherheit und Zuversicht unsere Saat ausbringen.

Im Sommer soll es auf den Äckern rund um den joli mont Biohof noch bunter und vielfältiger werden: Eiweisserbsen, Weizen, Speisehanf, farbige Kartoffeln und Karotten werden auf den Feldern und auf den 180 Gartenbeeten rund 40 weitere verschiedene Gemüsearten wachsen.

Die Produkte daraus bilden die Grundlage für unser Hofcatering und den «joli panier», unser Gemüse-Abo.

Die vielseitige Frau Lehmann

Vor genau einem Jahr haben wir zusammen mit Lehmbauer Martin Fuchs und lieben Freunden unseren Lehmofen, die Frau Lehmann, gebaut.

In ihrem Bauch lassen sich nicht nur feine Brote backen. Während dem Einfeuern mit Holz räuchern wir über dem Ofen unsere Eiweisserbsen für rauchiges Falafelmehl.

Nach zwei Backdurchgängen mit je 12 Laib Brot ist Frau Lehmann noch heiss genug für ein oder mehrere Schmorgerichte. Und zum Schluss lässt sich die Restwärme zum Dörren von Früchten oder Trocknen von Kräutersalz nutzen.

Die einmalig aromatischen Lehmofenbrote backen wir saisonal auch für den «joli panier», unseren Gemüsekorb.

Interessiert? Es hat noch letzte Abos frei.

Infos: www.joli-mont.ch/produkte/gemuesekorb

Oder direkt bei Ursina: 077 / 464 48 92

Jetzt bestellen:
Mischpakete vom Jungrind

Der Rätische Grauviehochse Germer ist im letzten Frühjahr bei uns auf dem Hof geboren. Den Sommer verbrachte er mit seiner Mutter Gräfin, unserer ältesten Kuh, auf der Alp Hore/Brunni hoch über Leissigen am Thunersee. Wenn Germer nicht auf der Alp war, hat er ausschliesslich Weidegras, Heu und Grassilage vom joli mont Biohof gefressen.

Die Mischpakete enthalten alle Stücke vom Tier wie Ragout, Braten, Hackfleisch, Geschnetzeltes, Plätzli, Entrecôte, Huftsteak oder Filet. Das Frischfleisch wird von uns sorgfältig in 2-Personen-Portionen vakuumiert abgepackt.

Die Mischpakete liefern wir in der Region Bern / Thunersee / Schwarzenburg gratis nachhause.

Mischpaket à 5 oder 10 kg. CHF 36.- / kg
Lieferung am Montag, 24. April 2022

Interessiert?

Bestellungen an: stephan.jaun@joli-mont.ch

Backtipps: joli mont Bauernbrot

Auf dem joli mont Biohof ist Ursina seit jeher begeistert am Backen. Über die Zeit entstanden ist eine Sammlung an Techniken, die zu einem lange haltbaren, bekömmlichen Brot führen.

Für lange Haltbarkeit: Das Kochstück

Kochen Sie etwas Vollkornmehl (ca. 5-10% der Mehlmenge) in der vierfachen Wassermenge auf, bis ein flüssiger Brei entsteht. Dieses so genannte «Kochstück» geben Sie dann dem Teig bei. Es verleiht dem Brot einen süsslichen Geschmack und macht es länger haltbar.

Wenig Hefe, lange Teigführung

Wir verwenden ca. ¼ Beutel Trockenhefe auf 2 kg Mehl, also ca. 1/16 der empfohlenen Menge. Je nach Raumtemperatur braucht der Teig 12 – 20 Stunden, bis er aufgegangen ist. Er wird so bekömmlicher und geschmacksvoller.

Immer mal anders: Die Kruste

Für eine geschmackvolle Kruste bestreichen wir die fertig geformten Laibe mit Espresso und bestäuben sie je nach Geschmack mit Mohnsamen, Buchweizenmehl oder feinem Maisgriess.

Hochgenuss: Tafeln bei unseren Freundinnen im Rossfeld

Céline und Camille Rohn alias APLATI ziehen mit Ihren Ideen und Kochkünsten von Ort zu Ort: Von Burgdorf über die Lenk nach Bern.

In ihren Popup-Restaurants sind wir jeweils Lieferanten und Gäste – und beides sehr gerne.

Noch bis am 7. Mai tischen APLATI im Berner Rossfeld auf.

Wer ihr «Genusserlebnis in drei Akten» noch nicht erlebt hat, dem empfehlen wir sehr eine baldige Reservation.

www.aplati.ch

SRF-DOK: Der Pestizid-Poker

Perfekt aussehende Früchte und Gemüse zu Tiefstpreisen haben ihre Kehrseite: Der damit verbundene Pestizideinsatz belastet unser Ökosystem, das ist klar.

Doch warum werden immer wieder Pflanzenschutzmittel als «unbedenklich» zugelassen, um Jahrzehnte später wegen ihren schädlichen Auswirkungen auf die Umwelt vom Markt genommen zu werden?

Im SRF-DOK «Der Pestizid-Poker» zeigt Karin Bauer die Zusammenhänge zwischen belastetem Trinkwasser und dem Schweizer Zulassungssystem von Pestiziden auf.

Wann: Donnerstag, 7. April, 20.05 Uhr, SRF 1

Oder als Podcast: www.srf.ch/sendungen/dok

joli mont

BIOHOF * MANUFAKTUR * CATERING

Ursina Steiner und Stephan Jaun
Huepel 2 | 3665 Wattenwil

chef@joli-mont.ch | www.joli-mont.ch

Catering: 077 464 48 92
Biohof: 079 242 99 11