

Mai 2022



An die Crêpesplatten, fertig, los!

Zwei Jahre lang haben wir darauf gewartet: Endlich dürfen wir wieder in eine richtig intensive Cateringsaison starten. Bis in den Oktober ist unsere Agenda mit wunderschönen Events ausgefüllt. Wir freuen uns sehr darauf.

An diesen Märkten und Festen findet ihr uns im Mai und Juni mit Crêpes und Frozen Yogurt:

7. / 8. Mai AGRI BIO Moudon (VD)

7. / 8. Mai ERÖFFNUNGSFEST STRÄMU Thun

20. Mai PÄRKEMARKT Bundesplatz Bern

21. Mai FRÜHLINGSMARKT Thunplatz, Bern

5. Juni MARCHÉ BIO Bulle (FR)

8. / 9. Juni BIO-ACKERBAUTAG Holzikon (AG)

11. Juni ROBI-FESCHT Robinson-Platz, Thun

17. – 19. Juni BIOMARCHÉ Zofingen (AG)

24. – 26. Juni BÄRNER STADTFESCHT Bern

25. / 26. Juni COTTAGEMARKT Rüeggisberg

Freilandschweine: Sauwohl auf der Wiese

Seit März grunzen, wühlen und suhlen neben unseren zwei Schwarzen Alpensäuli 16 quietschfidele, rosarote und gescheckte Ferkel. Die kleinen Rosaroten teilen sich mit den Schwarzen die Weide und das Fressen.



Unsere kunterbunte Schweinerotte verfügt über zwei grosse, gegen Kälte und Hitze isolierte Iglus

und sehr viel Platz zum Rennen, Wühlen und Grasen: Insgesamt 4000 m2 misst die Weide, auf der sie sich 24 Stunden pro Tag tummeln können. Als Vergleich: Nach Tierschutzrecht dürfen leider bis zu 10 Schweine auf einem Betonboden in der Grösse eines Autoparkplatzes gemästet werden.

Das Fleisch unserer Freilandsäuli verkaufen wir einmal im Jahr im Mischpaket, oder servieren es im Catering vom Grill oder als Schinken in den Crêpes.

Jetzt reservieren: Mischpakete vom Weidesäuli

Unsere Schweine haben ihr Leben mit Grasen, Wühlen und Rennen verbracht. Fleisch ist aromatischer und hat mehr Biss.

Die Mischpakete vom Weidesäuli enthalten: Steaks, Plätzli, Koteletten, Hackfleisch, Bratwürste, Grillspeck, Braten, Geschnetzeltes, und Voressen.

Ihr könnt jetzt einen Anteil am Weidesäuli vorbestellen:

1/8 Säuli – ca. 7 kg Fleisch à 33.-/kg

1/4 Säuli – ca. 14 kg Fleisch à 33.-/kg

1/2 Säuli – ca. 28 kg Fleisch à 33.-/kg

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

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

Unsere liebsten Tomatensorten

Wer einmal auf den Geschmack der alten Tomatenvielfalt gekommen ist, verschmäht die Tomaten im Supermarkt, die vor allem produktiv und sehr lange haltbar sein müssen.

Tomaten-Souveränität: Selber setzen!

Im Mai ist der ideale Zeitpunkt, Tomaten auszupflanzen. Ein genügend grosser Topf mit nährhafter Erde, ein sonniger Platz und ein Regendach reichen bereits, um den Tomatengenuss zu sich auf den Balkon zu holen.



Auf dem joli mont Biohof bauen wir seit Jahren eine grosse Tomatenvielfalt an – für den Eigengebrauch, das Catering und neu auch den «joli panier», unser Gemüseabo.

Zu unseren liebsten Sorten gehören die Olirose, die Schwarze Krim, die Goldkugel und Green Zebra. Die Königin aller Tomaten ist für uns aber die Ananastomate (die Grosse unten im Bild). Eine Scheibe davon mit etwas Salz aufs Butterbrot – und man wähnt sich im Himmel.



Neu im Team: Tobias Nelles

Seit März arbeitet Tobias Nelles bei uns auf dem Hof, ab Mai auch an Events und im Strämu Thun. Ihn trieb nicht nur das Interesse am Biolandbau, sondern auch sein kulinarisches Flair zu uns. Ursprünglich Sozialpädagoge, absolviert Tobias derzeit Ausbildungen für den ökologischen Gemüsebau und zum Nebenerwerbs-Landwirt.

In seiner Freizeit trifft man den Thuner oft in den Bergen und manchmal im Schwimmbecken an – oder in der Küche, wo er zum Beispiel an neuen Kefir-Kreationen tüftelt. Tobias liegt es am Herzen, sich aktiv für ein gutes gesellschaftliches Zusammenleben einzusetzen. Das spüren wir im Team. Willkommen Tobias, bei der joli Equipe!

Foodtrail: Eine kulinarische Schnitzeljagd

Sie starten im Dorfzentrum von Wattenwil und, wer weiss, vielleicht führt der Rätselpfad ja auch auf unseren Biohof? Auf der genussvollen Schnitzeljagd durch den Naturpark Gantrisch müssen Sie Rätsel lösen, um vorwärtszukommen, und geniessen regionale Spezialitäten. Sie lernen Spannendes über den Anbau, die Verarbeitung und Verwendung von Getreide in der Region.

Der Rätselspass kostet 54 Franken pro Person, die reine Wanderzeit beträgt gut zwei Stunden und Sie werden an jedem Posten verköstigt oder erhalten etwas zu trinken.

Wann: Jeweils von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Noch bis am 23. Oktober 2022. Sommerferien vom 10. Juli bis 3. August. Buchen unter: www.gantrisch.ch/foodtrail

joli mont
BIOHOF * MANUEFAKTUR * 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