



## «Lämmli Luege» für Gross und Klein

Unser jüngster Zuwachs tummelt sich bereits im frischen Stroh und erkundet mit neugierigen Augen, Ohren und Nase die neue Umgebung. Am **Samstag, 2. März von 14-17 Uhr, Sonntag, 3. März von 11-16 Uhr und am Mittwoch, 6. März von 13.30-16.30 Uhr** öffnen wir unsere Stalltüren für Gross und Klein. Schauen Sie doch einfach bei uns rein, es ist keine Anmeldung erforderlich.

## Apéros und Grilladen auf dem BungertHof

Feiern Sie Ihren Geburtstag oder Firmenanlass bei uns. Auch nach einer Führung in der Greifvogelstation Berg am Irchel bewirten wir Sie gerne. Unsere Apéros und Grilladen werden hauptsächlich aus hofeigenen Bio-Produkten und entsprechend Ihren Wünschen zusammengestellt. Rufen Sie uns an: 076 458 18 21

## Schafe beim Coiffeur

Die traditionelle Schafschur auf dem BungertHof findet dieses Jahr am **Mittwoch, 22. Mai 2019 ab 13.00 Uhr** bei unserem Schafstall am Ende der Schlossgasse in Berg am Irchel statt. Kinder und Erwachsene haben hier die Gelegenheit, hautnah dabei zu sein, wenn der professionelle Schafscherer Andy Fuchs die Tiere geschickt von der dichten Winterwolle befreit.

## [www.bungerthof.ch](http://www.bungerthof.ch)

Besuchen Sie unsere Website, die wir regelmässig auf den neuesten Stand bringen. Stöbern Sie in den verschiedenen Rubriken wie Kräuter & Blüten oder Erfahren & Lernen. Lassen Sie sich in der Rubrik Dorflädeli von unseren aktuellsten Produkten überraschen. Sie können uns auch unter Kontakt schreiben und uns Ihre Kommentare, Wünsche oder Anfragen für einen Anlass mitteilen. Oder mailen Sie auf [info@bungerthof.ch](mailto:info@bungerthof.ch). Wir freuen uns!

## Editorial

Liebe Leserinnen und Leser  
Der erste Newsletter des BungertHofs Berg am Irchel ist geboren. Mit diesem Publikationsorgan wollen wir Ihnen in loser Folge Aktuelles, Spezielles und Interessantes aus unserem Hofalltag näher bringen und Sie auch über unsere hofeigenen Produkte informieren.

Der BungertHof ist seit 1984 bio-zertifiziert und hat sich zum Ziel gesetzt, mit den natürlichen Ressourcen respektvoll umzugehen und nicht nur über die Nachhaltigkeit zu reden, sondern sie auch zu leben und an die interessierte Bevölkerung weiterzugeben. Dies tun wir mit diversen Anlässen wie Lämmli Luege, Schafschur, Führungen durch unseren Kräutergarten und vieles mehr.

Sie erfahren auch, an welchen Märkten wir mit einem Stand vertreten sind und im Dorfladen Berg am Irchel, der vom BungertHof geführt wird, finden Sie neben einem vielfältigen Bio-Sortiment auch unsere selbst hergestellten Produkte.

Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der kurzweiligen Lektüre und freuen uns auf Ihre Rückmeldung oder einen persönlichen Austausch mit Ihnen.

Mit Vorfrühlings-Grüssen

Team BungertHof

Aktuelles aus unserem Hof im Berg am Irchel

## Verfeinerte Desserts mit Edelbrand



Sie wurden aus vollreifen Früchten in der Brennerei Zürcher in Dinhard nach allen Regeln der Kunst destilliert: unsere feinen Edelbrände mit Himbeeren, Quitten, Birnen oder Kernobst heissen nicht nur so, sie schmecken auch danach. Überraschen Sie Ihre Familie und Ihre Freunde mit dem einzigartigen Aroma in einem Dessert, in der Früchtebowle oder einfach als Apéritif.

## Sambal – der würzige Brotaufstrich

Unser Sambal mit Reine Claude, Zwetschgen und Quitten eignen sich hervorragend für feine Sandwiches oder belegte Brote.



Ein Genuss für Liebhaber der scharfen Küche.

## Andutgel – Trockenwurst aus Lammfleisch

Unser Klassiker wird aus unserem Weidelammfleisch hergestellt, mit Bio Baum- und Haselnüssen ergänzt und in Sedrun luftgetrocknet.



# BUNGERT HOF

Dorflädeli mit Selbstbedienung  
Unsere Ladenöffnungszeiten:  
Montag - Samstag  
08.00 – 20.00 Uhr  
Hauptstrasse 8, Berg am Irchel  
Tel. 076 812 63 76 oder  
Tel. 076 458 18 21  
[info@bungerthof.ch](mailto:info@bungerthof.ch)

## Unser BungertHof-Team

Ralf Hahn, Co-Leiter Tiere, Rebbau und Landwirtschaft, wird tatkräftig unterstützt von Augustin Sarovy. Seit dem 1. Februar 2019 zeichnet sich Gärtner und Gartenbauer James Pollard als Co-Leiter Garten verantwortlich für die Führung des BungertHofs. James bringt eine reiche Erfahrung mit und wird mit seinem grossen Fachwissen und seiner Leidenschaft für Heilpflanzen einen wichtigen Beitrag zur Gestaltung und Weiterführung des BungertHof Gartens leisten.

Mit einem Teilzeitpensum ist im August 2018 Gabriela Metschl dazu gestossen. Ihr Aufgabenbereich ist vor allem in der Administration und im Dorfladen zu finden. Unsere zwei Praktikantinnen Valeria Zwahlen und Charlene Buser sowie unser Zivildienstleistender Remo Albrecht vervollständigen zurzeit das Team und sind eine grosse Bereicherung für unseren Hof.

