



Permanente Landwirtschaftskultur

Ungewohnt für das Auge

- Gut für die Natur

Die Permakultur auf Hof Weiersbrugg, „ob de Rose“ befindet sich in ihren Anfängen. Für den Aufbau lassen wir uns von Sepp Holzer, Bill Mollison und David Holmgren inspirieren.

Zur Zeit entsteht aus einer Wiese ein Garten. Dazu haben wir den Boden mit Heu oder Stroh abgedeckt, um die Bodenlebewesen zu „füttern“, die uns den Boden lockern. Ausserdem schützt diese Mulchschicht, so nennt man das, den Boden vor Austrocknung und Erosion (Humusabbtrag) durch Regen und Wind.

Alle Pflanzengattungen werden in Mischkultur angebaut. So unterstützen sie sich gegenseitig und es kann ein natürliches Gleichgewicht entstehen, in dem sich Schädlinge und Nützlinge die Waage halten. So können wir auf die chemische Keule verzichten und stärken die Pflanzen lieber mit natürlichen Mitteln wie Kompost, Brennnesseljauche, Gesteinsmehl und Co.

Unsere tierischen Mitarbeiter unterstützen uns dabei:

- Enten halten die Schnecken in Schach und liefern Eier und Dünger
- Schweine bereiten uns den Boden für den nächsten Gartenabschnitt vor
- Hühner und Gänse „mähen“ den Obstgarten und erfreuen uns mit Eiern und Fleisch
- Rinder halten wir für die Fleischproduktion
- Geissen und Schafe „mähen“ die steileren Lagen und liefern Fleisch und Wolle
- Die Pfauen sind für Herz und Seele

Mit der Haltung alter Tierrassen tragen wir zum Erhalt des genetischen Erbgutes bei.

Hofladen Weiersbrugg

Im Hofladen bieten wir die Produkte aus Garten und Stall an

- frische saisonale Salate und Gemüse frisch ab Feld, wenn möglich
- Eier aus Freilandhaltung
- Fleisch vom Weiderind

Dazu kommen noch andere Produkte in Bioqualität

Im Offenverkauf:

- Getreide, zum selber mahlen und flocken
- Reis
- Verschiedene Kerne, von Sonnenblumen, Kürbis, Sesam. Leinsamen
- Hülsenfrüchte
- Nüsse und Trockenfrüchte
- Teigwaren
- Biofarm Huusmüesli

Produkte des täglichen Bedarfs

Für die Erweiterung des Sortiments, möchten wir uns gerne an den Bedürfnissen unserer Kunden orientieren.

Auf Bestellung gibt es Milchprodukte vom Hof Bommes in Gais.

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag

7.30 Uhr bis 19.00 Uhr oder wenn „de Buur ussem Fedlech lueged“

Hofladen Weiersbrugg, Stockstr. 2, oberhalb Restaurant Rose, Appenzell