



Newsletter Juni 2024

In großen Schritten schreitet das Jahr voran! Viele Lämmer sind inzwischen schon geboren und wir können stolz sein auf den besonders schönen Nachwuchs heuer! Den Regen der letzten Wochen haben wir alle gut überstanden, auch wenn er natürlich den Alltag erschwert. Trotzdem sind wir sehr froh, dass uns kein größerer Schaden ereilt hat!

Rückblick Kochkurs

Unser „from-nose-to-tail“-Kochkurs im März war ein voller Erfolg! Bis aus Südtirol sind Teilnehmer angereist und haben den ganzen Tag geschnipselt, gebraten, geschmort und geschlemmt! Von dem ganzen Lamm war am Rest des Tages nicht mehr viel übrig! Vielen Dank an Stefen Becker für die Durchführung dieser tollen Veranstaltung! Bilder vom Kochkurs gibt es auf unserem Instagram-Profil #wollekraut

Besuch in Südtirol

Im Rahmen unseres Kurzurlaubs über Pfingsten haben wir Sonja und Andreas auf dem Greilhof in Mals im Vinschgau besucht! Einigen sind die beiden eventuell über die Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. bekannt, wo sie wie wir aktiv sind. Neben leckerem Kuchen und freundschaftlichem Austausch gab es noch eine wichtige Arbeit zu erledigen: der Martin hat die Schafe geschoren! Alpine Steinschafe sind in Südtirol quasi gar nicht mehr vorhanden und so ist die Haltung in Mals von besonderer Wichtigkeit und wir unterstützen das gerne tatkräftig!

Besuch Manuel Reheis mit Belegschaft

Im Juni findet ein Besuch von Manuel Reheis vom Restaurant Broeding aus München bei uns auf der Schafweide statt. Wir arbeiten seit längerem mit diesem fantastischen SlowFood-Koch zusammen, mit dem wir auch über die Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V. in Kontakt gekommen sind. Regelmäßig liefern wir Lammfleisch für seine exklusive Küche, für die er heuer auch mit einem Grünen Stern ausgezeichnet worden ist! Dazu gratulieren wir auch hier nochmal ganz herzlich! Bei diesem Besuch zusammen mit der ganzen Belegschaft stehen allerdings die Schafe in echt im Mittelpunkt! Bei dem Betriebsausflug dürfen die Mitarbeiter uns und die Tiere kennenlernen, damit sie auch wissen, wo's herkommt, was bei ihnen auf den Teller kommt!

TERMINE

22.6.2024 Sommermarkt in Seeshaupt 10-16 Uhr, Unterer Flurweg 14

Wir nehmen teil an diesem kleinen, feinen Regionalmarkt mit Produkten aus und rund um Seeshaupt. Es gibt vielfältige Angebote von Kaffee bis Kunst! An unserem Stand bieten wir an: Schafschinken, Seife, Felle, Düngepellets, Wolle.

Zum VORMERKEN:

21.9.2024 Bockmarkt in Weilheim

Unsere jungen Böcke werden hier wieder zu Körung gebracht

22.9.2024 Bockmarkt in Unterwössen

Auch heuer konnten wir wieder einen Bock (aus der M-Linie) auf die Alm am Chiemsee bringen. An diesem Termin findet der Almabtrieb mit anschließender Versteigerung statt

28./29.9.2024 Schafausstellung in Weilheim

Ausstellung des Schafhaltervereins Pfaffenwinkel, an dem wir mit einer Gruppe Zuchtschafe dabei sind

2.-6.10.2024 ORLA Oberlandausstellung in Weilheim

In einem Gatter werden wir Schafe präsentieren und einen Infostand aufbauen. Ein großer Verkaufsstand ist diesmal nicht geplant.

Im Herbst planen wir auch wieder eine Veranstaltung für unsere Genussrechte-Gemeinschaft in der Schäferei! Infos dazu folgen!

Wir freuen uns, wenn wir uns bei einem dieser Termine oder dazwischen sehen!

Aktuelle Fotos und Berichte wie gehabt auf Instagram und Facebook:
#wollekraut!

Herzliche Grüße,

Ihre Verena Hausmann mit Familie

Arche-Schäferei Wolle&Kraut

www.wollekraut.de

info@wollekraut.de