



Jetzt freie Anteile im radiesli!

Mehr Infos unter radiesli.org



Solidarische Landwirtschaft radiesli.
Wir teilen Gemüse, Fleisch,
Eier, Getreide, Finanzen
und Arbeit.

 radiesli

radieslihof, Bodengasse 22, 3076 Worb | radiesli.org



So gehts:

Du kaufst einen oder mehrere Anteilscheine, um Mitglied unseres Vereins radiesli zu werden. Dann kannst Du Lebensmittel vom radieslihof beziehen, die Du entweder jede Woche in einem Depot Deiner Wahl (Gemüse, Eier, Obst) oder zu bestimmten Terminen auf dem Hof (Fleisch, Getreide, Wintervorrat) abholen kannst. Wir haben Depots im Stadtgebiet beim Egelsee, am Sulgenau, im Zentrum, in der Länggasse, im Breitenrain und in der Lorraine sowie Depots in Worboden, Ittigen und Ostermundigen. Zur Anmeldung und Beitrittserklärung gehts hier: radiesli.org/mitmachen/mitglied-werden

Die Betriebskosten werden jährlich oder quartalsweise im Voraus bezahlt. Damit beteiligst du dich finanziell an den laufenden Betriebskosten und ermöglichst die Bewirtschaftung des Hofes.

Wenn du Lebensmittel vom radieslihof beziehst, arbeitest Du an mindestens zwei Halbtagen pro Jahr im Betrieb mit. Je nach Art der Lebensmittel, die Du beziehst, sind es auch mehr. Im Gemüse beispielsweise 8 Halbtage. Diese Mitarbeit ist für unser Projekt zentral, so ermöglichen wir allen Einblick in die Landwirtschaft und schaffen die Grundlagen zur Mitbestimmung.

Ernteanteile:

HOCHSTAMM (IM AUFBAU)

Seit 2015 ergänzt unsere angepflanzte «Hoschtet» (= Obstgarten) die Vielfalt der Lebensräume rund um den Hof. So lange die eigenen Bäume (Apfel, Birne, Zwetschge, Kirsche und Pfirsich) erst wachsen und noch wenig Früchte tragen, dürfen wir zusätzlich ungenutztes Obst auf benachbarten Betrieben ernten. Du erhältst Most und das saisonale Tafelobst, Verarbeitetes wie Mus, Trockenfrüchte, Essig, ...

MEHL UND MEHR

Zur Zeit Dinkel, Roggen, Emmer und Weizen als Mehl, Hafer als Flocken, manchmal Buchweizen, Polenta, grüne und schwarze Linsen ... Ideen haben wir noch viele!

WINTERVORRAT

Lagergemüse in den Wintermonaten. Zum Beispiel für Schrebergärtner_Innen ohne Kühlraum. Aufgefächert nach Rüebl, Zwiebeln, Kürbis, Kartoffeln, Randen und Pastinaken!

VIEL VOM RIND

Wir kennen unsere Tiere beim Namen. Vorerst schlachten wir rund 6 Rinder pro Jahr. «Viel» steht für die möglichst ganzheitliche Nutzung des Rindes und seinem wertvollen Nährstoffbeitrag durch Mist und Jauche für unseren Hof. Selbstverständlich bezieht, wer mag, sein Fleischpaketen mit Innereien inklusive Rezeptideen. Seit 2022 werden unsere Tiere hier am Hof in ihrem gewohnten Umfeld getötet.

DEIN GEMÜSE KENNT DICH

Wöchentliche Tasche mit saisonalem Gemüse.

Auf ca. 140 Aren bauen wir ca 60 verschiedene Gemüse in vielen Variationen an. Der Anbau ist kleinräumig und geschieht mit viel Handarbeit und ist wirklich saisonal, da wir keine beheizten Gewächshäuser haben. Die Setzlinge ziehen wir fast alle selber an und wir verwenden kein Hybridsaatgut.

HUHN UND EI

Jedem Anteil seine Henne, jeder Henne ihren Bruder, regelmässig unregelmässig grosse Eier, selten Fleisch in Form von Suppenhuhn und Hennenbrüder. Die 50 Rassen-Hühner bedienen 40 Anteile «huhn und ei» und ziehen mit dem mobilen Stall über unsere Felder, kriegen immer frische Weide unter den Schnabel und liefern so wertvolle Energie für unsere Böden.

WEITERE ANGEBOTE

TEIKEI COFFEE

Fairer, biodynamischer und gesegelter Kaffee aus Mexico – quartalsweise geröstet und manchmal per Velo gebracht.

HOFKINDER

Unser Kinderhort-Angebot: Das eigene Beet pflegen. Tiere kennenlernen. Erde zwischen den Fingern spüren. Mittwochs ab 12 Uhr (inkl. Essen) oder ab 14 Uhr. Abholen zwischen 17 und 18 Uhr. Kindergarten bis zur 6. Klasse.

