



## Was ist Bio?

Was ist bei der Produktion nach ökologischem Anbau anders als bei konventionellem? Im ökologischen Anbau dürfen keine synthetischen Pflanzenschutzmittel und Dünger eingesetzt werden.

Ökologisch bewirtschaftete Apfelanlagen erkennt man daran, dass der Boden unter den Bäumen mit einer Hackmaschine frei von Bewuchs gehalten wird.

Damit Sie sicher sein können, dass auch BIO drin ist, wo BIO drauf steht, werden wir jedes Jahr von einem unabhängigen Prüfer kontrolliert. Jederzeit können unangekündigt Proben gezogen und auf Rückstände untersucht werden.

## Luzerne-Mist Kooperation

Wir bauen Luzerne an, die ein benachbarter Bauer an seine Rinder verfüttert. Wir erhalten dafür den Mist der Tiere zum Düngen. Die Nährstoffe aus der verfütterten Luzerne werden über den Umweg durch den Rindermagen sozusagen „veredelt“. Zusätzlich ist Luzerne in der Lage, mithilfe von Wurzelbakterien Luftstickstoff zu binden. Beim Umbrechen dieser Luzerne wird der gebundene Stickstoff für die folgende Kultur nutzbar.

## Klingenbruch-Hofladen

Seit 1990 bieten wir in unserem Hofladen selbst Erzeugtes von uns an.

## Öffnungszeiten Hofladen

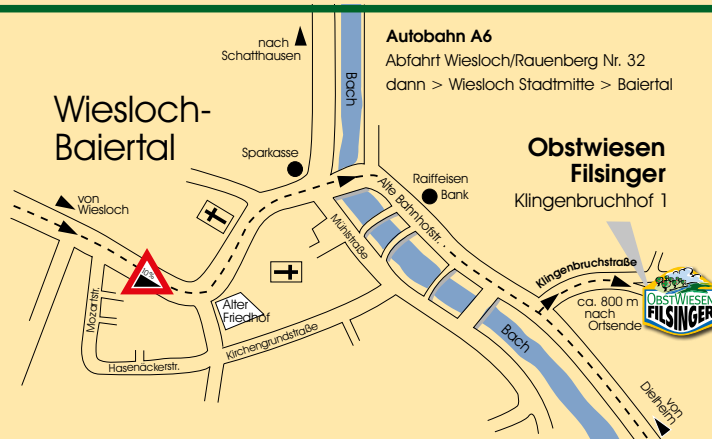
**Freitag** 9–18 Uhr (Mai–Juli abweichend).

**Samstag** nur Abholung von bestellter Ware, Freitag bis 15 Uhr bestellen.

Unser Hof liegt 1 km nach Ende der Klingenbruchstraße rechts.

## Jochen und Ute Filsinger GbR

Obstbau · Safterei · Lohnverarbeitung  
Klingenbruchhof 1 · 69168 Wiesloch-Baiertal  
Telefon 06222-71248 · Telefax 06222-75592  
info@obstwiesen-filsinger.de



*Aromatische Frische  
direkt vom Bauern*



... von den sonnigen  
Hügeln des Kraichgaus





## Unsere Bio-Äpfel

	Sorte	Geschmack	Verkauf ab
Sommer	<b>Deljonca</b>	säuerlich	Anf. August
	<b>Barbarossa</b>	säuerlich	Anf. August
	<b>Delbard</b>	süß-säuerlich	Anf. August
	<b>Zari</b>	süß-säuerlich-würzig	Mitte August
Herbst	<b>Elstar</b>	säuerlich-würzig	Ende August
	<b>Santana</b>	säuerlich	Ende August
	<b>Gala</b>	süß	Ende August
	<b>Jonagold</b>	süß-säuerlich leicht herb	Anf. September
	<b>RubINETTE</b>	säuerlich-würzig	Anf. September
	<b>Galiwa</b>	süß, fest	Mitte September
	<b>Pinova</b>	süß, fest	Mitte September
	<b>Allurel</b>	säuerlich-würzig	Mitte September
	<b>Boskoop</b>	herb-sauer	Mitte September
	<b>Topaz</b>	säuerlich-würzig	Ende September
Lager	<b>Braeburn</b>	säuerlich-würzig	Anf. Oktober
	<b>Fuji</b>	süß, sehr saftig	Mitte Oktober
	<b>Goldrush</b>	süß-säuerlich, sehr fest	ab November
	<b>Admiral</b>	süß-säuerlich, sehr saftig	ab März
	<b>Natya</b>	süß-säuerlich, fest	ab Februar

## Birnen

Sorte	Geschmack	Verkauf ab
<b>Conference</b>	süß-würzig	Ende Aug.
<b>Novemberbirne</b>	süß, saftig	November

## Walnüsse

Verkauf ab September.

**Alles, was auf unserem Hof wächst, ist nach Bio- und Biolandrichtlinien angebaut.**

Die aktuelle Verfügbarkeit unserer Produkte im Hofladen ist auf unserer Homepage einzusehen.



## Apfellagerung

In unseren modernen gekühlten Apfellagern können wir den in der Raumluft enthaltenen Luftsauerstoff von 21% auf 1% senken. Dadurch verzögern wir die Reife und können noch im Frühjahr erntefrische Äpfel anbieten.



## Unser Bio-Saftsortiment

Sorte	Verpackung
<b>Apfelsaft fruchtig-mild aus Bio-Tafelobst</b>	5l-Softbox 1l-Flasche
<b>Apfelsaft Streuobst säuerlich-herb aus Bio-Streuobst</b>	5l-Softbox 1l-Flasche
<b>Apfelsaft aus sortenreinem Tafelobst</b>	5l-Softbox
<b>Birnsaft</b>	3l-Softbox

## Hier gibt es unsere Produkte

Unsere Produkte erhalten sie im Bio-Fachhandel der Umgebung (ca. 50 Kilometer Umkreis).

Eine Übersicht der Verkaufsstellen finden Sie auf unserer Internetseite.

