

Wer wir sind



JÖLFHOF – das sind Jörg und Ralf Hochfilzer-Schützenhöfer.

Wir haben die SoLawi gegründet, weil wir daran glauben, dass wir durch Gemeinschaft und lebensfreundliche Bewirtschaftung von Obst- und Gemüsegärten die Möglichkeit haben, auf Dauer eine sinnvolle Lebensmittelproduktion zu erhalten.

Abholstellen

- 🍷 1020 Wien
- 🍷 1070 Wien
- 🍷 1090 Wien
- 🍷 1140 Wien
- 🍷 1190 Wien
- 🍷 1210 Wien
- 🍷 2563 Pottenstein
- 🍷 7000 Eisenstadt

Die genauen Adressen findest du im Anmeldeformular unter

<http://joelfhof.at/sei-dabei/>

Du hast eine Frage? Schick uns ein E-Mail oder ruf uns an!

JÖLFHOF

Rákóczi Ferenc utca 27
HU-9142 Rábapatona
Telefon: +43 (0) 676 330 55 99
www.joelfhof.at
joelfhof@gmail.com

Jölfhof



Wir kochen ein!

www.joelfhof.at

Solidarische Landwirtschaft

SoLawi JÖLFHOF



SoLawi – was ist das?

SoLawi steht für Solidarische Landwirtschaft. Das bedeutet, dass sich Konsumierende – also beispielsweise du – und Produzierende – in dem Fall wir, Jörg und Ralf – direkt zusammenschließen, um sich gemeinsam Kosten, Verantwortung und Ernte für ein Jahr teilen.

Es werden Erfolge, aber auch Verluste durch Ernteauffälle (z.B. Frost, Hagel) gemeinsam getragen. Damit sind wir unabhängig von Zwischenhandel, Konzernen und Marktschwankungen. Dein solidarischer Beitrag gewährleistet eine faire Entlohnung der Produzierenden und bietet dir die Versorgung mit biologischen Lebensmitteln sowie die Mitbestimmung zu den eigenen Nahrungsmitteln und deren Preise.

SoLawi JÖLFHOF

Wir am JÖLFHOF bewirtschaften unsere Obst- und Gemüsegärten biologisch. Alle unsere Ernteerträge werden von uns händisch und nach alten Rezepten vegan eingemacht. Dabei entstehen süße Sachen wie Marmeladen und Sirupe und pikante Sachen wie Sugo, Salate und Chutneys. Diese liefern wir einmal im Monat im Küberl an unsere Abholstellen, wo du dir dein Küberl dann abholst. Dadurch, dass die Lebensmittel haltbar gemacht wurden, wirst du auch im Winter mit Vitaminen aus dem Glas versorgt.

Unsere Küberl

Da Geschmäcker ja bekannterweise unterschiedlich sind, aber doch oft in Richtung süß oder pikant tendieren, bieten wir drei verschiedene Küberlinhalte an:

1. Küberl mit allem von süß bis scharf
2. Pikantes Küberl
(ohne Marmelade/Saft/Sirup)
3. Pikantes Küberl +1 – entweder Marmelade oder Saft/Sirup oder monatlich abwechselnd

Wenn du Liebhaber*in von Fermentiertem bist oder werden möchtest, bekommst du auch Kimchi, Sauerkraut und milchsauer vergorenes Gemüse in dein Küberl.

Geteilte Freude ist doppelte Freude!

Ein ganzes Küberl ist zuviel für dich? Unser Küberl eignet sich bestens dazu, es mit Freund*innen, Nachbar*innen oder Arbeitskolleg*innen zu teilen.

So funktioniert's

- Du wirst Solawist*in für ein Jahr, beginnend jeweils mit Juli. Je nach verfügbaren Küberl-Plätzen ist auch ein späterer Einstieg möglich.
- Das Anmeldeformular findest du auf unserer Homepage:
<http://joelfhof.at/sei-dabei/>
- Du entscheidest dich bei der Anmeldung für einen fixen monatlichen Solawist*innen-Beitrag (nach Selbsteinschätzung). Richtwert sind € 40,-pro Monat, wobei eine Anpassung an die eigenen finanziellen Möglichkeiten sowohl nach unten als auch nach oben ausdrücklich erwünscht ist.
- Wir liefern einmal im Monat dein Küberl an die gewünschte Abholstelle, von wo du es dir dann abholst. Die aktuellen Abholstellen findest du auf dem Anmeldeformular.
- Mehrmals im Jahr hast du die Möglichkeit uns am JÖLFHOF zu besuchen: zum Saisonöffnungsfest, zu Workshops wie beispielsweise zur Rosenblütenernte oder zum Ketchup kochen, zur Ernte oder auch einfach nur so!
- Im Newsletter erfährst du, was sich aktuell am JÖLFHOF tut.
- Unter „SoLawi Jölfhof“ findest du uns auch auf Facebook.