

... seine Partner

Helmut und Christl Schnurrer vom **Adamhof aus Hardeck**, ca. 900 m vom Sibyllenbad entfernt, bewirtschaften ihren Hof mit ca. 120 Jungschweinen seit 1983 und schufen sich Ende der 90er ein neues Standbein - die Direktvermarktung.



Anfangs wurden die Wurstwaren in einem kleinen Lädchen direkt am Hof und auf Jahrmärkten verkauft. 1995 entschloss sich die Familie Schnurrer, eine Brotzeitstube (45 Plätze), obere Stube für Busse und private Feiern (55 Plätze), (Hochzeits)saal (140 Plätze) und einen neuen, moderneren Hofladen zu bauen.

Von Anfang an beliefert der Adamhof unseren Hofladen regelmäßig mit praktischen **Schmankerln im Glas**.



Schmankerln im Glas

Würzigen Pressack rot und weiß, Leberwurst für den Brotaufstrich, Brotzeit- und Kesselfleisch, wenn Ihr Besuch schon vor der Tür steht, Bratwurstgehäck, Leberkäs und vieles mehr!

Lieber Gast, der Adamhof freut sich schon, bald für Sie da zu sein!

Familie Schnurrer
Hardeck 8
95698 Neualbenreuth
09637/370
www.adamhof.de



... seine Geschenkideen

Der Tirschenreuther Landkreiskorb beinhaltet ein breit gefächertes Angebot kulinarischer Spezialitäten von bäuerlichen Direktvermarktern aus der Region und wird in verschiedenen Größen angeboten.

www.schmankerlkorb.de



... und seine Referenzen

Für einen Besuch empfehlen sich u.a.:

Gasthof „Zum Waldnaabtal“
Neuhaus bei Windischeschenbach

Zum Waldnaabtal

Beim Gloser
Zoiglwirtschaft
und Biergarten
Windischeschenbach



Möchten Sie weitere Informationen:
Schreiben Sie eine E-mail an:
meinbauer@t-online.de
und fordern Sie unseren Newsletter an.



Mein Bauer informiert über ...



Johann und Monika Grillmeier
Konnersreuth bei Schönficht
95703 Plößberg

Telefon: 09637 - 1088
Telefax: 09637 - 1073
E-mail : meinbauer@t-online.de

www.meinbauer.de

... seine Chefin



Monika Grillmeier-Pschierer,
geb. Pschierer, Jahrgang 1966.

Sie hat den Hof im Jahr 1989 von ihren Eltern übernommen.

Die gelernte Hauswirtschafterin ist die Chefin im Haus und u. a. für den Verkauf ab Hof zuständig.

In der knappen Freizeit: Nordic Walking

... seinen Chef



Johann Grillmeier, Jahrgang 1958

Der Landwirtschaftsmeister und gelernte Bankkaufmann ist u. a. für den Kartoffel- und Gemüseanbau, die Lehrlingsausbildung und das Büro verantwortlich.

Hobbys: Landwirtschaft

... seinen Anbau im Gewächshaus

Im Jahr 2007 haben wir unseren Traum vom eigenen Gewächshaus verwirklicht. Auf einer Fläche von 400 qm bauen wir unter optimalen Bedingungen Tomaten und Gurken für unsere Kunden an.



... seinen Salatanbau

Seit 2008 werden im Freiland verschiedene Salate gepflanzt. Die Jungpflanzen werden satzweise mit einem Spezialgerät auf Mulchfolie gesetzt und mit Tropfschlauch sparsam bewässert.

Neben den bekannten Kopfsalaten (grün und rot) schneiden wir täglich frische Pflück-, Schnitt- und bunte Salate wie Lolloalate (bionda und rossa) und Eichblattsalate (rot und grün). Auch Batavia, Romana, Eissalat und Radicchio gehören oft zum Sommersortiment. Bis zum Herbst wachsen Endivien und Zuckerhut.

... seine Medizin vom Land

Obst und Gemüse enthält reichlich lebensnotwendige Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Außerdem die sogenannten **sekundären Pflanzenstoffe**. Sie leisten u. a. einen Beitrag zur Vorbeugung gegen Krebs und Herz-Kreislaufkrankungen, schützen vor Infektionen und regen das Immunsystem an.

... seine Lieblingsrezepte



Gebackene Kartoffelspalten

6 mittelgroße bis große Kartoffeln (Sorte Agria)
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und achteln
2. In eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl übergießen
3. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Paprika- und Knoblauchpulver bestreuen und alles vermischen
4. Backblech mit Packpapier auslegen und die Kartoffelspalten auflegen
5. Im auf 200° C vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen

Passt gut zu allen kurz gebratenen Fleischgerichten.

Guten Appetit!