



Adelwil 11

Ist ein zentralschweizer Kleinlandwirtschaftsbetrieb mit 11 Hektaren Land. Er befindet sich an den Bahngleisen der Strecke Luzern – Basel in Sempach Station. Milchwirtschaft mit dazugehörendem Futterbau war die bisherige Grundlage des Betriebes.

Wir sind

David Vonarburg

Lebt seit Geburt auf dem Hof. Nach der Ausbildung zum Landwirt arbeitete er auf verschiedenen Höfen, teilweise auch im Ausland. Seit 16 Jahren ist er Bewirtschafter und Besitzer des Betriebes in 4. Generation. Er ist der starke Fels, der mit Fachwissen, Handwerkertalent, Ruhe und jahrelanger Erfahrung für fast alles eine Lösung findet. David ist für die Tiere, die Verarbeitung deren Produkte und für die Feldwirtschaft verantwortlich.

Lotte Greber

Hat bereits als Kind ihre gesamte Freizeit auf dem Bauernhof der Nachbarn verbracht. Nach ihrer Ausbildung zur Pflegefachfrau hat sie in Luzern und Basel an den Kunsthochschulen Illustration und Audiovisuelle Gestaltung studiert. Sie arbeitet als freiberufliche Gestalterin. Seit 2019 hilft sie regelmässig auf dem Hof mit. Lotte ist für den Gemüseanbau und die Verarbeitung dessen Produkte verantwortlich, sorgt sich um Kommunikation und Vermarktung und hilft gerne auch bei der Tierpflege.

Unsere tierischen Mitarbeiter

Holsteiner Kühe

Sie liefern uns täglich frische Milch.
Sie weiden unser Gras.
Sie düngen unsere Felder.
Sie gebären uns Kälber für Fleisch.

Freiberger Pferde (ProSpeziaRara)

Sie sind zuverlässige Mitarbeiter in Feld und Wald.
Sie helfen pflügen, säen, eggen und Bäume aus dem Wald ziehen.
Sie geben uns mit ihrem Mist wertvollen Dünger.
Sie ziehen unsere Kutsche.
Sie dulden beinahe jeden Reiter auf ihrem Rücken.

Wollschweine (ProSpeziaRara)

Sie graben und ackern mit ihren Nasen jede Fläche um.
Sie fressen dabei Schädlingslarven und unerwünschte Wurzeln von Beikraut.
Sie geben uns mit ihrem Mist wertvollen Dünger.
Sie lieben es bei jedem Wetter draussen zu sein.
Sie fressen all unsere Gemüse- und Gartenabfälle.
Sie liefern uns köstliches Fleisch.

Gemsfarbige Gebirgs-, Bündner Strahlen- (ProSpeziaRara) und Pfauenziegen (ProSpeziaRara)

Sie liefern uns wertvolle Milch.
Sie ergänzen mit den weiblichen Gitzis unsere Ziegenherde und mit den männlichen Gitzis unser Fleischangebot.
Sie bewirtschaften auch die unzugänglichsten Felder und Büsche.

Hühner

Wir nehmen Hühner bei uns auf, die auf grossen Hühnerbetrieben aufgrund ihrer Legeleistung ausgestallt werden.
Sie legen täglich frische Eier.
Sie scharren draussen rum und picken unerwünschte Samen, Larven, Schnecken und Käfer auf.
Am Ende ihres Lebens dienen sie uns als köstliches Suppenhuhn Fleisch.

Gänse

Sie pflegen fleissig unseren Rasen.
Die Weibchen legen Eier, brüten diese aus und erweitert damit unsere Gänseschar.
Sie fressen Schädlinge in unserem Garten und auf den Wiesen.
Sie bewachen unseren Hof lautstark.
Sie liefern uns zartes Fleisch.

Hofkatzen

Sie jagen zuverlässig nach Mäusen.
Sie gebären uns immer wieder hübsche, kleine Kätzchen.
Sie schnurren, liegen in der Sonne und zeigen uns ihre Gelassenheit.

Hunde

Sie bewachen Tag und Nacht den Hof.
Sie erfreuen unser Herz mit ihrer Treue und ihrer Lebensfreude.

Der Ratten Moudi

Unser besonders grosser, alter und starker Hofkater.
Er kommt selten in unsere Nähe und zeigt sich nur, wenn die Katzendamen rollig sind.
Er ist wahrlich keine Schönheit. Dafür jagt er erfolgreich Ratten und ist daher auch im Winter dick und stark.

David Vonarburg
Lotte Greber
Adelwil 11
6203 Sempach-Station

info@adelwil11.ch

David: 077 459 98 39
Lotte: 078 896 31 05

Unsere Vision

- Wir haben die Möglichkeit mit unserem Landwirtschaftsbetrieb 150 Menschen zu ernähren.
- Wir wollen all unsere Produkte selber vermarkten.
- Immer saisonal und absolut regional ist unser Credo. Keine Februarbohnen aus dem Senegal oder Dezembertomaten aus Marokko.
- Es ist ein grosses Privileg Land, Tiere und fruchtbaren Boden zu besitzen. Wir wollen unsere Tiere und Felder nutzen, aber sicher nicht ausnutzen.
- Wir wollen ökologische Vielfalt schaffen.
- Wir arbeiten sorgfältig, artgerecht, mit Leidenschaft und Achtsamkeit. Wir setzen unser Wissen, unsere Talente und Erfahrungen ein. Dabei scheitern wir ab und zu mal und lernen gerne weiter.
- Wir wollen keine Bilderbuchidylle schaffen. Wir denken und handeln wirtschaftlich. Landwirtschaft ist unser Beruf und davon leben wir. Ein ertragreicher Betrieb ist das Ziel all unserer Anstrengungen.
- Lebensmittel herzustellen ist eine grosse Aufgabe. Unsere Lebensmittel haben ihren Preis. Sie schonen die Umwelt, den Boden, die Tiere und werden auf dem Hof mit Wertschätzung hergestellt und verarbeitet.
- Wir wollen Erntehelfer gerecht und fair entlohnen.
- Wir haben keine Biozertifizierung. Wir arbeiten aus Überzeugung mit natürlichem Pflanzenschutz. Wir nutzen die Fruchtfolge, Anbau von alten, weniger anfälligen Sorten, gute Bodenqualität, altes Wissen zur Schädlingsbekämpfung und vieles mehr. Alle sind willkommen nach Absprache einen Augenschein vor Ort zu nehmen.

Der Verein Adelwil 11

Mit der Gründung eines Vereins möchten wir das Mitdenken und Mitsprechen fördern!

Als Vereinsmitglied hat man folgende Vorteile

- Einladung zur GV.
- Einladung zu einem Event / Fest pro Jahr.
- Mitbestimmung, welche Lebensmittel angebaut oder hergestellt werden.
- 1-2 kleine Überraschungen pro Jahr, die das Herz erfreuen.

Der Vereinsbeitrag beträgt 100.- Fr./ Jahr.

Auch gut zu wissen

Wir zahlen gewillten Arbeitskräften 25.- Fr./Stunde. Für die geleistete Arbeit gibt es eine Gutschrift ans Abo. Über jede solche Arbeitskraft sind wir enorm dankbar. Gerne dürfen alle Abonnenten nach Absprache auf dem Feld und in der Verarbeitung der Produkte mithelfen. Darauf sind wir sogar angewiesen, besonders in der Erntezeit der Wintergemüse oder bei der Beikrautregulierung.

Bitte
frankieren

David Vonarburg
Lotte Greber
Adelwil 11
6203 Sempach-Station



Das Grundversorger – Abo mit Fleisch

Das Grundversorger – Abo beinhaltet folgende Lebensmittel pro Woche:

500 g Fleisch
4 Eier
8 lt Milchprodukte. Das sind z.B. 2 lt Frischmilch, 2 lt Yogurt,
600 g Quark, 200 g Käse
3 kg Gemüse
Nüsse und Samen nach Angebot, Mehl nach Angebot
Kräuter, Öl, Eingemachtes nach Angebot

Das Grundversorger – Abo kostet 300.- Fr. / Monat.

Es kann nach Bedürfnis erweitert oder reduziert werden.
Je nach Grösse des Haushaltes kann man Milchprodukte von 6, 8, 10, 12 Liter... erwerben.

Das Grundversorger – Abo ist auch ohne Gemüse erhältlich.
Es kostet 220.- Fr. / Monat.

Die Wahl der Milchprodukte kann individuell gestaltet werden.
Falls mehr Käse, dafür weniger Quark gewünscht wird, lässt sich dies machen.

Die Wahl der Liter Milchprodukte gilt für das ganze Abojahr und kann nicht monatlich angepasst werden.
Der Preis wird je nach Wahl festgelegt.

Wir liefern 50 Wochen pro Jahr. Pause Weihnacht/Neujahr
Abostart ab Juli 2020 möglich.

Das Vegi – Abo

Das Vegi – Abo beinhaltet folgende Lebensmittel pro Woche:

8 lt Milchprodukte. Das sind z.B. 2 lt Frischmilch, 2 lt Yogurt,
600 g Quark, 200 g Käse
6 Eier
4 kg Gemüse
Nüsse und Samen nach Angebot, Mehl nach Angebot
Kräuter, Öl, Eingemachtes nach Angebot

Das Vegi – Abo kostet 240.- Fr. / Monat.

Das Vegi – Abo ist auch ohne Gemüse erhältlich.
Das kostet 130.- Fr. / Montat.

Es kann nach Bedürfnis erweitert oder reduziert werden.
Je nach Grösse des Haushaltes kann man Milchprodukte von 6, 8, 10, 12 Liter... erwerben.

Die Wahl der Milchprodukte kann individuell gestaltet werden.
Falls mehr Käse, dafür weniger Quark gewünscht wird, lässt sich dies machen.

Die Wahl der Liter Milchprodukte gilt für das ganze Abojahr und kann nicht monatlich angepasst werden.
Der Preis wird je nach Wahl festgelegt.

Wir liefern 50 Wochen pro Jahr. Pause Weihnacht/Neujahr.
Abostart ab Juli 2020 möglich.

Das Vegan – Abo

Das Vegan – Abo beinhaltet folgende Lebensmittel pro Woche:

6 kg Gemüse
Nüsse und Samen nach Angebot
Mehl nach Angebot
Kräuter, Öl, Eingemachtes nach Angebot

Für das Vegan – Abo haben wir spezielle Lebensmittel angebaut, wie Süsslupinien oder Feuerbohnen, die sehr viel Eiweiss enthalten.

Wir haben Dinkel als Mehl, verschiedene Getreide, Baum- und Haselnüsse, Lein-, Sonnenblumen- und Rapskerne, Rapsöl und vieles mehr im Angebot. Einige der Getreide können wir bereits im Herbst ernten. Andere erst im nächsten Jahr.

Das Vegane – Abo kostet 180.- Fr. / Monat.

Die Wahl der Kilo Gemüse kann nach Belieben erhöht oder reduziert werden.

Die Wahl der Kilo Gemüse gilt für das ganze Abojahr und kann nicht monatlich angepasst werden. Der Preis wird je nach Wahl festgelegt.

Wir liefern 50 Wochen pro Jahr. Pause Weihnacht/Neujahr.
Abostart ab Juli 2020 möglich.

Das Eier – Abo

Das Eier – Abo beinhaltet folgendes:

10-12 Eier alle zwei Wochen in den Briefkasten geliefert.

Man erwirbt sich quasi ein Huhn für ein Jahr und bekommt dann dessen Eier.

Ein Huhn legt pro Woche 5-6 Eier.

Wir beziehen unsere Hühner von grossen Hühnerhöfen, wo die Hühner bei einer verminderten Legeleistung ausgestallt werden. Bei uns dürfen sie noch 1-2 Jahre weiter leben und Eier legen.

Unsere Hühner scharren täglich draussen rum.

Am Ende des Abojahres bekommt man das Huhn als Suppenhuhn geschenkt. Suppenhühner sind köstlich. Es ist ein Jammer, dass dieses Fleisch in der heutigen Zeit nicht mehr verwertet wird.

Das Eier – Abo kostet 160.- Fr. / Jahr.

Wir liefern 50 Wochen pro Jahr. Pause Weihnacht/Neujahr.

Zur Zeit haben all unsere Hühner einen Besitzer.
Wir nehmen Interessenten gerne auf die Warteliste.

Ich will

- Vereinsmitglied werden
- Das Fleisch-Abo für 1 Jahr
- Das Vegi-Abo für 1 Jahr
- Das Vegan-Abo für 1 Jahr
- Das Eier-Abo für 1 Jahr (Warteliste)
- Ich will mehr Infos zu:

Meine Angaben

Name, Vorname _____

Adresse _____

PLZ, Ort _____

E-Mail _____

Telefon _____

Karte rausschneiden und abschicken oder Angaben per E-Mail an info@adelwil11.ch senden.

Unser Angebot

Gemüse

Diverse Salate, verschiedene Karotten, Kohlrabi, Stangen- und Buschbohnen, Feuerbohnen, Kefen, Tomaten in vielen Farben und Sorten, Peterliwurzeln, Spitzkabis, Pastinaken, Topinambur, Knollensellerie, Fenchel, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch, Randen, Spinat, Krautstiel, Gurken, Kürbis, Zucchini, Brokkoli, Rosenkohl, Blumenkohl, Rot- und Weisskohl, Mais, Kartoffeln, Radieschen, Erbsen, und vieles mehr...

Kräuter, Tee, Heilkräuter

Wir haben ganz spezielle Kräuter und Teesorten angebaut. Die Kräuter legen wir frisch oder im Winter getrocknet den Abos bei. Basilikum, Borretsch, Dill, Bohnenkraut, Fenchel, Kapuzinerkresse, Liebstöckel, Majoran, verschiedene Minzen, Oregano, Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Salbei, Senf, Thymian, Ysop, Zitronen- und Goldmelisse, Ringelblumen, Johanniskraut, Königs-kerze, Echinacea, Frauenmantel, Schafgarbe, Kamille, Lavendel, Lindenblüten, Zitronenverbene, Malven, Beinwell, Eselsdistel und vieles mehr...

Nüsse

Baum- und Haselnüsse

Kerne

Süsslupinien, Leinsamen, Rapsschrot, Klatsch- und Schlafmohnsamen, Sonnenblumen

Öl

Rapsöl kaltgepresst vom Hof, geplant ist auch Sonnenblumenöl oder Baumnussöl

Getreide

Dinkel, Weizen, Emmer, Einkorn

Ernten ohne zu säen

Wir sammeln fleissig, was die Natur uns zur Verfügung stellt. Wir trocknen diese Produkte oder machen sie durch Erhitzen oder Einfrieren haltbar. Huflattich, Birke, Brennessel, Schlüsselblumen, Gänseblümchen, Ginko, Hopfen, Wiesensalbei, Spitzwegerich, Löwenzahn, Holunder, Sauerampfer, Waldmeister, Schlehen, Vogelbeeren, Kornelkirschen, Pilze, Beeren und vieles mehr...

Fleisch

Wir nutzen das Fleisch unserer Tiere. Wir verwerten das gesamte Tier und stellen Mischpakete her. Erhältlich sind Kalb- und Rindfleisch, Wollschwein, Gitziffleisch, Ziege, Gans und Huhn.

Milchprodukte

Frischmilch der Kuh als Rohmilch oder pasteurisiert, Ziegenmilch, Yogurt und Quark in verschidenen Aromen, Ziegenfrischkäse, Kuhmilchkäse als Mutschli.

Bauernhofglace

Die Kuhmilch wird seit Jahren erfolgreich zu Glace verarbeitet. Wir haben 25 Sorten im Angebot.

Eingemachtes und Co.

Alles was von Feld und Wiese übrig bleibt wird nach Möglichkeit verarbeitet. Als Konfitüren, Teemischungen, Eingemachtes, Getrocknetes oder Eingefrorenes.

* Das Angebot kann je nach Erntejahr variieren!

So funktioniert

Du wählst ein Abo aus.

Du stellst dir die Grösse zusammen.

Du hast die Möglichkeit Sortimentswünsche mitzuteilen.
Welche Gemüse magst du besonders, welche eher weniger?

Wir ernten für dich all deine Gemüse und stellen die Milchprodukte zusammen. Wir waschen und säubern das Erntegut und füllen dir deine Bestellung in die Abotasche ab.

Wir liefern dir dein Abo am Freitag Abend nach Hause oder du holst es dir selber am Freitag auf dem Hof oder bei einem Depot ab. Bei der Heimlieferung von Milch- und Fleischprodukten ist es wichtig, dass jemand die Sachen in Empfang nehmen kann oder dass sie mindestens baldmöglichst gekühlt werden.

Eine Heimlieferung der Abotasche kostet pro Monat 20.- Fr. Wir liefern in der Region Sursee, Sempach und Luzern.

Du ernährst dich dann die ganze Woche von frischen, saisonalen und absolut regionalen Produkten.

Wir sind dankbar, dich mit unseren Produkten zu ernähren.