

## Feines direkt vom Hof

In unserem Bioladen auf dem Hof findest du alles, was dein Herz begehrt. Unser feines Bio-Sortiment ist klein aber fein und vielfältig. Besonders gern bieten wir natürlich unsere eigenen Produkte an:

### ■ Bio-Rindfleisch

vom Edelstück über Siedfleisch bis hin zur Wurst

### ■ Bio-Obst

Kirschen, Zwetschgen, Birnen und 12 verschiedene Apfelsorten\*

... und was man sonst aus Obst machen kann: Süssmost, Schnaps, Öpfelringli

\* für SortenkennerInnen:

Apfelsorten: Gravensteiner, Werdenberg, Resi, Ladina, Rustica, Galiwa, Arriwa, Rubinette, Boskoop, Topaz und Diwa  
Birnenarten: Williams, Kaiser Alexander, Concorde und Conference



### ■ Bio-Eier

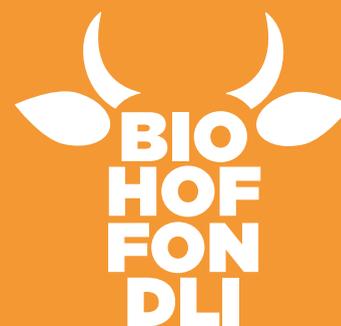
von unseren zwei Hühnerherden mit täglichem Auslauf und viel Platz

### ■ Ackerfrüchte

verarbeitet zu guten Produkten: Leinöl, Leinsamen, Hirse, Dinkel, Weizen  
... und natürlich das feine kaltgepresste Sonnenblumenöl

#### Öffnungszeiten Hofladen:

Freitag 10-12.15 Uhr  
13.30-18.30 Uhr  
Samstag 10-12.15 Uhr  
13.30-16 Uhr



## biologisch & vielfältig



Biohof Fondli GmbH  
Spreitenbacherstr. 35  
8953 Dietikon  
Tel. 044 524 96 13  
info@fondlihof.ch  
www.fondlihof.ch

[www.fondlihof.ch](http://www.fondlihof.ch)

## Unsere Vision

Wir wollen gesunde und gute Lebensmittel produzieren und so landwirtschaften, dass es der Umwelt, den Tieren, den Böden und den Menschen gut geht. Wir möchten mit dem Fondlihof einen Ort schaffen, wo wir gemeinsam mit den KonsumentInnen diese Vision umsetzen können: Zusammen wollen wir uns für eine ökologische und lokale Landwirtschaft entscheiden und durch mehr Selbstbestimmung in der Lebensmittelproduktion faire Bedingungen für die ProduzentInnen und KonsumentInnen schaffen. Der Hof soll die Menschen in seiner Umgebung direkt versorgen und von vielen Schultern getragen und vielen Händen gestaltet werden.



## Die Gegenwart

Seit Anfang 2018 bewirtschaften wir, Sébastien Czaka, Finn Thiele und Tina Siegenthaler, den Biohof Fondli. Der Hof ist ein richtiger Bio-Pionier – seit über 30 Jahren wird hier im Limmat-tal eine Vielfalt an biologischen Lebensmitteln produziert. Mit grosser Begeisterung führen wir den Hof nun so weiter. Wir legen Wert auf eine ökologische Produktion und eine grosse Diversität auf dem Fondlihof. Wir schliessen Kreisläufe und arbeiten mit einer Fruchtfolge, die den Boden schont. Wir achten jeden Tag darauf, dass es unseren Tieren gut geht. Bewährte Betriebszweige behalten wir bei, entwickeln sie nach unseren Vorstellungen weiter und setzen neue Ideen um. Bereits konnten wir einige davon verwirklichen: Nachzucht der eigenen Hühnerherde, Anbau von Sonnenblumen für eigenes kaltgepresstes Speiseöl, Ausbau der Direktvermarktung und Vergrösserung des eigenen Sortiments.

## Unser Hof

### Fläche

- 20 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche
- 1 Hektar Wald

### Tiere

- 35 Weiderinder (Bio-Weide-Beef)
- 150 Legehennen
- 3 Katzen und 1 Hund
- Honig- und Wildbienen
- Schleiereulen
- ... und viele kleine Krabblen, Flatterer, Schleicher

### Obst

- 12 Apfelsorten
- 3 Birnensorten
- Zwetschgen
- Kirschen
- Obst- und Nuss-Hochstamm-bäume

### Ackerbau

- Weizen
- Dinkel
- Speisesoja
- Lein
- Hirse
- Sonnenblumen
- Mais

### Gemüsebau

- 40 verschiedene Gemüsesorten
- Anbau für die Gartenkooperative ortoloco

### Biodiversität

- Hecken
- viele Kleinstrukturen, z.B. Ast- und Steinhäufen
- Biotop mit Teich
- Magerwiesen

### Direktvermarktung

- Hofladen mit Bio-sortiment und eigenen Produkten
- Selbstbedienungsvitrine
- Rindfleisch-Mischpaket
- Obst-Lieferungen

### Kulturstall

- Raum für diverse Veranstaltungen im alten Kuhstall

