



## Liebe Leserinnen und liebe Leser



Juhuuuu! Es ist so weit. Endlich. Stolz darf ich Ihnen in dieser Woche von unserer ersten eigenen Ernte der Linda Kartoffel berichten. Heute Morgen bekam ich die Information per E-Mail von meinem Papa. Eigentlich wollte ich Ihnen nämlich erklären, warum wir noch immer keine ernten konnten. Zum einen lag es am Wetter, zum anderen auch an unserer regulären Arbeit, die uns Theresianer schon öfter davon abgehalten hat. Sei es wegen den Ziegen, die uns auf der Nase herumtanzen und immer wieder ein Leck in der Umzäunung entdecken, oder auch wegen dem Fernbleiben unseres ersehnten Ernteboot. - Ich bin selbst sogar ein wenig überrascht, dass es tatsächlich nun doch geklappt hat.

\*

Da ich zur Zeit sehr beschäftigt bin, unter anderem auch mit der Gestaltung der Homepage vom Theresiahof, verbringe ich ein klein bisschen weniger Zeit auf dem Hof. So dass es mir nicht möglich ist, bei allen interessanten Neuigkeiten direkt vor Ort sein zu können. So manche Arbeit mit dem Leben auf dem Lande, geschieht in der heutigen Zeit doch auch oft im Hintergrund. Unsere Präsenz ist uns dennoch sehr wichtig. Und um Sie so hautnah wie nur möglich, miterleben zu können, wie es bei uns zugeht, sammle ich Bilder aus der Vergangenheit und schaffe Vergleiche zur Gegenwart, indem ich in ständiger Begleitung mit meiner Digitalkamera bin. Auch

\*\*\*\*\*

### Kontakt:

Peter:

Tel.: 07762 – 512 32  
Fax.: 07762 – 512 31  
Mobil: 0175 – 16 65 668  
E-Mail: peter@theresiahof.de

Manuela:

Tel.: 07762 – 535 70 60  
Mobil: 0174 – 212 22 58  
E-Mail: manuela@theresiahof.de



T h e r e s i a h o f b l ä t t l i Kalender-Woche 3 2

vorigen Samstag knippste ich die bunte Vielfalt auf unserem Marktstand. Da ich Ihnen das, wie auch ein neues Produkt in unserem Sortiment, nicht vorenthalten möchte, habe ich das Bild hier eingefügt.

\*



\*

Es geht um einen Traum in weiß: *Vivani Riegel - White Nougat Crisp.*  
 Es ist nicht nur ein Highlight für alle, die vegan naschen wollen. Der White Nougat Crisp von Vivani überzeugt garantiert jedes Schleckermäulchen mit delikatem Nougat der auf knusperigen Krokant trifft. Der wertvolle Kakao, den Vivani verwendet, kommt aus Ecuador sowie der Dominikanischen Republik.. Zudem habe ich gelesen, dass die Firma Wert auf den Umweltschutz legt. Daher lohnt es sich für die Bauern Erntehelfer einzustellen, was den Kindern ermöglicht, die Schule zu besuchen Bei Vivani wird außerdem auf Lezithin verzichtet. Die Zutaten sind selbstverständlich alle aus kontrolliert biologischem Anbau. Und mal ehrlich: Wer

\*\*\*\*\*

Kontakt:

Peter:

Tel.: 07762 – 512 32  
 Fax.: 07762 – 512 31  
 Mobil: 0175 – 16 65 668  
 E-Mail: peter@theresiahof.de

Manuela:

Tel.: 07762 – 535 70 60  
 Mobil: 0174 – 212 22 58  
 E-Mail: manuela@theresiahof.de



*T h e r e s i a h o f b l ä t t l i   Kalender-Woche   3 2*

*gönnt sich nicht gerne ab und an etwas Gutes!?! Daher greifen Sie zu, genießen Sie mit gutem Gewissen zartschmelzende Schokolade und freuen Sie sich über die Freisetzung von Endorphinen! Oder fragen Sie einfach unseren Häuptling. Ich bin mir sicher, er wird ins Schwärmen kommen.*

*\**

*Außerdem gibt es ab sofort auch wieder Lammfleisch in der Kühltheke. Und ich darf auf das kommende Wochenende Lamm-Bratwürste, Lamm-Rauchwürste und eventuell Lamm-Jäger und Lamm-Lyoner ankündigen.*

*Besuchen Sie uns doch mal online und sehen Sie sich unseren paradiesischen Thereishof an. Bis bald.*

*Herzliche Grüße vom*

*Theresiahof*

*Manuela*



\*\*\*\*\*

Kontakt:

Peter:

**Tel.:** 07762 – 512 32  
**Fax.:** 07762 – 512 31  
**Mobil:** 0175 – 16 65 668  
**E-Mail:** peter@theresiahof.de

Manuela:

**Tel.:** 07762 – 535 70 60  
**Mobil:** 0174 – 212 22 58  
**E-Mail:** manuela@theresiahof.de