



HOF BAREGG



UNSER ANGEBOT

Sie können unsere feinen Produkte und Hof-Spezialitäten bei uns am Markt, im Hof-Laden, im e-Shop und in verschiedenen Geschäften kaufen. Gerne liefern wir Ihnen die Spezialitäten auch persönlich oder per Postversand nach Hause.

HOF-SPEZIALITÄTEN

- Diverse Brote (Laktosefrei, ohne Milch)
- Dinkelzopf, Butterzopf und -Tübeli
- Kuchen, Gutzli und saisonales Hefengebäck
- Saisonales Hefengebäck
- Edelbrände und Spezial Schnaps
- Holz-Modelle und Mundgeblasenes
- Alte Schnäpse (Vieille Prune, etc.)
- Frucht- und Eier-Liköre
- Schaumweine / Vins mousseux
- Fuchtaufstriche (Konfi und Gelée)
- Diabetiker-Fuchtaufstriche
- SüssSauer und SauerSüsses
- Randen-Salat, Apfelmus und Eingemachtes
- Apfel-, Kirschensaft und Schorle
- Sirup
- Geschenk- und «Abteilungs-Fress-Körbe»



GALLOWAY-RINDFLEISCH

- Probier- und Mischpakete (6 + 10 kg)
- alles auch im Einzelverkauf (Rind + Kuh)
- Rauch-, Brüh- und Dauer-Würste
- Mostbröckli, Beef-Jerky und Geräuchertes
- diverse Hof-Spezialitäten

E-SHOP, VERSAND UND LIEFERSERVICE

Alle unsere feinen Hof-Spezialitäten können Sie ganz einfach in unserem e-Shop auf der Webseite hof-baregg.ch bestellen. Wir schicken Ihnen Ihre Bestellung gerne per Postversand zu, oder liefern sie im Umkreis von ca. 30 km sogar ganz persönlich zu Ihnen nach Hause. Bei Abholung im Hof-Laden oder am Markt profitieren Sie von einem Abholungsrabatt von ca. 10%.





«MI MÄRT – GNUSSMÄRT LIESCHTEL»

Von März bis Dezember teigen, formen und backen wir jeden Samstag (08-13 Uhr) am Genussmarkt in Liestal live vor Ort leckere, knusprige Brote im Holzofen. Die diversen Brote und Brötchen werden aus UrDinkel- und Weizenmehl von hofeigenen Getreide gebacken. Neben verschiedenen Broten sind auch diverse Butterzöpfe und viele weitere Hof-Spezialitäten im Angebot. Weitere Details zum Markt finden Sie auf unserer Webseite hof-baregg.ch



THERAPIEN (mit Stefanie Weber)

- Lebens-Therapie MentAL-Somatik®
- Schmerz-Therapie nach Thai zu Lin
- Bachblüten-Therapie

ÖFFNUNGSZEITEN HOF-LADEN

MO–FR: 09.00–12.00 Uhr + 14.00–18.00 Uhr

SA: 09.00–16.00 Uhr (durchgehend)

Sonn- und Feiertage geschlossen.

www.hof-baregg.ch

DER OBSTGARTEN FARNBERG (FÜHRUNG + HOF-BEIZLI)



Das Projekt «Obstgarten Farnsberg» hat zum Ziel, das Gebiet rund um den Farnsberg grossflächig ökologisch aufzuwerten, um seltene und bedrohte Vogelarten zu erhalten und zu fördern. Da uns Hochstamm-Obstbäume und die Natur schon immer sehr wichtig waren, haben wir mit der Pflanzung von zusätzlichen Hochstamm-Obstbäumen, Hecken, Aussaaten von Buntbrachen und Blumenwiesen mit Salbei etc. einen grossen Teil unserer Fläche auf extensive Nutzung umgestellt.

- Obstgarten Führung (30-45 Min.) CHF 50.00
- Anschliessend an die Führung, verwöhnen wir Sie gerne im Hof-Beizli mit unseren Spezialitäten.

DER HOF BAREGG

Unser Hof wurde 1825 von unserem Vorfahren erbaut, der als Steinhauer im nahen Steinbruch arbeitete. Er umfasst rund 30 Hektaren Weiden, Wiesen mit über 350 Hochstamm Obstbäumen, Ackerland (Weizen und UrDinkel) sowie 3,4 Hektaren Wald. Unsere knapp 100 Galloway-Rinder pflegen und weiden von März bis November den Obstgarten.



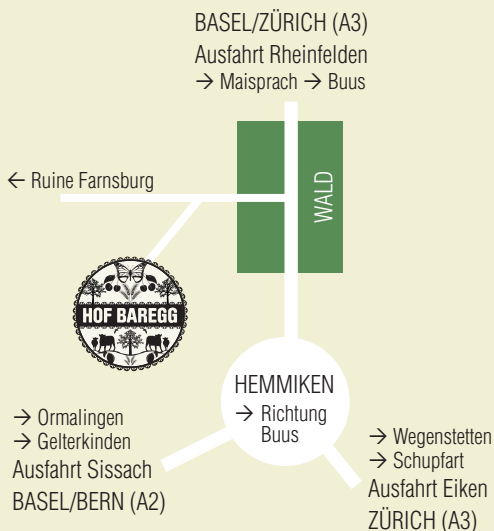
SO FINDEN SIE UNS

AUTO

- von Basel und Zürich ca. 30 Min.
- von Bern ca. 60 Min.

ÖV

- ab Gelterkinden Bhf Postauto 101 oder 102 Richtung Hemmiken bis Haltestelle «Stiegelmatt», Fussweg ca. 20 Min.
- ab Gelterkinden Bhf Postauto 100 Richtung Rheinfelden bis Haltestelle «Buuseregg», Fussweg ca. 35 Min.



Stefanie & Christian Weber
Baregg 51
4465 Hemmiken (BL)

Tel./Fax: +41 (0)61 981 63 48
Mobile: +41 (0)79 245 11 48
weber@hof-baregg.ch



einfach – natürlich

Muuhhh... guet!

www.hof-baregg.ch