



Definition der Permakultur

„Permakultur ist das bewusste Design sowie die Unterhaltung von landwirtschaftlich produktiven Ökosystemen, die die Diversität, Stabilität und Widerstandsfähigkeit von natürlichen Ökosystemen besitzen. Die Philosophie hinter Permakultur ist eine Philosophie, die mit und nicht gegen die Natur arbeitet, eine Philosophie der fortlaufenden und überlegten Observation und nicht der fortlaufenden und gedankenlosen Aktion; sie betrachtet Systeme in all ihren Funktionen, anstatt nur eine Art von Ertrag von ihnen zu verlangen, und sie erlaubt Systemen, ihre eigenen Evolutionen zu demonstrieren.“

nach Bill Mollison dem australischen Pionier der nachhaltigen Landwirtschaft Mitte der 70er Jahre

So arbeiten und leben wir; biologischer Anbau mit Liebe und Wertschätzung

Langfristig statt kurzfristig denken und handeln

Boden, Wasser und alle anderen lebenserhaltenden Ressourcen bewirtschaften wir für die langfristige Nutzung um sie für künftige Generationen zu bewahren.

Vielfalt statt Einfach

Unser Hof ist so gestaltet, dass er jene Pflanzen und Tiere beheimatet, die sich optimal entfalten können. Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren ermöglicht gesundes Wachstum.

Nachhaltige Optimierung statt kurzfristige Maximierung

Wir pflegen eine Nischenstrategie; Mischkultur, die verschiedensten Nutztieren, kurze Wege und dichte Kreisläufe.



Kooperation statt Konkurrenz

Die besteht sowohl zwischen Mensch und Tier als auch zwischen Pflanzen unter sich. Schweine und Hühner statt

Traktor für die Bodenbearbeitung. Laufenten als Schädlingsbekämpfer.

Natürliche Kreisläufe schaffen

Wir vermindern Abfall (Tiere und Pflanzen produzieren keinen Abfall), Verwerten wieder, Reparieren und Recyceln.



Definition der Permakultur

„Permakultur ist das bewusste Design sowie die Unterhaltung von landwirtschaftlich produktiven Ökosystemen, die die Diversität, Stabilität und Widerstandsfähigkeit von natürlichen Ökosystemen besitzen. Die Philosophie hinter Permakultur ist eine Philosophie, die mit und nicht gegen die Natur arbeitet, eine Philosophie der fortlaufenden und überlegten Observation und nicht der fortlaufenden und gedankenlosen Aktion; sie betrachtet Systeme in all ihren Funktionen, anstatt nur eine Art von Ertrag von ihnen zu verlangen, und sie erlaubt Systemen, ihre eigenen Evolutionen zu demonstrieren.“

nach Bill Mollison dem australischen Pionier der nachhaltigen Landwirtschaft Mitte der 70er Jahre

So arbeiten und leben wir; biologischer Anbau mit Liebe und Wertschätzung

Langfristig statt kurzfristig denken und handeln

Boden, Wasser und alle anderen lebenserhaltenden Ressourcen bewirtschaften wir für die langfristige Nutzung um sie für künftige Generationen zu bewahrt.

Vielfalt statt Einfach

Unser Hof ist so gestaltet, dass er jene Pflanzen und Tiere beheimatet, die sich optimal entfalten können. Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren ermöglicht gesundes Wachstum.

Nachhaltige Optimierung statt kurzfristige Maximierung

Wir pflegen eine Nischenstrategie; Mischkultur, die verschiedensten Nutztiere, kurze Wege und dichte Kreisläufe.



Kooperation statt Konkurrenz

Die besteht sowohl zwischen Mensch und Tier als auch zwischen Pflanzen unter sich. Schweine und Hühner statt

Traktor für die Bodenbearbeitung. Laufenten als Schädlingsbekämpfer.

Natürliche Kreisläufe schaffen

Wir vermindern Abfall (Tiere und Pflanzen produzieren keinen Abfall), Verwerten wieder, Reparieren und Recyceln.

Bei uns leben

Pferde, Esel, Wollschweine, Ziegen, Schafe, Rinder, Hühner, Enten, Gänse, Hunde und Katzen



Wir produzieren

Gemüse, Salate, Obst, Käse, Würste, Wildkräutersalze - und - essige, Tee's, Säfte



Die Setzlinge ziehen wir selber vor, Veredeln Bäume und nutzen die Köstlichkeiten die Wald und Wiesen rund um den Hof bereithalten.

Unsere Wildkräuterlinie

Die Natur stellt uns unendlich viele Wildkräuter zur Verfügung. Diese sammeln wir, trocknen sie je nach Verwendung an der Luft und verarbeiten sie zu

- Wildkräutersalzen
- Wildkräuteressigen
- Pestos
- Brotaufstrichen



Da jede Jahreszeit unterschiedliche Kräuter hervorbringt schmecken die fertigen Produkte unterschiedlich und haben eine andere Wirkung.

Sie finden unsere Produkte

- Hofladen Rosahof, Balgach
- direkt bei uns auf dem Hof
- online Shop hof-morgarot.ch
- Wochenmarkt Altstätten (Donnerstag)
- Bauernmarkt Heiden (Samstag)
- einmal im Monat auf dem Wochenmarkt in Schaan (Dienstag)
- verschiedene Messen wie Slow Food Markt und Olma
- Setzlingsmärkte wie Schloss Wartegg und Chur



Permakultur Schulungszentrum

Unser Wissen und unsere Erfahrungen möchten wir gerne weitergeben und bieten von Frühling bis Herbst unterschiedliche Kurse an.

- Wildkräuterwanderungen
- Verarbeitung von Wildkräutern
- Waldbaumwanderung
- Natursteinmauer bauen
- Obstbäume veredeln
- Milchverarbeitung für zu Hause
- Essbare Landschaften gestalten
- Lehmbackofenbau
- Räuchern mit heimischen Harzen (Dezember)



Schaukäsen

An fünf Sonntagen im Sommer und Herbst ist es auf Hof Morgenrot möglich, die Käseherstellung live mitzuerleben und viel Wissenswertes über die traditionelle Verarbeitung zu erfahren. Dieser Besuch kann auch mit einer Führung durch den Permakulturhof, Degustation und einem feinen Buure-Zmittag kombiniert werden.

Biokiste

Ab Juni 2018 bieten wir Biokisten im Abonnement in drei verschiedenen Grössen an.

- die „Einmaleinskiste“ für den Einpersonenhaushalt
 - die „Zweierkiste“ für zwei Personen
 - die „Familienkiste“ für den Mehrpersonenhaushalt
- Die Lieferung erfolgt an die Pick-up Points im Rheintal, in der näheren Umgebung persönlich nach Hause oder per Post.

hof-morgarot.ch

Auf unserer Homepage finden Sie die Details zu: Kursen, Schaukäsen, Biokisten, Neuigkeiten, Aktionen und unserem online Shop

Wir freuen uns über Ihr Interesse, von Ihnen zu hören oder Sie persönlich zu treffen!



Familie Manuela & Marcel Schmid & Team

Bei uns leben

Pferde, Esel, Wollschweine, Ziegen, Schafe, Rinder, Hühner, Enten, Gänse, Hunde und Katzen



Wir produzieren

Gemüse, Salate, Obst, Käse, Würste, Wildkräutersalze - und - essige, Tee's, Säfte



Die Setzlinge ziehen wir selber vor, Veredeln Bäume und nutzen die Köstlichkeiten die Wald und Wiesen rund um den Hof bereithalten.

Unsere Wildkräuterlinie

Die Natur stellt uns unendlich viele Wildkräuter zur Verfügung. Diese sammeln wir, trocknen sie je nach Verwendung an der Luft und verarbeiten sie zu

- Wildkräutersalzen
- Wildkräuteressigen
- Pestos
- Brotaufstrichen



Da jede Jahreszeit unterschiedliche Kräuter hervorbringt schmecken die fertigen Produkte unterschiedlich und haben eine andere Wirkung.

Sie finden unsere Produkte

- Hofladen Rosahof, Balgach
- direkt bei uns auf dem Hof
- online Shop hof-morgarot.ch
- Wochenmarkt Altstätten (Donnerstag)
- Bauernmarkt Heiden (Samstag)
- einmal im Monat auf dem Wochenmarkt in Schaan (Dienstag)
- verschiedene Messen wie Slow Food Markt und Olma
- Setzlingsmärkte wie Schloss Wartegg und Chur



Permakultur Schulungszentrum

Unser Wissen und unsere Erfahrungen möchten wir gerne weitergeben und bieten von Frühling bis Herbst unterschiedliche Kurse an.

- Wildkräuterwanderungen
- Verarbeitung von Wildkräutern
- Waldbaumwanderung
- Natursteinmauer bauen
- Obstbäume veredeln
- Milchverarbeitung für zu Hause
- Essbare Landschaften gestalten
- Lehmbackofenbau
- Räuchern mit heimischen Harzen (Dezember)



Schaukäsen

An fünf Sonntagen im Sommer und Herbst ist es auf Hof Morgenrot möglich, die Käseherstellung live mitzuerleben und viel Wissenswertes über die traditionelle Verarbeitung zu erfahren. Dieser Besuch kann auch mit einer Führung durch den Permakulturhof, Degustation und einem feinen Buure-Zmittag kombiniert werden.

Biokiste

Ab Juni 2018 bieten wir Biokisten im Abonnement in drei verschiedenen Grössen an.

- die „Einmaleinskiste“ für den Einpersonenhaushalt
 - die „Zweierkiste“ für zwei Personen
 - die „Familienkiste“ für den Mehrpersonenhaushalt
- Die Lieferung erfolgt an die Pick-up Points im Rheintal, in der näheren Umgebung persönlich nach Hause oder per Post.

hof-morgarot.ch

Auf unserer Homepage finden Sie die Details zu: Kursen, Schaukäsen, Biokisten, Neuigkeiten, Aktionen und unserem online Shop

Wir freuen uns über Ihr Interesse, von Ihnen zu hören oder Sie persönlich zu treffen!



Familie Manuela & Marcel Schmid & Team