



BIO – INFOS

News von BJ Bio Janett

Jahrgang 18
April 2013

Alles neu macht der Mai

Bevor es aber Mai wird, möchten wir unseren geschätzten Kunden Neuigkeiten von unserem Betrieb berichten.

Den Winter haben wir und auch alle unsere Tiere gut überstanden. Wir hatten von allem etwas: kalte Tage, Schneefall aber auch in dosierter Menge Sonnenschein. Es hat in der Tat sehr oft geschneit, zum Glück jeweils keine riesigen Mengen.

Auf der Nordseite tragen die Dächer im Dorf immer noch eine Schneelast und auch auf den Feldern, an schattigen Stellen, liegt noch Schnee. Auf den Bergwiesen und Weiden auf ca. 2000 M.ü.M. liegt sogar noch eine geschlossene Schneedecke.

Ideale Bedingungen zum Skitouren machen!

Aber...es wird Frühling, man sieht schon die ersten Rehe! ☺



Neue Homepage

Viele von Euch haben sicher schon bemerkt, dass wir seit Herbst 2012 eine ganz neue

Homepage haben. Die Adresse oder URL ist gleich geblieben, www.janett.ch hat jedoch ein neues Outfit erhalten.

Das Erscheinungsbild der neuen Web Site ist im CD (Corporate Design) von Bun Tschlin erstellt worden.



BE Biera Engadinaisa, BJ Bio Janett, CC Che Chaschöl, HM, Hotel Macun und BT Bun Tschlin im neuen Look

Die Marke **Bun Tschlin** ist weiterhin auf Erfolgskurs und ist mittlerweile ein wichtiges wirtschaftliches und touristisches Standbein in der Gemeinde geworden. Die Zahl der Mitglieder steigt auch noch an, seit Tschlin und Ramosch zur neuen Gemeinde Valsot fusioniert haben.

URL, Web Site, CD, CI....alles muss heutzutage in englischer Sprache verfasst werden um IN oder Up To Date zu sein.

Da will BJ Bio Janett natürlich nicht nachstehen und darum heisst unser neuestes Produkt....

Black Grouse Sausage

Ein Bio Schlaviner von Bio Janett enthält nebst Rindfleisch und Gewürze auch eine Portion Rotwein. Im neuen Black Grouse Sausage oder auf Romanisch „Salsiz dal gial sulvadi“ haben wir den Rotwein durch Whisky ersetzt.

Das ist schön und gut....oh ja gut schmeckt er aber...warum der Name Black Grouse (Birkhahn)?



Die Antwort ist einfach. Unsere Highlander verbringen den Sommer in einem Einstandsgebiet für Birkwild. Oft hören wir auf der Weide das Gurren des balzenden Hahnes und hin und wieder können wir diese herrlichen Vögel sogar beobachten.

Das ist aber nicht der einzige Grund, oder vielleicht aus diesem Grund haben wir den speziellen Black Grouse Scotch Whisky für die Herstellung dieser neuen Trockenwurst verwendet.



Black Grouse Sausage / salsiz dal gial sulvadi

Die Black Grouse Sausages gibt es ausschliesslich und exklusiv nur bei uns in der Whisky-Bar. Zu einem schottischen Single Malt Whisky schmeckt er vorzüglich.

Also - unbedingt einen Besuch auf unserem Hof planen!

HerdbookAward für unseren Stier Guliver of Tschlin



Die Dachorganisation der schweizerischen Mutterkuhalter **Mutterkuh Schweiz** hat eine Auszeichnung für Zuchttiere mit hervorragender Lebensleistung vergeben.

Unser Stier Guliver wurde bei uns am 15. April 2001 geboren. Im Jahr 2002 haben wir ihn als jungen Zuchtstier verkauft. Heute lebt er immer noch auf einem Betrieb in 2562 Port und hat 103 Nachkommen gezeugt.

Wir sind stolz einen so tollen Stier gezüchtet zu haben und die Auszeichnung ziert die Wand in unserer Whisky-Bar.

Bauernregel

**Kräht der Bauer auf dem Mist,
weißt du, dass er besoffen ist!**