

Dank dieser Wellen

..singt sie wieder



Im

Lerchenpark

Lichtenauer

Le
Li
Land



Kiliani-Hof Böhner—Heggeweg 1—33165 Lichtenau
Für Gartenfrische, Öko– und Bioqualität bekannt

Ökonomie und Ökologie in Übereinstimmung bringen

Eine schwere Kunst, die radikales Umdenken erfordert



Vogel des Jahres 2019—Die Lerche

Hartmut Böhner, leitet den Kiliani-Hof Lichtenau in 5. Generation. Der studierte Landwirt und Versuchstechniker wurde vom Saulus zum Paulus. Er stellte den Betrieb konsequent auf Bioprodukte in Permakultur um. Sein Bio-Gemüse baut er auf Dämmen an, dazu hat er spezielle Maschinen entwickelt.

Böhner: Diese Wellen machen den Unterschied



Oben, Licht, da wachsen die Pflanzen besser. Unten im Schatten ist Platz für die Lerchen und anderes Getier. So ist beiden gedient. Unser Biogemüse ist kräftiger weil es mehr Licht und Platz hat. Und die Bodenbrüter haben Lebensraum.

Unser Biomschutzbeitrag

LE-LI-Land Bio-Gemüseprogramm

Die ideale Basis für ihr individuelles
Darm-Mikrobiom-Schutz Programm



Mischung-1

Wirsing, Weisskohl, Rotkohl

Mischung-2

Wirsing, Weisskohl, Rotkohl,
Brokoli, Karotten

Mischung-3

Wirsing, Weisskohl, Rotkohl,
Brokoli, Karotten, Rote Beete

Abgabeform-1

3 gemischte E2-Kisten mit dem rohen Gemüse.

Abgabeform-2

5 Kilo PE-Beutel Gemüse gewaschen, fein geschnitten, gemischt, tiefgefroren
gedacht für die Lagerung in der Tiefkühltruhe

Abgabeform-3

Fertig fermentiertes Biomschutz-Fermentat (M1-M3). Gemüsestücke in Reifelake
im 1,2 Kilo Fermentations-Glas, **verzehrsfertig. Haltbarkeit 12 Monate.**

Rezepte entwickelt zusammen mit dem Gesundheitstisch Paderborn.

Rezeptsammlung und Erfahrungsberichte unter
<https://le-li-land.de/rezepte> und <https://le-li-land.de/erfahrungen>



**Für Gartenfrische,
Öko- und...
Bioqualität bekannt.**

Kiliani-Hof Böhner - Heggeweg 1 - 33165 Lichtenau

M: info@le-li-land.de - T:05295/930141

