



Bio-Weidebeef direkt ab Hof

Das Wohl der Tiere ist uns ein Anliegen



Fleisch aus Mutterkuhhaltung



Das bedeutet...

Unsere Kälber wachsen bis zu einem Alter von ca. acht Monaten in der Mutterkuhherde bei ihren Müttern auf. Die Milch der Mutter dient ausschliesslich der Aufzucht der Kälber. Danach kommen die zu Rindern und Ochsen herangewachsenen Kälber in eine «Jugendgruppe», damit sich die Mutter auf Ihr neues Kalb vorbereiten kann.



Ferien in den Bergen

Ein grosser Teil der Kühe darf mit ihren Kälbern im Sommer frische Bergluft schnuppern. Sie verbringen gut drei Monate auf einer wunderschönen Alp im Engadin.

Naturnahe Fütterung mit Gras, Grassilage und Heu

Unsere Kühe und Rinder werden ausschliesslich mit hofeigenem Gras, Grassilage und Heu gefüttert (während der Alpzeit mit feinen Alpkräutern). Wir verzichten auf eine Zufütterung mit Kraftfutter.

Limousin, die edle Rinderrasse



Die Limousin-Rinderrasse zählt zu den beliebtesten Fleischrassen der Welt, da sie eine hervorragende Fleischqualität hervorbringen.

Ursprünglich kommen sie aus der gleichnamigen Region Limousin in Zentral-Frankreich.

Wir schätzen ihre umgängliche und ihre ruhige und ausgeglichene Art. Die Jungtiere werden von ihren Müttern aufs äusserste beschützt, gepflegt und gehegt.

Unsere Kühe dürfen Ihre Hörner behalten; nicht nur weil es schön aussieht, auch weil sie wichtige Funktionen haben, wie zum Beispiel die Regulierung der Körpertemperatur.

Zu unserer Kuhherde zählt auch immer ein Stier, der uns die Kühe auf natürliche Weise deckt, und auch Ruhe in die Herde bringt.



Kurze Transportwege

Wir wollen die Transportwege so kurz wie möglich halten, damit die Tiere so wenig Stress wie möglich haben. Darum fahren wir die Schlachttiere selber zu unseren Metzgern in den Nachbardörfern.

Vom Entrecôte bis zum Siedfleisch

Uns ist es wichtig, dass das ganze Tier verwertet wird, darum verkaufen wir die Fleischstücke in Mischpaketen ab 10 Kilogramm. Somit kann der Fleischliebhaber fast alle Fleischstücke geniessen, welche es von einem Rind gibt.

Wie sieht das Mischpaket aus?

Das Fleisch wird pfannenfertig zerlegt und in ca. 300g Packungen vakuumverpackt (bei grösseren Fleischstücken wie z.B. Plätzli: 1-3Stk. je Pack). Wir frieren es direkt nach dem Abpacken ein, und somit ist das Bio-Gourmetbeef bis mindestens ein Jahr haltbar.

Die Aufteilung der verschiedenen Fleischstücke im Mischpaket erfolgt im prozentualen Verhältnis aller Fleischstücke. (excl. Filet, Leber, Wurstwaren- diese gibt es solange Vorrat separat zu Kaufen - bitte fragen Sie uns oder bestellen sie gleich mit)

Folgende Fleischstücke sind im Mischpaket enthalten:

- Entrecôte
- Huft geschnitten
- Hohrückensteak
- Geschnetzeltes
- Plätzli à la Minute
- Saftplätzli
- Braten
- Gulasch/Voressen
- Siedfleisch
- Hackfleisch
- Haxen (auf Wunsch auch ohne)

Folgende Fleischstücke sind exklusiv:

- Filet
- Leber
- Würste
- Hamburger
- Fleischkäse