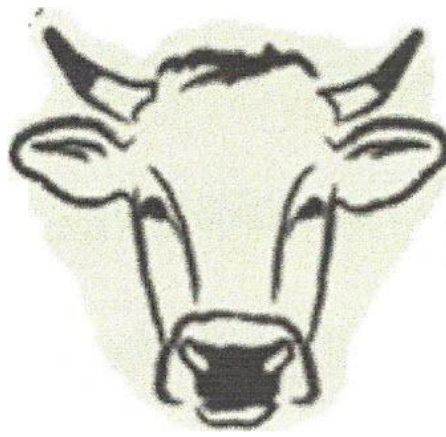


Bio- Murnau- Werdenfelser Jungbullenfleisch



EU Landwirtschaft
DE-ÖKO-006

Wir erzeugen und züchten Tiere und Pflanzen mit dem gebotenen Respekt vor der Schöpfung. Wir brauchen keine Hochleistungstiere und die Gentechnik der multinationalen Konzerne, die die Schöpfung aus Profitdenken manipulieren und patentieren wollen. Auf unserem Hof tummelt sich einiges. Es sind viele alte Landrassen, die vom Aussterben bedroht sind, da sie mit den Hochleistungstieren nicht konkurrieren können. Aber mit den Eigenschaften aus gutem Grundfutter qualitativ hochwertige Fleischqualität und Eier zu bringen. Uns ist es wichtig natürliche Lebensmittel mit Respekt und Verantwortung für die Natur & Kreatur zu erzeugen.

Auf Vorbestellung

Abholung am Samstag den 04.02.2023

ab 17.30-19.30Uhr

(oder nach Vereinbarung)



Kaiser's
CAFÉ

Kaiser's Café, Limbach 22

91567 Herrieden, 09825/7623929

Fleischpaket Klassik 5kg/10kg

18,00€/kg

(Steaks, Beinscheiben, Suppenfleisch, Rouladen, Braten, Gulasch, Hackfleisch)

Hackfleisch 1kg

18,00€/kg

T-Bone-Steak

32,00€/kg

Leber/Herz/Niere/Backe/Zunge (gefroren)

10,00€/kg

Lende

53,00€/kg

Roastbeef

39,00€/kg

Bio-Rind (Murnau Werdenfelser)



Wir halten Murnau Werdenfelser Rinder in einer kleinen Mutterkuhherde, im Tiefstreustall mit Laufhof.

Sie kommen sehr gut mit Gras, Heu, Heulage zurecht (sie brauchen kein Kraftfutter).

Wir bauen unser Futter selber an, ziehen die Tiere auf unserem Hof auf und fahren den Mist auf unsere bewirtschafteten Flächen.

In diesem möglichst geschlossenen Kreislauf wollen wir so arbeiten, dass unsere Tiere gut leben, dass die Böden zusätzlich Humus bilden und so nicht nur immer fruchtbarer werden, sondern auch CO₂ binden.

Ja richtig deswegen sind unsere Rinder keine Klimakiller! Die Kälber bleiben bis zum 9. Monat bei der Kuh und genießen zum Futter, die Milch ihrer Mutterkuh.

Durch das Balkenmähsystem können wir Kleinlebewesen schonend das Futter mähen, wie auch mit dem Kammschwader schonend zusammenrechen. Diese Systeme benötigen weniger Ps dadurch weniger Diesel. Geschlachtet wird in einem kleinen Familienbetrieb in unserer Nähe.

Große, sogenannte Fleischrinder werden mit Kraftfutter sehr schnell sehr schwer, dabei bilden sich dicke Fettschichten auf den Muskeln. Unsere Rinder wachsen mit Heu und Gras viel langsamer und bilden somit intramuskuläres Fett. Das heißt jede Muskelfaser wird von hauchdünnen Fetteinlagerungen umhüllt und feine Marmorierungen ziehen sich durch das Fleisch. Das Fleisch ist wunderbar marmoriert, schmeckt gleichzeitig zart, saftig und aromatisch.

Für uns ist es eine Lebenseinstellung, Landwirtschaft mit Achtsamkeit und Respekt zu arbeiten und zu leben.

Dadurch produzieren wir nachhaltig, qualitativ hohe Lebensmittel, die wir gerne an interessierte, die den Wert, unsere Arbeitsweise und unsere Einstellung zur Natur schätzen können, weitergeben.

