



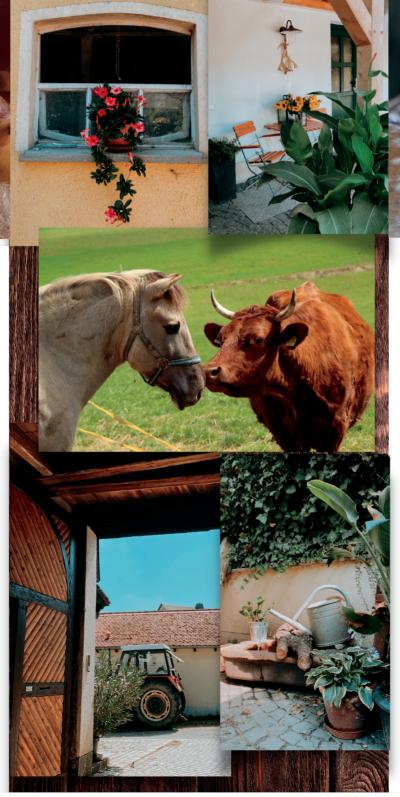


Hofeigene Zucht, Pflege, Schlachtung und Vermarktung

Unsere Tiere stammen aus hofeigener Zucht. Sie werden als Jungtiere, wie von der Natur vorgesehen, von den Muttertieren aufgezogen. Das Futter für unsere Tiere produzieren wir durch Kreislaufwirtschaft und ohne den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln. Wir kaufen keine Futtermittel zu. Um unnötigen Stress bei den Tieren zu vermeiden, verzichten wir bei der Schlachtung auf Transportwege und führen diese eigens vor Ort durch und lassen die Schlachtkörper länger reifen als üblich. Dies spiegelt sich vor allem in der Qualität des Fleisches und unserer Wurstwaren wieder.

Einfache und ehrliche Produkte, wie zu Großmutters Zeiten!

Räucherwaren, Konserven, frisches Fleisch und weitere landwirtschaftliche Produkte.



Damwild

Das Damwild hat ein großzügiges Freigehege mit viel Platz für Bewegung und mit ausreichend Rückzugsmöglichkeiten. Die ganzjährig draußen lebenden Tiere sind sehr sozial und leben im Rudel. Das Fleisch ist braunrot, feinfaserig und wird zum Braten, Schmoren und Grillen geschätzt.

Rotes Höhenvieh

Das rote Höhenvieh ist eine robuste, einfarbig rote Rinderrasse, die in den Mittelgebirgen von Niedersachsen bis Bayern sowie in Polen und Tschechien vorkam und nur knapp dem Aussterben entgangen ist. Unsere Rinder sind ganzjährig draußen und ihnen stehen großzügige Weideflächen zur Verfügung. Verscheidene Unterstellmöglichkeiten schützen sie bei schlechter Witterung. Das feinfaserige, leicht marmorierte sehr schmackhafte Fleisch hat viele Liebhaber und wird von unseren Kunden dafür geschätzt.

Unsere Landschweine freuen sich über einen großzügigen Stall und Außenstall, viel Frische Luft sowie regelmäßigen Auslauf im Hof. Alle Nachkommen züchten wir selbst und sie verbleiben bis zur Schlachtung auf dem Hof. Das Fleisch zeichnet sich durch einen angenehm milden Geschmack sowie durch ein ausgewogenes Verhältnis von Fleisch und Fett aus.