

BIO
RIND
FLEISCH

RINDFLEISCHERZEUGUNG AUF DEM SCHAFHOF

Seit über 20 Jahren weiden Mutterkuhherden auf den ökologisch bewirtschafteten Flächen des Schafhofs. Wir sind davon überzeugt, dass die Mutterkuhhaltung sich von allen Haltungsformen am stärksten an den Verhaltensbedürfnissen der Tiere orientiert.

Unsere Limousin-Rinder verbringen ihr ganzes Leben im Herdenverband und die Kälber werden nicht von ihren Müttern getrennt. Vom Frühjahr bis weit in den Herbst hinein sind sie den ganzen Tag draußen. Im Winter werden sie in einem Tretmiststall mit Auslauf untergebracht und ausschließlich mit Heu und Silage von den eigenen Flächen gefüttert. Wir entscheiden uns somit bewusst gegen die Zufütterung von ressourcenintensiv produziertem bzw. importiertem Kraftfutter und damit für eine konsequent regionale und nachhaltige Fleischerzeugung.



Unser extensives und naturschutzorientiertes Grünlandmanagement sichert die Erhaltung von artenreichen Wiesen und Weiden. Viele unserer Flächen sind als sogenannte FFH-Wiesen und -Weiden klassifiziert. Die Erhaltung von Biodiversität und der Naturschutz sind für uns sehr wichtig. Als Bio-Betrieb verzichten wir selbstverständlich auf die Ausbringung von synthetischen Düngemitteln. Die Flächen, die wir für das Winterfutter mähen, düngen wir mit Mist aus den Ställen. Humusaufbau und -erhalt ist das oberste Prinzip.

Mehr Informationen



SCHLACHTUNG

Unsere Tiere werden im hofeigenen und EU-zertifizierten Schlachtraum von uns selbst geschlachtet. So müssen sie weder verladen, noch transportiert werden was ihnen und uns sehr viel Stress erspart und sich auch maßgeblich in der Fleischqualität niederschlägt. Geschlachtet werden Jung-rinder im Alter von ein bis zwei Jahren.

In unserem Kühlraum reifen die Hälften mindestens eine Woche lang – eine weitere elementare Grundlage für eine hervorragende Fleischqualität.

In unserem Zerlegeraum werden die Fleischpakete und Teilstücke für euch vorbereitet und vakuumiert.

Wir nehmen bei der Vorbestellung auch gerne besondere Wünsche und Anmerkungen entgegen.

SORTIMENT

Fleischpaket saisonal – mind. 5 kg

Teilstücke ganzjährig, tiefgefroren

Filet

Roulade

Steak

Braten

Beinscheiben

Gulasch

Suppenfleisch

Bratwurst/Merguez 100 % Rind

Salami 100 % Rind

Bergbeißer 100 % Rind

Schinken luftgetrocknet 100 % Rind

BESTELLUNG & VERKAUF

Das ganze Jahr über könnt ihr die Teilstücke in unserem kleinen Verkaufsraum erwerben. Das Fleisch ist dann eingefroren und vakuumiert.

Hier gibt es außerdem noch leckere Wurstwaren, Honig, Saft & Schnaps.

Die Fleischpakete bieten wir meist saisonal oder zu einzelnen Terminen an. Wenn ihr Interesse daran habt, schreibt uns gerne eine E-Mail.

Mit eurem Einkauf bei uns leistet ihr einen wertvollen Beitrag für den Erhalt der Kulturlandschaft, kleinbäuerlicher Strukturen und Ernährungssouveränität im Südschwarzwald.

Mit eurer Unterstützung können wir eine zukunftsfähige Landwirtschaft betreiben, die sich an Klimaveränderungen anpasst und mit, statt gegen die Natur arbeitet.



Öffnungszeiten Hofladen

Freitag 17-19 Uhr

Samstag 15-18 Uhr

Selbstbedienungsladle
durchgängig geöffnet

Markt in St. Peter

Mai - Okt. 15.30 - 16 Uhr

Bestellung der Fleischpakete und allgemeine Infos

bestellung@schafhof-gbr.de

07660 92 08 870

Kommune SCHAFHOF

Wir sind eine Gruppe von großen und kleinen Menschen, die zusammen als politische Kommune auf dem Schafhof im Südschwarzwald lebt und hier den landwirtschaftlichen Betrieb führt.

Gemeinsam gestalten wir unser Leben und Arbeiten solidarisch, selbstbestimmt und nachhaltig.

Eichwaldstr. 1 • 79271 St. Peter
bestellung@schafhof-gbr.de
07660 92 08 870

www.kommune-schafhof.de