

Bauernhof Geschwisterkalb Frank



Liebe Kunden,

vor drei Jahren haben wir zusammen mit anderen landwirtschaftlichen Betrieben das Geschwisterkalbprojekt ins Leben gerufen. Dies war zu einer Zeit, als eine große Empörung über lange Tiertransporte durch die Gesellschaft ging und es aufgrund der Blauzungenkrankheit bei Rindern zu Transportbeschränkungen in Süddeutschland kam. Wir versuchten aus der Not eine Tugend zu machen und haben uns damals entschieden kein Kalb mehr zu verkaufen. Seitdem dürfen alle Kälber bei uns bleiben, egal, ob sie männlich oder weiblich sind und ob sie einmal zur Milchkuh werden sollen oder nicht. Nun geht das Projekt mit der Vermarktung des ersten ausgewachsenen Ochsens (Alter 27 Monate) auf die Zielgeraden. Durch Zufall haben wir die Hofmetzgerei Scheck aus Blaubeuren kennengelernt, welche schon eine lange

Erfahrung mit dem Schlachten von Tieren für andere landwirtschaftliche Betriebe hat. Uns freut besonders, dass wir damit einen Partner gefunden haben, der selbst Tiere hält und somit weiß, wie eine Schlachtung besonders stressfrei und tiergerecht erfolgen kann. Auch wir haben uns in der Aufzucht viel Mühe gegeben und folgende Faktoren waren uns dabei besonders wichtig

- Die Tiere werden in Kleingruppen von 3-5 Tieren in derselben Altersgruppe gehalten
- Männliche und weibliche Tiere werden gemeinsam aufgezogen
- Alle Tiere dürfen ihre Hörner behalten
- Im Sommer bekommen die Tiere frisches Gras

Seit diesem Jahr läuft außerdem ein Versuch mit kuhgebundener Kälberaufzucht, sprich die Kälber bleiben die ersten drei Monate bei einer Kuh und können an deren Euter den ganzen Tag über Milch trinken, so viel sie wollen.

Da uns wichtig ist alle Teile des geschlachteten Tiers zu verwerten, haben wir uns in der Vermarktung für Fleischpakete entschieden. Diese beinhalten eine Mischung aus folgenden Partien

- Hackfleisch
- Gulasch
- Hüftsteaks
- Rostbraten
- Rouladen

- Suppenfleisch
- Beinscheiben

Innereien sind auf Anfrage erhältlich und Knochen gibt es zur freien Mitnahme kostenlos dazu. Alle Fleischstücke (bis auf Innereien und Knochen) sind küchenfertig vakuumverpackt und beschriftet. Steaks und Rouladen sollten noch für 1-2 Wochen im Kühlschrank bei 4-7 Grad Celsius aufbewahrt werden, damit das Fleisch noch nachreifen kann und zarter wird. Genauere Informationen hierzu, sowie zur Haltbarkeit, erhalten Sie bei Abholung.

Größe

Die Fleischpakete gibt es in zwei Größen

Klein mit ca. 5 KG Inhalt

Groß mit ca. 10 KG Inhalt

Preis

Der Preis für das kleine Paket beträgt 65 Euro und der Preis für das große Paket 125 Euro.

Abholung

Die Fleischpakete können am Freitag, den 8. April zwischen 17:00 und 19:00 Uhr bei uns auf dem Hof abgeholt werden. Für die Innereien wird es eine gesonderte Abholung zu einem früheren Zeitpunkt geben.

Vorbestellung

Eine Vorbestellung ist zwingend erforderlich und bis zum 6. April möglich, wobei wir nur so viele Bestellungen annehmen können, wie das Tier Fleisch liefern wird. Bestellen können Sie entweder persönlich zu unseren Öffnungszeiten oder Sie nutzen einfach das Kontaktformular auf unsere Homepage oder schreiben uns eine E-Mail.

Sonstiges

Da dies zum ersten Mal ist, dass wir Fleischpakete anbieten, kann es sein, dass noch nicht alles reibungslos ablaufen wird. Hierfür bitten wir bereits um Verständnis! Gerne dürfen Sie im Nachgang Rückmeldung an uns geben was gut und was verbesserungswürdig ist.

Bauernhof Frank Geschwisterkalb -- Schulstraße 15 -- Pfuhl

www.bauernhof-frank-pfuhl.de/geschwisterkalb.html

geschwisterkalb@bauernhof-frank-pfuhl.de