BIO PUTEN WALLNER

Wallners Hof steht für einen geschlossenen Kreislauf.
Von der Erzeugung des eigenen Futtermittels bis hin zur Stromerzeugung versuchen sie alles aus eigenen Ressourcen zu gewinnen. Mit fast gänzlich selbst angebautem Futter werden die Putenküken zunächst per Hand gefüttert. Sobald sie alt genug sind, geht es in den großen Offenstall mit grüner Wiese.
10m² stehen jeder Pute zum Scharren, Fressen, Wohlfühlen zur Verfügung.

Die Tiere bewegen sich viel, dadurch bauen sie starke Muskeln auf und bekommen so ein festes aber besonders zartes Fleisch.
Die stressarme Schlachtung am Hof gewährleistet eine besonders hervorragende Fleischqualität.

WENN ES UNSEREN TIEREN GUT GEHT, DANN GEHT ES UNS AUCH GUT!

BIO PUTEN WALLNER | GOPPERTSHOFEN 5 | 85241 HEBERTSHAUSEN
www.wallners-bioputen.de

BIO FISCHZUCHT BAUMGARTNER

Gerhard Baumgartners Forellen leben in eigenen Naturteichen in einem Naturschutzgebiet. Dadurch sind die Teiche frei von Düngemitteln. Aus dem Weiher seiner Kindheit eintstanden hier mit den Jahren neue Teiche nach biologischen Richtlinien mit Boden und Ufer aus Holz und Stein. Der über Jahrzehnte gewachsene Boden bietet natürliche Nahrung für die Fische und die optimalen Bedingungen um gesund aufwachsen zu können.

Bachforellen, Seeforellen, Regenbogenforellen -
Natürlich aufgewachsen, mit der Hand gefangen, am Hof geräuchert.

GEFISCHT WIRD HIER NOCH PER HAND, GERÄUCHERT AM HOF.

BIO METZGEREI BAUMGARTNER | REITERSTRASSE 61 | 83527 HAAG-JOPPENPOINT
www.biometzgerei-baumgartner.de

BIO STREUOBST-HOF STÖCKL

Jeden Morgen lassen Familie Stöckl die weiße Gänseschar ins Freie spazieren und geleiten sie abends wieder in den sicheren Stall. Das passiert ganz automatisch im sprichwörtlichen Gänsemarsch. Sie sorgen für das Wohl ihrer Weidegänse, indem sie auf ihre Bedürfnisse eingehen und ihnen einen Badeteich, zusätzliche Badewannen und rund 200 qm saftiges Wiesengras pro Gans zur Verfügung stellen. Der Schwerpunkt des Betriebs sind die Streuobstwiesen. Ihre Gänse weiden unter den Obstbäumen das Gras ab und lassen sich im Herbst das Fallobst schmecken.

Die Weidegans

- *fettärmer als Mastgänse ohne Weide*
- *wasserärmer, das heisst es gibt weniger Bratverlust*
- *dunkleres Fleisch durch viel Bewegung*
- *feinfaseriges Fleisch, zart, aromatisch mit typischem, feinem Geschmack*

UNSERE GÄNSE ENTSCHEIDEN SELBST, OB SIE NACH DEN MAHLZEITEN LIEBER EIN SONNIGES ODER SCHATTIGES PLÄTZCHEN ZUR KÖRPERPFLEGE AUFSUCHEN.

BIO STREUOBSTHOF | HAUPTSTRASSE 6 | 93352 ROHR IN NIEDERBAYERN

www.streuobsthof-stoeckl.de

TAGWERK BIO METZGEREI

RESPEKTQUALITÄT - GENUSSQUALITÄT - LEBENSRAUMQUALITÄT.

Nach diesen Grundsätzen arbeitet die TAGWERK Bio Metzgerei.
Respekt vor dem Tier- im Umgang und mit der ganzheitlichen Verwertung, Genuss für den Menschen - handwerklich hergestellte Produkte, die den respektvollen Umgang widerspiegeln. Lebensraum für alle - geachtet und wertgeschätzt durch den Erhalt der bäuerlichen Bio Landwirtschaft und der Arbeitsplätze.

Fleisch ist ein Lebensmittel, das nur dann puren Genuss bedeutet, wenn es nachhaltig erzeugt und verarbeitet wurde.

Weil's uns nicht wurscht ist!

TAGWERK BIO METZGEREI | ORTSSTR.2 | 85416 NIEDERHUMMEL-LANGENBACH
www.tagwerkbiometzgerei.de