

## Und dann kommen Sie ins Spiel!

Wir möchten das wertvolle Bio-Fleisch gerne frisch an die Käufer übergeben. Der Ablauf ist folgender:

- Sie füllen den beiliegenden Anmeldetalon aus, retournieren ihn per Mail oder in den bei uns auf dem Hof dafür vorgesehenen Briefkasten
- Sie werden über den Schlachtungstermin informiert
- Sie geben uns Ihre Bestellung schriftlich durch
- Bestellungen werden nach Eingangsreihenfolge berücksichtigt
- Spezialwünsche versuchen wir gerne zu erfüllen
- Wir informieren Sie ungefähr eine Woche im Voraus über das Abholungsdatum
- Sie holen Ihre Bestellung bei uns auf dem Hof ab
- Die Bestellung ist verbindlich, bezahlen können Sie die Produkte bei der Abholung in bar oder per Twint

Selbstverständlich können Sie uns jederzeit ausserhalb der Bestellperiode anfragen, wenn Sie Fleisch benötigen. Sofern an Lager, können wir Ihnen mit tiefgekühlter Ware dienen.

**Bei Fragen kontaktieren Sie uns gerne - wir freuen uns über Ihre Bestellung!**



## Verkauf Fleisch ab Hof

**Biohof Breite**

**Nennigkofenstrasse 10**

**4571 Lüterkofen**

[www.biohof-breite.ch](http://www.biohof-breite.ch)

[info@biohof-breite.ch](mailto:info@biohof-breite.ch)

**Amanda Lawrence 079 395 65 84**

Es freut uns sehr Ihnen mitzuteilen, dass wir, in Zusammenarbeit mit «Stressfrei vom Hof», einen nächsten wichtigen Schritt in der Entwicklung unseres Betriebs gemacht haben: Die Hofschlachtung.

**««Schlachtung mit Achtung» basiert auf dem fundamentalen Prinzip, dass Tiere während des gesamten Lebens- und Schlachtprozesses mit grösstmöglichem Respekt und minimal möglichem Stress behandelt werden sollten.»**

[www.stressfrei-vom-hof.ch](http://www.stressfrei-vom-hof.ch)

Unsere Rinderherde besteht zum Grossteil aus den beiden Zweinutzungsrasen «Normande» und «Montbéliarde». Diese Rassen sind äusserst robust, gesellig und bieten nebst einer gesunden Milchproduktion eine gute Muskulatur, was wiederum wertvoll für eine nachhaltige Fleischverwertung ist. Der Grossteil unserer Herde stammt aus eigener Zucht seit mehreren Generationen – entsprechend ist unsere Bindung zu jedem einzelnen Tier.

Leider ist es der Kreislauf des Lebens, dass wir uns von Zeit zu Zeit von einem unserer Tiere verabschieden müssen – manchmal leider auch von jungen. Um diesen Schritt so stressfrei und so ethisch vertretbar wie möglich zu gestalten, werden unsere Tiere in Zukunft bei uns auf dem Hof, in gewohnter Umgebung, sterben.

**Was bedeutet das für das Tier: In erster Linie ersparen wir unseren Rindern den Stress des Transports und das Ankommen in einer fremden Umgebung. Sie werden bei uns vor Ort von einer erfahrenen Fachperson, in unserem Beisein, getötet. Danach wird das Tier im eigens dafür vorgesehenen Anhänger direkt zur Metzgerei gebracht. Dort wird das Fleisch umgehend verarbeitet.**

Das Fleisch wird zuerst einige Wochen professionell gelagert, bevor es dann zu den entsprechenden Produkten verarbeitet wird. Vom Todestag bis zur Abholung der Produkte vergehen ungefähr vier Wochen.

**Bitte beachten Sie, dass wir nicht nur Jungtiere (bis 24 Monate alt) schlachten. Dem Alter des Tieres entsprechend werden die Fleischprodukte erstellt.**

**Mehr Infos zu uns und dem Verkauf ab Hof von Bio Eiern und Fleischprodukten finden Sie hier:**

