

Fleisch vom Angler Rind alter Zuchtrichtung



Produktpalette

Bäckchen	29,00 €
Beinscheibe	17,00 €
Braten	24,00 €
Brust mit Knochen	18,00 €
Brust ohne Knochen	22,00 €
Filet	49,00 €
Gulasch	22,00 €
Hack	19,00 €
Herz	10,00 €
Hüftsteak	32,00 €
Leber	14,00 €
Rinderschwanz	13,00 €
Querrippe	16,00 €
Roastbeef	40,00 €
Roulade	26,00 €
Rumpsteak	42,00 €
Suppenfleisch	14,00 €
Tafelspitz	26,00 €
Zunge	14,00 €
Rinderbratwurst	22,00 €

10kg-Angler-Rind-Paket

- Hackfleisch (1500g)
- Braten (1000g)
- Gulasch (1500g)
- Burger-Patties (2x 4 Stk.)
- Merguez (grobe Bratwurst, 2x 4 Stk.)
- Rouladen (1000g, ca. 8Stk.)
- Knochen (1000g)
- Beinscheibe/ Suppenfleisch (1000g)
- Steaks (Rump-/Filet/Hüfte, 1000g)

Preis: 199€

Die Mengenangaben der einzelnen Produkte können leicht variieren. Es sind aber immer mindestens 10 kg Rindfleisch im Paket enthalten. Wir stellen alle Pakete per Hand für Sie zusammen.



Lebendige Landwirtschaft

Wilhelm Bertram
Im Siek 10
31084 Freden/Everode
hof-luna@t-online.de
Tel.: 05184-958958

Seit 1987 ist Hof Luna auf die biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt, seit 2005 Arche-Hof und 2006 mit dem Naturschutzhöfe-Preis ausgezeichnet. 2020 wurde der Hof von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung im Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau ausgezeichnet. Vom Aussterben bedrohte Nutztiere, wie das Angler Rind alter Zuchtichtung und das Bunte Bentheimer Schwein, die hier gehalten werden, wurden neben anderen bedrohten Rassen ins Programm der Slow Food Bewegung aufgenommen.



www.demeter.de

Demeter steht für Produkte der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, die als nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung dafür sorgt, dass der Aufbau der Humusschicht gefördert wird. Durch selbst hergestellte, feinstofflich wirkende Präparate aus Mist, Heilpflanzen und Mineralien wird die Bodenfruchtbarkeit in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft nachhaltig gefördert und das charakteristische Aroma der Lebensmittel voll entwickelt. Demeter-Bauern halten so viele Kühe, wie es zu ihrem Land passt. Denn diese bieten mit ihrem Mist genau den wertvollen Dünger, der gebraucht wird, um das Land fruchtbar zu halten. Die Tiere bekommen das auf dem Hof gewonnene Futter und liefern dafür wertvolle Lebensmittel. So gestaltet der Demeter-Bauer seinen Hof als einen lebendigen Organismus.



www.g-e-h.de

Viele Menschen wissen, dass Wildpflanzen und Wildtiere aussterben, aber nur wenigen ist bekannt, dass Ähnliches auch in der Landwirtschaft, gleich nebenan mit Kulturpflanzen und Nutztierassen passiert. Wenige Hochleistungssorten und -rassen produzieren heute die Nahrungsmittel der Menschheit. Und gleichzeitig stirbt alle zwei Wochen eine Nutztierasse aus – d.h. eine an Klima und Standort angepasste Rasse, ein genetisches Erbe und ein Kulturgut zugleich.

Die GEH (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen) ist die einzige Organisation in Deutschland, die sich um das Überleben traditioneller Nutztierassen bemüht. Die Gesellschaft führt 94 gefährdete Haustierrassen auf einer Roten Liste, die die einzelnen Gefährdungsstufen wiedergibt. 1995 wurde das Arche-Hof-Projekt von der GEH ins Leben gerufen, mit dem bereits über 70 Höfe betreut werden. Die Arche-Höfe verstehen sich als Tierhalter, die vom Aussterben bedrohte Nutztierassen bewusst in ihr Betriebskonzept integrieren und landwirtschaftliche Produkte herstellen.



Förderpreis
Naturschutzhöfe

www.naturschutzhoefe.org

Durch den Förderpreis Naturschutzhöfe soll ein Netzwerk von Höfen mit Vorbildcharakter entstehen. Dieses Netzwerk will die Bedeutung der Landwirtschaft für die Kulturlandschaft sichtbar und bewusst machen. Die engagierte und erfolgreiche Arbeit auf den Höfen liefert Beispiele, wie praktischer Naturschutz umgesetzt werden kann. Das Netzwerk der Naturschutzhöfe will somit Anregungen für die Praxis geben und zugleich das Bewusstsein sowie die Wertschätzung für eine multifunktionale Landwirtschaft stärken. Der Förderpreis wird seit 2006 jedes Jahr an landwirtschaftliche Betriebe bundesweit von mehreren Verbänden gemeinsam und mit Förderung des Bundesamts für Naturschutz verliehen.



Slow Food
Deutschland
e.V.

www.slowfood.de

"Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben." Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food. Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.

Slow Food fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Produzenten, Händler und Verbraucher werden miteinander in Kontakt gebracht, Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln wird vermittelt und somit der Ernährungsmarkt transparent gemacht. In der sogenannten "Arche des Geschmacks" werden von Slow Food unter anderem bedrohte Nutztierassen mit einer besonderen Geschmacksqualität aufgenommen und ihre Erhaltung gefördert.