

WOLFSTEIGEHOF

Max und Gabi Schwär
Eichwaldstr. 5
79271 St. Peter
Tel. 07660 255
Fax 07660 9208820
wolfsteigehof@online.de
www.wolfsteigehof.de

--- **Anerkannter, kontrollierter Ökobetrieb** ---
LACON DE – BW – 003 – 00819 - AB

Legen Sie Wert auf gesunde Ernährung?!
Essen Sie gerne Fleisch?!
Freuen Sie sich über artgerechte Tierhaltung?!
Liegt Ihnen der Erhalt unserer schönen Landschaft am Herzen?!
Würden Sie gerne unsere heimische Landwirtschaft unterstützen?!

DANN

sind Sie bei UNS auf dem **WOLFSTEIGEHOF RICHTIG!!!!**

Es gibt nämlich doch noch glückliche Kühe....

Wir vermarkten direkt ab Hof:

Junges Angus-Rindfleisch aus der Mutterkuhhaltung
Putenfleisch küchenfertig zerlegt

Unsere Tiere werden **artgerecht** im Herdenverband (der Bulle ist auch dabei..) gehalten: im Winter im Laufstall, wenn auch die Kälber geboren werden, im Sommer auf unseren Bergwiesen rings um den Hof. Die Kälber ernähren sich ausschließlich von der Milch ihrer Mutterkuh, Heu und Gras und werden dann im Herbst im hofeigenen Schlachtraum geschlachtet. Nach einigen Tagen des Abhängens im Kühlraum zerlegt unser Metzgermeister die Schlachthälften **küchenfertig**, üblicherweise in zwei Viertel (je ca. 30-40 kg, kleinste Einheit ist ein Achtel ca. 20 kg). Man bekommt von jeder Sorte Fleisch genau seinen Anteil, hat die Möglichkeit mit dem Metzger seine eigenen Wünsche zu besprechen und genügend Zeit, das bereits gerichtete Fleisch gleich zu verpacken, so dass man es daheim nur noch in die Kühltruhe legen muss. Der Zerlegetermin dauert anderthalb Stunden, die Termine liegen von Oktober bis Mitte Dezember jeweils am Freitagnachmittag und samstags den ganzen Tag.

Der Preis beträgt 7 EUR pro Kilo, der Metzger bekommt für das Zerlegen pro Viertel 15 EUR direkt vom Kunden.

Außerdem können wir Ihnen selbstgebrannte Schnäpse aus der hofeigenen Brennerei anbieten: Williams, Obstler, Kräuter und Hefe.

Kundschaft von weiter her kann gerne in der kleinen Ferienwohnung in der Hofkapelle (vielleicht verbunden mit ein paar Tagen Urlaub...?!) übernachten.

Bei Interesse melden Sie sich am besten telefonisch. Oder Sie nutzen einen Ausflug in den Schwarzwald und informieren sich direkt bei uns auf dem Hof...

Wir freuen uns auf Sie!!!!