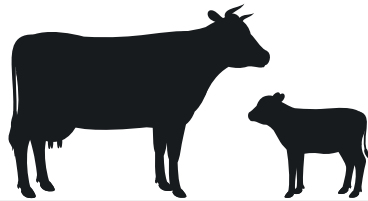


Bio-Kalbfleisch aus kuhgebundener Aufzucht

Bruderkalb



Eine Initiative von Hohenloher Bio-Bauern

www.bruderkalb.bio



Bruderkalb

Bio-Kalbfleisch aus kuhgebundener Aufzucht Eine Initiative von Bio-Bauern aus der Bio-Musterregion Hohenlohe

Ziel der Bruderkalb-Initiative ist die artgerechte Kälberaufzucht und Mast aller auf dem Bio-Milchviehbetrieb geborenen Kälber sowie eine anschließende regionale Bio-Kalbfleisch-Vermarktung. Die Kälber dürfen am Euter trinken, Gras und Heu fressen, haben viel Bewegung und Sozialkontakte zu Artgenossen. Dies bedeutet qualitativ hochwertiges Fleisch mit kräftiger Farbe und ein intensives Geschmackserlebnis.

Unsere Kühe kommen von Demeter- und Bioland-Höfen aus Hohenlohe und sind viel mehr als Milchlieferanten. Aus Gras und Heu produzieren sie mit ihrer beeindruckenden Verdauung hervorragende Milch, Fleisch und wertvollen Dünger für die Wiesen und Felder. Unsere Kühe geben uns viel und deshalb möchten wir ihnen etwas zurückgeben. Sie dürfen Mütter und Ammen sein und ihre Kälber säugen und großziehen – Töchter und Söhne gleichermaßen.

Die weiblichen Kälber bleiben im Betrieb und werden in knapp 3 Jahren zu stattlichen Milchkühen. Ihre „Brüder“ werden ohne lange Transportwege zu außerordentlich zartem und wohlschmeckendem Kalbfleisch verarbeitet. Was der landwirtschaftliche Betrieb mit viel Sorgfalt erzeugt hat, sollte mit ebenso viel Sorgfalt verarbeitet werden – und zwar alle Teilstücke! Das gebietet allein der Respekt vor dem Tier.

Unser Bruderkalb bieten wir für die Gastronomie und den Handel an.



Gefördert
durch



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Ansprechpartner für
Erzeuger:

Anja Frey
Völkleswaldhof
(0157) 5 49 73 14
voelkleswaldhof@t-online.de

Ansprechpartner für
Gastronomie und Handel:

Werner Vogelmann
Vertriebsleiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
(0791) 9 32 90-42
werner.vogelmann@besh.de