



Seit 2014 führen wir einen Landwirtschaft Betrieb nach den Richtlinien der Integrierten Produktion (IP).

Zuhinterst im Emmental, am Fusse des Hohgant, liegt unser Betrieb auf 950 m.ü.M. Wir übernahmen den Betrieb von Priskas Grosseltern.

Da wir beide noch auswärts Arbeiten und Thomas mit seinem anspruchsvollen Hobby „Schwingen“ viel unterwegs ist, haben wir uns für die Mutterkuhhaltung entschieden. Was nicht heisst, dass diese Tierhaltung weniger Zeit beansprucht, dadurch sind wir etwas flexibler wann die Stallarbeit ausgeführt wird.

Ausserdem fasziniert uns dass die Kälber mit ihren Müttern im Stall und auf der Weide zusammen bleiben. Die Tiere nutzen Wiesen und Weiden auf natürliche Art.

Die Fütterung besteht vorwiegend aus Muttermilch später auch Gras, Heu, Grassilage und etwas Mais. Das Futter für unsere Tiere, wächst vorwiegend auf unserem Betrieb.

Diese natürliche Haltung verspricht uns besonders zartes und aromatisches Fleisch.

Unser Betrieb umfasst mit dem Pachtland 20 ha Landwirtschaftliche Nutzfläche.

Unsere gemischte Herde besteht aus 15 Kühen mit Kälbern der Rassen, Limousin, Charolais und Simmentaler.

Mit ca. 10-11 Monaten werden unsere Tiere in der Heidebühl Metzger AG, Eggwil geschlachtet.

Mischpaket mind. 5kg

Im Mischpaket sind jeweils die Fleischarten separat vakuumiert und angeschrieben. Diese wiegen je nach Wunsch zwischen 300gr - 1kg.

Rindfleisch hat hervorragende Gefriereigenschaften und kann ohne Qualitätsverluste 10 - 12 Monate tiefgekühlt werden.

Jedes Mischpaket enthält:

Filet, Entrecote, Huft, Hohrückensteak, à la Minute Plätzli, Saftplätzli, Siedfleisch, Haxen, Ragout, Geschnetzeltes, Braten und Gehacktes.

10 kg entsprechen ca. einer Schublade im Gefrierschrank.

Durch Direktvermarktung möchten wir unsere Produkte ohne Zwischenhandel direkt an die Kunden verkaufen.

[Hier geht es zur Bestellvorlage...](#)