



WEIHNACHTSFLEISCH LIEFERANTEN



Gut Kerkow Lammfleisch aus der Uckermark



In einer Entfernung von 12km vom Gut Kerkow grasen die Weide-Lämmer von Jens Kath in den Weiten der Uckermark. Seine Schafzucht fokussiert sich hauptsächlich auf die Fleischproduktion. Doch diese Tiere erfüllen noch eine weitere wichtige Rolle, indem sie aktiv zur Pflege der Landschaft im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin beitragen. Sie halten unerwünschtes Pflanzenwachstum in Schach, bewahren das Biotop und schonen die empfindliche Vegetationsdecke dank ihres geringen Gewichts. Diese natürliche Weidewirtschaft ist nicht nur tierfreundlich, sondern garantiert auch außergewöhnliche Fleischqualität. Die Schlachtung der Tiere erfolgt vor Ort auf Gut Kerkow, um höchste Frische zu gewährleisten.

Biohof Mull regionale Gänse



Biohof Mull liegt in einer wunderschönen Hügellandschaft zwischen Seen und Auen. Der Gänsewirt Michael Mull hält seine Gänse auf der Weide. Das Federvieh wächst in der ruhigen Natur auf und ernährt sich ausschließlich vom Weidegras und einer hofeigenen Getreidemischung mit Hafer und Triticale. Jeden Morgen geht es hinaus auf die Weide und abends zum Schutz vor Fuchs und Adler im Marsch wieder in den Stall, in dem sie auch aus dem Ei geschlüpft sind. Michael Mull sorgt als erfahrener Biolandwirt für seine Geflügelschar. In Lychen selbst betreibt er noch eine traditionelle Fleischerei. Wir bekommen die Tiere über das Gut Kerkow.



Saisonlistung – schnell und einfach

Der Kloßteig von Ökost bietet reinen Genuss. Der frische Kloßteig wird aus rohen und gekochten Bio-Kartoffeln hergestellt. Er ist ideal für die unkomplizierte Zubereitung von Kartoffelklößen. Ökost steht für ökologische Kostbarkeiten höchsten Anspruchs. Seit mehr als 10 Jahren stellen sie bodenständige Lebensmittel für eine raffinierte biologische Küche her.



Weihnachten – rein pflanzlich.

Gefüllter Truthahn, Gänsebraten, Ente – klassische Festessen. Aber muss es immer Fleisch sein? Immer mehr Menschen entscheiden sich aus ethischen Gründen dagegen. Für die Feiertage bieten wir leckere Alternativen auf Seitan-Basis an.
Herzhaft, festlich, fleischlos!





WEIHNACHTSFLEISCH LIEFERANTEN



Freiländer mehr als geflügelte Worte



Die KellyBronze®-Bio-Weihnachtsputen sind ganz besondere Tiere. Sie wachsen in Mecklenburg-Vorpommern auf einer 4 Hektar großen Bio-Fläche auf, aufgeteilt in 1 Hektar Wald und 3 Hektar Weide und Grünland – daher der Name „Waldland-Puten“.

Auf diesem Areal können sie Tag und Nacht ihren natürlichen Bedürfnissen nachgehen: Picken, Scharren, Sandbaden und auch gemeinsam ruhen. Sie trotzen unbeeindruckt typisch norddeutschem Wetter und sogar Temperaturen unter dem Gefrierpunkt, dank ihres angepassten Federkleids. Um den Ansprüchen an Textur und Geschmack gerecht zu werden, setzt Freiländer konsequent auf langsames Wachstum. Ausgewogene Futterrationen, abgestimmt auf das jeweilige Alter, viel Bewegung und vor allem ausreichend Zeit zur Entwicklung von hochwertigem Muskelfleisch sind der Schlüssel zu einem ausgefeilten und köstlichen Schlachtkörper. Dies zeigt sich nicht nur in der Optik, sondern vor allem im Geschmack!



Chiemgauer Naturfleisch



In Trostberg, umgeben von Wäldern, Bergen und Seen, liegt Chiemgauer Naturfleisch. Seit der Firmengründung 1991 entstehen hervorragende Produkte in unverfälschter biologischer Qualität – nicht zuletzt aufgrund der handwerklichen Meistertradition und den hohen Anforderungen der ökologischen Tierhaltung. Transportwege, ökologische Verarbeitung und volle Transparenz haben höchste Priorität. Das Ergebnis sind hervorragende Gänseprodukte von hoher Qualität.



Die Eiermacher



Die Eiermacher aus Kremsmünster, Oberösterreich legen ihren Schwerpunkt auf biologische Produktion. Neben der hohen Qualität ihrer Produkte legen die Eiermacher großen Wert auf Transparenz im Umgang mit Partnern und Konsumenten sowie auf das Wohl der Tiere. Ihre Bio-Entenproduktion zeichnet sich durch besonders tierfreundliche Haltungsbedingungen aus, die sich europaweit von anderen Produzenten unterscheiden. Bestes Futter, regionale Aufzucht, artgerechte Haltung der Tiere, sowie ein schonender, professioneller Umgang bei Verarbeitung und Verpackung sind für sie die wesentlichen Grundsätze für die einzigartige Qualität. **Unser Tipp – Sous Vide Ententeile:** diese Ententeile sind der ideale Genuss für die schnelle Küche. Schonend vorgegart und bereits optimal gewürzt, sind sie in wenigen Minuten verzehrfertig.



Biohof Auguste Regionale Weihnachtsgänse



Entdecke die festlichen Gänse vom Biohof Auguste – jetzt verfügbar und ideal für Dein Weihnachtsessen! Auf dem Biohof Auguste arbeiten Menschen mit seelischen Behinderungen unter Anleitung von Fachpersonal und kümmern sich liebevoll um die Tiere. Die Pommerngänse wachsen ganzjährig auf großzügigen Weiden auf und werden mit Futter aus eigenem Anbau oder von Naturland-Partnern versorgt.

