



Warum ist Demeter Rindfleisch so wertvoll für Natur und Mensch?

Zu dieser Frage durfte Stephanie im Rahmen eines Demeter Gruppentreffens von ihren Erkenntnissen aus der Fortbildung zur Fleisch Sommelière erzählen.

Stephanie berichtet, dass ihr im Laufe der Vorbereitung wieder bewusst geworden ist, wie wertvoll und in vielerlei Hinsicht herausragend unser Rindfleisch aus regionaler, biologischer und grünlandbasierter Aufzucht ist.

Im Folgenden fasst sie einige Besonderheiten zusammen:

- **Ökologisch sinnvoll:** Rinder auf Dauergrünland sind Klimaschützer, da Kühe durch ihren einzigartigen Verdauungsprozess in der Lage sind, aus Gras (das für Menschen als Nahrung nicht verwertbar ist) wertvolle Lebensmittel wie Milch und Fleisch zu produzieren. Eine nachhaltige Rinderhaltung basiert auf regionalem, grasbasiertem Futter und einer ausgewogenen Bewirtschaftung. Dadurch kann die Kuh einen wichtigen Beitrag zur Ernährungssicherung leisten, ohne die Umwelt zu belasten. Klimaschädliche Gase bei der Kuh entstehen nur, wenn sie nicht artgerecht, nämlich mit viel Kraftfutter vom Ackerland gefüttert wird, dies führt zu Verdauungsstörungen.
- Weidehaltung von Rindern ist umweltfreundlich, da sie positive Effekte auf das Klima hat. Durch das Weiden regen die Kühe das Graswachstum an, was die CO₂-Speicherung im Boden erhöht. Zudem düngen ihre Ausscheidungen das Grünland und fördern die Bildung von Humus, der ebenfalls CO₂ bindet. Insgesamt trägt die Weidehaltung somit zur Klimastabilisierung bei, wenn sie richtig umgesetzt wird.
- Erhalt der Allgäuer Kulturlandschaft und die kleinstrukturierte Bewirtschaftung der Flächen fördert die Biodiversität und fördert die Artenvielfalt.
- **Tierwohl** durch kurze Transportwege zu kleinen Schlachtbetrieben in der Region
- Die Wertschöpfung bleibt vor Ort beim Landwirt und beim Metzger
- **Ernährungsphysiologische Aspekte:** Fleisch von Weiderindern hat einen höheren Gehalt an fettlöslichen Vitaminen (EDKA) und an Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren. Es liefert hochwertiges Eiweiß, welches besonders in Kombination mit pflanzlichem Eiweiß eine hohe biologische Wertigkeit erreicht, daneben die wertvollen B- Vitamine besonders B12, B2 und B6, zudem Eisen und Zink.
- In unserem Fall unterstützt ihr unsere Betriebskooperation, dass alle unsere Kälber hier in Scheidegg aufwachsen dürfen und wir dadurch einen geschlossenen und nachhaltigen Betriebskreislauf abbilden können.

Liebe Grüße,

Anna Maria & Stephanie

HOF Blättle

Infos & mehr!



Fleisch vom Demeter Weiderind und Demeter Milchkalb

Fleischpaket v. Demeter Weiderind (5kg, 10kg)

Braten, Steaks, Rouladen, Gulasch,
Suppenfleisch, Hackfleisch, Beinscheiben

Tafelspitz (Knochen ohne Berechnung)

Preis: 22,00 €/kg (portioniert und vakuumiert)

Fleischpaket von Demeter Milchkalb (3kg, 5kg)

Gulasch, Geschnetzeltes, Braten, Schnitzel, Steaks,
Tafelspitz, Beinscheiben, Brät

(Knochen ohne Berechnung)

Preis: 34,00 €/kg (portioniert und vakuumiert)

Folgende Einzelstücke sind erhältlich:

Vom Demeter Weiderind:

Gulasch á 500g	24,00 €/kg
Schnitzel	25,00 €/kg
Geschnetzeltes Rind	26,00 €/kg

Braten	21,00 €/kg
Braten f. Sauerbraten	21,00 €/kg
Schmor- und Saftbraten	21,00 €/kg

Hüft Steaks	36,00 €/kg
Rückensteaks	38,00 €/kg
Rib-eye Steaks	45,00 €/kg
Flanksteak	30,00 €/kg

Rouladen	25,00 €/kg
Tafelspitz	25,00 €/kg
Bürgermeisterstück	25,00 €/kg

Beinscheiben	16,00 €/kg
Suppenfleisch	15,00 €/kg
Suppen- u. Bratenknochen	6,00 €/kg
Ochsenchwanz	19,00 €/kg
Ochsenbäckchen	27,00 €/kg

Filet vom Rind	60,00 €/kg
----------------	------------

Hackfleisch á 500g	17,00 €/kg
--------------------	------------

„Chips“ vom Rind für Gyros o. Döner	
-------------------------------------	--

(mit Rezeptvorschlag)	25,00 €/kg
-----------------------	------------

Patties 3x140g/VE	19,00 €/kg
-------------------	------------

Leberspätzle á 400g	8,00 €/VE
---------------------	-----------

Vom Demeter Milchkalb:

Gulasch á 500g	34,00 €/kg
Geschnetzeltes á 500g	35,00 €/kg

Steaks	39,00 €/kg
Schnitzel	35,00 €/kg

Kalbsfilet	68,00 €/kg
Tafelspitz	34,00 €/kg
Braten	35,00 €/kg

Kalbskäse z. selber Backen (1kg Schale)	17,00 €/kg
Beinscheiben	25,00 €/kg
Kalbsbrät á 500g	17,00 €/kg

Kalbsknochen	8,00 €/kg
--------------	-----------

Innereien: Kalbsleber	22,00 €/kg
------------------------------	------------

Wurstwaren und Grillwaren vom Rind:

Salami vom Rind ca. 250g/Stk. (Bio)	9,00 €/Stk.
-------------------------------------	-------------

Landjäger vom Rind 4,5 Paar/VE (Bio)	13,50 €/VE
--------------------------------------	------------

Kalbsbratwurst 6 Stk./VE (Bio)	12,00 €/VE
--------------------------------	------------

Kalbsbratwurst 3 Stk./VE (Bio)	6,00 €/VE
--------------------------------	-----------

Wienerle vom Kalb 3 Paar/VE (Bio)	7,00 €/VE
-----------------------------------	-----------

Alle grün markierten Produkte
sind neu im Sortiment.



Alle rot markierten Produkte sind
aktuell ausverkauft.

Fehr
Schütz **HOF** Bio & mehr!

Anna-Maria Fehr | Ablers 16 | 88175 Scheidegg

Telefon 0174/3 72 84 57 | Mail: info@fehrschuetz-hof.de | www.fehrschuetz-hof.de