BIO-KALB

Näher und besser geht’s nicht

JETZT BESTELLEN

Bioland Bauer Michael Filser aus Hörmanshofen liegen seine Tiere am Herzen. In der Vergangenheit blieben die männlichen Kälber nicht lange auf seinem Hof, stattdessen kamen sie auf oft weit entfernte Mastbetriebe. Das möchte Michael nun ändern! Jetzt zieht er seine ersten männlichen Kälber mit frischer Bio-Milch von der Mutter oder einer Amme am Hof auf. Diese Haltungsform ist aufwendig und leider nicht mehr selbstverständlich. Dafür braucht Michael Mitstreiter, er braucht Kund*innen, die seine tier- und umweltfreundliche Haltung unterstützen. Für ihn ist es ein Versuch, neue Wege zu wagen und seine Tiere so nah wie möglich zu vermarkten. Metzger Bene Fischer zerlegt das edle Kalbfleisch im Schlachthaus in Ruderatshofen – näher und besser geht‘s eigentlich nicht. Probiers doch einfach mal und sei Teil von Michaels Pilotprojekt und gestalte so die Landwirtschaft hier vor Ort mit. Übrigens, Michaels Bio-Kalbfleisch gibt es auch beim Gasthof Stegmühle. P.S.: Weitersagen!

ÖKO-MODELLREGIONEN

Landkreis Ostallgäu

Bioland

BIO-KALB

Bestellung
Abholung 30.11 ab 13:00 Uhr

bitte am gleichen Tag abholen

Name

.....

Telefonnummer

.....

Email

.....

☐ Bio-Kalb-Paket 4 kg EURO 99,-

Schnitzel, Kotelett, Gulasch, Braten, Hackfleisch, Ossobuco

☐ Bio-Kalb-Paket 6 kg EURO 149,-

Schnitzel, Kotelett, Gulasch, Braten, Hackfleisch, Ossobuco

Abholung „bei Linders Feine Kost“

☐ Ich möchte in Zukunft über die Bio-Kalbfleisch-Vermarktung informiert werden. Ihre Daten werden nur für die Bio-Kalbfleisch-Vermarktungsaktion gespeichert.

ÖKO-MODELLREGIONEN

Landkreis Ostallgäu

Bioland