BREITENWALD

Info über die Haltung unserer Rinder und Poulet







BREITENWALD

Breitenwaldbeef – «Aus Gras wird Fleisch»

Die ersten Wochen ernähren sich unsere Kälber von Milch und Heu. Sobald sie entwöhnt sind, ernähren sie sich fast ausschliesslich von hofeigenem Wiesenfutter. Ergänzt durch eine kleine Menge Mais und Getreidewürfel garantieren wir so eine natürliche Fütterung mit höchster Qualität direkt von unserem Betrieb.

Tierwohl wird bei uns grossgeschrieben: In den Sommermonaten geniessen die Tiere täglich freien Auslauf auf der Weide. Auch im Winter ist für Bewegung gesorgt – dann steht ihnen jeden Tag unser grosszügiger Laufhof zur Verfügung.

Wir setzen bewusst auf die Rasse Limousin, die für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt ist. Sobald die Tiere das optimale Gewicht erreicht haben, bringen wir sie persönlich in eine nahegelegene Emmentaler Metzgerei. Kurze Transportwege und ein respektvoller Umgang sind uns bis zum Schluss wichtig.

Anschliessend wird das Fleisch fachgerecht portioniert, vakuumiert und – je nach Wunsch – frisch oder tiefgekühlt verkauft.

Breitenwaldpoulets – «Qualität die man schmeckt»

Die Aufzucht unserer Poulets erfolgt ab dem ersten Lebenstag direkt auf unserem Betrieb. Wir stellen sicher, dass die Tiere in einer optimal temperierten Umgebung aufwachsen und jederzeit freien Zugang zu Wasser und Futter haben. Ab dem 21. Lebenstag erhalten die Hühner täglich Auslauf an der frischen Luft.

Ein wesentliches Merkmal unserer Produktion ist der garantierte Verzicht auf Medikamente und Antibiotika. Nach einer Mastdauer von etwa 36 Tagen transportieren wir die Tiere persönlich in eine nahegelegene Metzgerei. Dort wird das Fleisch unter Einhaltung strenger Hygienestandards professionell verarbeitet und vakuumverpackt.

So garantieren wir Ihnen gesundes, hochwertiges Geflügelfleisch direkt von unserem Hof.

Jonas & Ann-Kristin Niederhauser - Breitenwaldstrasse 34 - 3414 Oberburg

info@breitenwald.ch - 079 223 55 10

www.breitenwald.ch