

Heinrichshof Landwirtschaft GbR

Iris, Dieter, Max Reifenhäuser

Heinrichshof Landwirtschaft GbR, Baumgarten 10, 57632 Burglahr



Heckrindfleisch aus dem Grenzbachtal ist etwas Besonderes.

Unsere Heckrinder leben im Grenzbachtal in ganzjähriger Freilandhaltung im natürlichen Herdenverband. Jedes der Tiere hat 2 Hektar Fläche zur Verfügung.

Heckrinder sind eine Rückzüchtung des ausgestorbenen Auerochsen.

Als grasende Landschaftspfleger helfen sie mit das Grenzbachtal offen zu halten. Sie fressen unter anderem auch Brombeeren, Brennnesseln und krautige Pflanzen bis 1 cm Stärke. Mit ihren Hörnern fegen sie die Rinde von Erlen und Holunder und verhindern so, dass sich beide Pflanzen im Tal überhandnehmen.

An strengen Wintertagen werden sie mit Grassilage von unseren biologisch bewirtschafteten, kräuterreichen Wiesen zugefüttert.

Die Rinder werden im Alter von 3 Jahren in der Landmetzgerei Ralf Siegel geschlachtet. Anschließend hängt das Fleisch mindestens 8 Tage zum Reifen ab und wird dann in Portionen frisch und gefriertruhenfertig zerlegt ab Heinrichshof verkauft.

Diese Verkaufstage sind „Rindfleischtage“. Sie finden in der Regel einmal im Monat in allen Monaten mit einem „R“ statt. Das Rindfleisch ist Bioland zertifiziert und hält sich tief gekühlt 12 Monate.

Bei Interesse an frischem Rindfleisch vom Heinrichshof hier im Westerwald wachsen, schickt uns eine E-Mail.

Gerne nehmen wir euch in unseren Rindfleischverteiler auf und informieren euch unverbindlich über unsere Rindfleischtage einmal im Monat.

Wenn ihr Heckrindfleisch aus dem Grenzbachtal nachfragt, helft ihr mit das Renaturierungsprojekt Grenzbachtal „Naturschutz durch Nutzung“ zu unterstützen.

Mehr darüber auf unserer Homepage: www.heinrichshof-westerwald.de

Seit 1990 bewirtschaften wir unseren Hof extensiv nach den FUL-Richtlinien und haben im Mai 2002 ganz auf den ökologischen Landbau umgestellt (EU-Richtlinien). Im Januar 2012 sind wir Bioland beigetreten

Tel.: 02685/495 | Fax: 02685/306452

Mail: heinrichshof-ww@online.de www.heinrichshof-westerwald.de

Portion 1: 13,00 €/kg, ab 20 kg

Enthält bei 20 kg etwa:

4,5 kg Rinderbraten (portioniert und natürlich auch als Gulasch oder zum
Kochen, z. B. in Meerrettichsoße, zu verwenden

5,5 kg Gehacktes,

3 kg Suppenfleisch (Beinscheiben, flache Rippe)

3 kg Suppenknochen,

1,6 kg Gulasch,

1,6 kg Steaks (Roastbeef ,Hüfte)

0,8kg Rouladen

Portion 2: 15,50€ / kg, ab 10 kg

Die Portion enthält bei 10 kg etwa:

2 kg Rinderbraten,

3,4 kg Gehacktes

2 kg Gulasch,

1 kg Suppenfleisch (Beinscheiben, flache Rippe)

0,8 kg Steaks

0,8 kg Rouladen

Zu Standartportion 1 und 2 können zusätzlich dazu bestellt werden:
(Rinderfilet auch als Einzelbestellung möglich)

Gehacktes	14,75 €/kg
Filet	53,50 €/kg
Suppenfleisch	12,25 €/kg
Suppenknochen	1,00 €/kg

Auf Wunsch verpacken und beschriften wir eure Portion (plus 1,-€/kg).