

Heinrichshof Landwirtschaft GbR

Iris, Dieter, Max Reifenhäuser

Heinrichshof, Baumgarten 10, 57632 Burglahr



Rindfleisch vom Weiderind aus dem Wiedbachtal.

Unsere Weiderinder werden nach Bioland-Richtlinien gehalten und gefüttert. Sie werden artgerecht in Gruppen gehalten und fressen ganzjährig Gras und Kräuter. Von Mai bis Dezember weiden sie im Wiedtal und auf den angrenzenden Hängen. Die Beweidung der oft kleinen und steilen Wiesen erhält unsere abwechslungsreiche Kulturlandschaft. Von Dezember bis April stehen sie im Laufstall auf Stroheinstreu. Im Winter füttern wir sie mit selbsterzeugter Grassilage und Heu von unseren biologisch bewirtschafteten, kräuterreichen Wiesen.

Die Rinder werden im Alter von 2 Jahren in der Landmetzgerei Ralf Siegel auf dem Hof ohne Transport 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 gewachsen, schickt uns eine E-Mail.

Gerne nehmen wir euch in unseren Rindfleischverteiler auf und informieren euch unverbindlich über unsere Rindfleischtage einmal im Monat. (in allen Monaten mit „R“)

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.

Für Bestellung/Fragen: Handy Iris 0152 31716351 oder Mail: heinrichshof-ww@online.de

Portion 1: **13,00 € / kg**, die günstigste Variante ab 20 kg,
enthält bei 20 kg etwa:

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

5 kg Gehacktes,
3 kg Suppenfleisch (Beinscheiben, flache Rippe)
3 kg Suppenknochen,
1,6 kg Gulasch,
1,6 kg Steaks (Roastbeef, Hüfte)
0,8 kg Rouladen

Portion 2: **16,00 € / kg**, ab 10 kg
Die Portion enthält bei 10 kg etwa:

2,5 kg Rinderbraten,
2,9 kg Gehacktes
2 kg Gulasch,
1 kg Suppenfleisch (Beinscheiben, flache Rippe)
0,8 kg Steaks
0,8 kg Rouladen

Bestellungen in **Portion 1** werden von uns bevorzugt, da sich das Rind so besser auf-
teilen lässt.

Außerdem möglich und je Kilo:

Gehacktes	15,00 €
Filet	50,00 €
Suppenknochen	1,-€
Suppenfleisch	11,00€

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