

Genuss und Verantwortung mit Liebe, Können und Verpflichtung von der Weide bis auf den Teller

Unser Anspruch: Qualität anstatt Masse

Der Respekt vor dem Leben wird im Umgang mit dem Tier und dem Fleisch sichtbar. Schonende Schlachtung, Geduld beim Reifen und gekonntes Verarbeiten zu Bio-Weidefleischspezialitäten sind uns eine Verpflichtung. Produkte, die höchsten Ansprüchen genügen, stehen im Mittelpunkt unseres Tuns.

Aus Bratenstücken, verarbeiteter Ware und Steaks zum Kurzbraten komponieren wir Pakete, die von Hobbyköchen und Laien gleichermaßen gut zuzubereiten sind. Bayrische Rezepte begleiten einzelne Stücke – damit unsere Tradition bis auf den Teller erhalten bleibt.

Unser Angebot:

- Fleischpaket 4,5 KG
(Gulasch oder Rouladen,
Burgerpatties und Suppenfleisch)
- Fleischpaket ca. 3,3 KG
(Gulasch oder Rouladen,
Burgerpatties und Suppenfleisch)

Max und Christl Haslauer



Telefon: 08022 - 70 55 36

info@bio-heurind-schussbaur.de

www.bio-heurind-schussbaur.de



Kulturlandschaft braucht Landwirtschaft und bäuerliche Tradition

Unser schönes Oberland, die Wiesen, Weiden und Wälder am Fuß der Berge, sind das Ergebnis einer jahrhundertelangen bäuerlichen Tradition. Als ehemalige Heumilchbauern der Käseerei Tegernseer Land sind wir unserer Tradition verpflichtet. Mit der Umstellung auf Mastfärsen, Ammenkühe und abkalbende Jungkühe erhalten wir unseren bäuerlichen Betrieb in seiner ursprünglichen Größe. Die Beweidung und landwirtschaftliche Nutzung des Bodens leisten einen Beitrag zum Erhalt unserer einzigartigen Kulturlandschaft.

Wir mästen eigene Fleckviehtiere und welche von Kollegen, die weitermachen mit der Milchwirtschaft. Die Kälber können in der Region bleiben. So schaffen wir ein gutes Miteinander in der Region — wir Landwirte untereinander und gemeinsam mit Verarbeitern und Verbrauchern.

Unser oberbayerisches Alpenfleckvieh ist ca. 200 Tage auf der Weide und im Winter im Laufstall mit Auslauf. Sie können sich immer frei bewegen. Die Kälber bleiben nach der Geburt bei der Mutter und nach einiger Zeit kommen sie zu einer Ammenkuh. Die Tiere fressen ausschließlich Heu und Gras und atmen unsere frische Bergluft.

Ökologische und extensive Wirtschaftsweise — Milch und Fleisch

Landwirtschaft beginnt damit, die Rhythmen und Gesetze der Natur zu respektieren und in Partnerschaft mit ihr zu wirtschaften. Wertzuschätzen und zu pflegen, was uns seit Generationen anvertraut ist: der Boden, die Pflanzen und die Tiere.

Ein intakter Kreislauf am Hof und in der Region, ein gutes Leben für die Tiere — in der Herde und auf der Weide sind uns wichtig.

Dazu gehört ein Tierbesatz der zu unserer Fläche passt, natürliche, regionale Futterquellen und eine ökologische Wirtschaftsweise. Auf den Einsatz von Pestiziden oder Düngemitteln verzichten wir gerne. Und gehen den Weg einer zukunftsfähigen, sinnvollen Landwirtschaft, welche die Tradition bewahrt und für die Zukunft offen ist.

Wir arbeiten transparent und gewähren gerne Einblicke in unsere Wirtschaftsweise.

