

# Bio-Rindfleisch vom NABU-Woldenhof

Der NABU-Woldenhof hält in seinen zu Landschaftspflegezwecken eingerichteten Weidegebieten Auerochsen, Schottische Hochlandrinder und die alte für Ostfriesland typische Haustierrasse „Schwarzbuntes Niederungsrind“. Die Tiere leben in unserem Bio-Betrieb ausschließlich auf ungedüngten Weiden und werden im Winter mit in den Feuchtwiesen geworbenem Heu und Grassilage gefüttert. Eine in vielen anderen Rinderbeständen übliche prophylaktische Behandlung mit Medikamenten gibt es bei unseren Robustrassen nicht. Trotzdem bescheinigen uns die Tierärzte, dass sich unsere Tiere in einem sehr guten Zustand befinden.

Natürlich leistet der Verkauf der in unserem landwirtschaftlichen Betrieb herangewachsenen Tiere einen Beitrag, unsere Naturschutz- und Landschaftspflegearbeit fortsetzen zu können (mehr zu Projekten und Hintergründen unter [www.nabu-ostfriesland.de](http://www.nabu-ostfriesland.de)). Tiere wie die jungen Bullen, die wir nicht als Zuchttiere verkaufen können, werden bei uns auf besonders schonende Art und Weise geschlachtet. So bleibt unseren Auerochsen der Weg in den Schlachthof erspart, da sie ohne jeden Stress für das Tier auf der Weide geschossen werden. Wir meinen, dass man dieses Fleisch sowohl aus Tierschutz- als auch aus Umweltschutzgründen wirklich mit gutem Gewissen verzehren kann. Aufgrund des ohne Mästung langsamen Heranwachsens werden nach wissenschaftlichen Untersuchungen in dem Fleisch aus extensiver Weidehaltung, wie wir sie ausschließlich betreiben, hohe Anteile ungesättigter Fettsäuren erreicht. Daher gibt es kaum ein für die menschliche Ernährung gesünderes Fleisch.

Aus arbeitsökonomischen Gründen schlachten wir in der Regel im Juni und September eines Jahres (aktuelle Schlachtterminplanungen: [www.woldenhof.de](http://www.woldenhof.de)). Es besteht die Möglichkeit, das Fleisch als Pakete (1/8 Rind, zerlegt) zu bekommen. Nach Vorbestellung werden Sie über einen Abholtermin bei unserer Schlachtereie informiert. Im Ausnahmefall ist die Auslieferung gegen Übernahme der Lieferkosten (1€ pro Fahrkilometer) möglich. Wenn Sie sich ein oder mehrere 1/8 Rind reservieren möchten, schicken Sie uns doch bitte Ihre Bestellung per e-mail, Fax oder Post (NABU-Woldenhof, Forlitzer Str. 121, 26624 Wiegboldsbur, [info@nabu-woldenhof.de](mailto:info@nabu-woldenhof.de), Fax 04942-912235). Preisnachlässe bei Abnahme mehrerer Pakete erfragen Sie bitte telefonisch auf dem Woldenhof (Tel. 04942-990394).

.....

Hiermit bestelle ich,

.....  
Name, Vorname

.....  
Anschrift

.....  
PLZ, Ort

.....  
Tel.

.....  
e-mail

..... 1/8 Pakete Rind zum Preis von 12,- Euro/kg  
(Beispielrechnung siehe Folgeseite)

zum nächsten Schlachttermin.



## **Beispielrechnung für 1/8-Pakete Rind**

Die Schlachttiere haben ein unterschiedliches Gewicht. Die Menge Fleisch je Tier kann zwischen 100 und 250 kg schwanken. Die genaue Vorhersage der mit einem 1/8-Paket verbundenen Fleischmengen ist somit nicht möglich. Suppenknochen und Innereien sind auf besondere Anfrage erhältlich.

Beispielhafte Berechnung der Paketzusammensetzung\* :

	<b>% des Schlachtkörpers</b>	<b>kg gesamt</b>	<b>kg bei 1/8 Rind</b>
Hackfleisch	30,05	39,07	4,88
Suppenfleisch	29,02	37,72	4,72
Gulasch	12,44	16,17	2,02
Rouladen	5,70	7,41	0,93
Schmorbraten	11,40	14,82	1,85
Rollbraten	6,22	8,08	1,01
Steak	5,18	6,74	0,84
Gesamt:		130,00	16,25

\* eine Garantie für die exakte Zusammensetzung und die Mengen wird ausgeschlossen.

Der Preis für das Paket würde in diesem Fall bei 1/8 Rind  $16,25 \text{ kg} \times 12 \text{ €} = 195 \text{ €}$  betragen.

NABU-Woldenhof  
Forlitzer Str. 121  
26624 Südbrookmerland-Wiegboldsbur  
Tel. 04942-990394  
[info@nabu-woldenhof.de](mailto:info@nabu-woldenhof.de)  
[www.woldenhof.de](http://www.woldenhof.de)