



Tierhaltung und Fleischverkauf

AUF DEM HOF DINKELBERG

Hof Dinkelberg
GARANTIE



DE-ÖKO-022
EU Landwirtschaft



HOF DINKELBERG

LANDBAUWERKSTATT

OSTERANGEBOT 2023

RINDFLEISCH



Unser traditionelles Angebot sind Mischpakete zu 5kg. Darin enthalten sind: Rumpsteaks, Hüftsteaks (zusammen 1kg), Braten (800g), Rouladen (4 Stk.), Geschnetzeltes (400g), Gulasch (800g), Suppenfleisch (600g) und Hackfleisch (2 x 500g). Herkunft: Hof Dinkelberg

KALBFLEISCH



Hier bieten wir günstige Mischpakete zu 3kg an. Darin enthalten sind Steaks (400g), Schnitzel (400g), Braten (700g), Geschnetzeltes (400g), Gulasch (500g) und Hackfleisch (600g).
Herkunft: Hof Dinkelberg

LAMMFLEISCH



Auch hier bieten wir Mischpakete zu 3kg an. Darin enthalten sind: Schnitzel (400g), Koteletten (400g), Geschnetzeltes (400g), Gulasch (400g), Ragout (400g), Braten (600g) und Hackfleisch (400g).
Herkunft: Zell i.W. (Bioland) und Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall (Ecoland)

SCHWEINEFLEISCH



Das Schweinefleisch stammt von den Freilandschweinen des Breitwiesenhofes bei Waldshut

BESTELLUNG

Online: www.hof-dinkelberg.de

Mail: info@hof-dinkelberg.de

Telefon: +49 (0) 7622 - 68 443 443

ABHOLUNG: Markt und Hofabholung

Mi, 05.04. > Wochenmarkt Schopfheim

Do, 06.04. > direkt am Hof Dinkelberg (17.00 - 19:00 Uhr)

Sa, 08.04. > Wochenmarkt Schopfheim

Sa, 08.04. > bei Feig, Riesstr. 2 in Lörrach (10:00 - 12:00 Uhr)

LIEFERUNG MIT DER DREILAND-BIOKISTE

Die Lieferung erfolgt mit Ihrer Bestellung in der Karwoche.

BESTELLSCHLUSS:

Für Biokisten-Kunden: Bestellung Ihrer Biokiste in der Karwoche

Für Marktkunden und Abholer: Montag, 03.04., 14 Uhr

WURSTANGEBOT



			<i>Ihre Menge</i>
Lyoner	1 Stk. ca. 250g	3,80 CHF/100g	
Krakauer	1 Stk. ca. 400g	4,30 CHF/100g	
Grillwürste	2er u. 4er Pack	3,80 CHF/100g	
Merguez	4er Pack	4,40 CHF/100g	
Nürnbergerle	4er Pack	3,80 CHF/100g	
Bratwürste, fein	2er u. 4er Pack	3,80 CHF/100g	
Bratwürste, grob	2er u. 4er Pack	4,20 CHF/100g	
Wienerle	2er u. 4er Pack	3,80 CHF/100g	
Landjäger	Paar	5,50 CHF/Paar	
Pfefferbeisser	Paar	5,50 CHF/Paar	
Rindersalami (luftgetrocknet)	nach Gewicht 1 Stk. ca. 300g	8,50 CHF/100g	
Salami	70g, Aufschnitt	6,80 CHF/100g	
Bündnerfleisch	70g, Aufschnitt	7,70 CHF/70g	
Lachsschinken	100g, Aufschnitt	4,90 CHF/100g	
Bauchspeck	nach Wunsch	5,20 CHF/100g	
Schinkenspeck	100g, Aufschnitt	5,60 CHF/100g	
Dosenwurst (diverse Sorten)	ca. 200g, z.B. Bier- und Leberwurst	4,00 CHF/100g	

Zusätzlich zum aufgeführten Fleischangebot bieten wir zu Ostern auch unser gewohntes **Demeter-Geflügel** an. Die Artikel finden Sie in unserem Online-Shop bzw. an unserem Marktstand.



Je früher Sie bestellen, umso leichter und sicherer ist für uns die ganze Planung und Vorbereitung. Vielen Dank!

LAMMFLEISCH

Bioland

ihre Menge

Mischpaket 3kg	45,00 CHF/kg
Filet	120,00 CHF/kg
Rücken	105,00 CHF/kg
Koteletten/Rack	62,00 CHF/kg
Schnitzel	75,00 CHF/kg
Geschnetzeltes	67,00 CHF/kg
Gulasch	53,00 CHF/kg
Braten	51,00 CHF/kg
Rollbraten	51,00 CHF/kg
Gigot ganz mit Knochen, ca. 1,8-2,2kg	47,00 CHF/kg
Ragout	33,00 CHF/kg
Lammhack (400g)	31,00 CHF/kg

SCHWEINEFLEISCH

demeter

Filet	75,00 CHF/kg
Schnitzel Hals	48,00 CHF/kg
Schnitzel Ziemer	45,00 CHF/kg
Schnitzel Keule	45,00 CHF/kg
Koteletten	42,00 CHF/kg
Spareribs	39,00 CHF/kg
Geschnetzeltes	39,00 CHF/kg
Gulasch	39,00 CHF/kg
Braten	36,00 CHF/kg
Kassler	49,00 CHF/kg
Rollschinken (ca. 1,5kg)	46,00 CHF/kg
Schweinebauch	29,00 CHF/kg
Schweinehack (300g & 500g)	26,00 CHF/kg



RINDFLEISCH



ihre Menge

Mischpaket 5kg	49,00 CHF/kg	
Filet	110,00 CHF/kg	
Hüftfilet	99,00 CHF/kg	
Rumpsteaks /Roastbeef	82,00 CHF/kg	
Bauernsteaks (Nackensteaks)	78,00 CHF/kg	
Hüftsteaks	76,00 CHF/kg	
Minutensteaks	65,00 CHF/kg	
Geschnetzeltes	60,00 CHF/kg	
Rouladen	60,00 CHF/kg	
Gulasch	47,00 CHF/kg	
Braten	53,00 CHF/kg	
Tafelspitz	55,00 CHF/kg	
Bürgermeisterstück	55,00 CHF/kg	
Suppenfleisch	40,00 CHF/kg	
Beinscheiben	40,00 CHF/kg	
Hackfleisch (300g & 500g)	42,00 CHF/kg	
Backen	53,00 CHF/kg	
Suppen- bzw. Saucenknochen	19,00 CHF/kg	

KALBFLEISCH



Mischpaket 3kg	55,00 CHF/kg	
Filet	140,00 CHF/kg	
Kalbsrücken, bzw. Kalbssteaks	85,00 CHF/kg	
Schnitzel	78,00 CHF/kg	
Koteletten	68,00 CHF/kg	
Geschnetzeltes	80,00 CHF/kg	
Gulasch	68,00 CHF/kg	
Braten	65,00 CHF/kg	
Kalbsshaxen, ganz (ca. 1,5kg/Stk)	42,00 CHF/kg	
Beinscheiben (für Ossobuco)	42,00 CHF/kg	
Kalbsbrust, zum Füllen	48,00 CHF/kg	
Hackfleisch (300g & 500g)	44,00 CHF/kg	

DAS GARANTIEREN WIR:

JEDES TIER HAT EINE SINNVOLLE AUFGABE

Jedes Tier bei uns auf dem Hof Dinkelberg hat seinen Sinn im landwirtschaftlichen Organismus.

Die Rinder sind unsere wichtigsten Helfer. Als die großen Grasfresser sind sie die eigentlichen Landschaftspfleger. Und der viele Mist, den sie produzieren, ist die zentrale Grundlage unseres biologisch-dynamischen Gemüse- und Getreideanbaus.

Die Schweine sind Resteverwerter. Ausputzgemüse, kleine, gedämpfte Kartoffeln, Weizenkleie usw. sind alles Leckerbissen für sie. Darüber hinaus sind Schweine einfach auch Wesen, an denen wir uns schlichtweg herzlich freuen. Das Charmante, Lustige, das sie darleben, schenkt jung und alt stets Erheiterung.

Die Schafe schließlich erfüllen ebenfalls wichtige Aufgaben: Steile Hänge, die wir selber nur mit großer Anstrengung und teuren Maschinen pflegen könnten, oder magere Flächen, auf denen eine Kuh nie satt würde, halten sie sauber und ziehen dabei noch ein bis zwei Lämmer groß.

WERTSCHÄTZENDE TIERHALTUNG

Für uns sind die Tiere Mitgeschöpfe. Wir halten sie möglichst so, wie es ihrer Natur entspricht. Der Hof Dinkelberg ist ihr zuhause. entsprechend richten wir es ihnen ein. Als Arbeitsraum, aber eben auch als Lebensraum.

Neben artgerechtem Futter in Bio-Qualität können sich alle Tiere im Stall und auf den Wiesen ihren Bedürfnissen gemäß bewegen. Im Sommer sind ihnen praktisch keine Grenzen gesetzt. Die Rinderherde kann auf den weitläufigen Weiden richtige „Wanderungen“ unternehmen, und die Schweine haben einen Bereich, wo sie wühlen und suhlen können.

Schließlich leben alle unsere Tiere in Gruppen bzw. Herden, so dass sie auch ihr artgemäßes Sozialverhalten ausleben können. Unsere Kühe haben Hörner mit denen sie untereinander kommunizieren.

Nicht zuletzt schätzen wir ihre Gesellschaft und nehmen uns täglich etwas Zeit, um die Tiere wahrzunehmen und uns ihnen zuzuwenden.

TRADITIONELLE METZGEREI

Die Tiere werden bei unserer zertifizierten Partner-Metzgerei sorgfältig „from Nose-to-Tail“ nach alter Handwerkskunst verarbeitet.

Die Familie Schneider führt eine kleine, inhabergeführte Landmetzgerei in Karsau. Die Entfernung vom Hof beträgt nur 10 Minuten. Das erspart den Tieren einen langen, stressigen Transportweg.

Die Schlachtung erfolgt durch ausgebildete Metzger, die wir persönlich kennen. In ihr gewissenhaftes Arbeiten haben wir volles Vertrauen.

Auch die anschließende Fleischverarbeitung erfolgt durch ausgewiesene Fachkräfte mit langjähriger Berufserfahrung nach allen Regeln der Kunst.

Die Verarbeitungsräume sind selbstverständlich zertifiziert.

SPITZEN-QUALITÄT

Das Fleisch auf Ihrem Teller - es ist etwas Besonderes in Qualität, Herkunft und Verarbeitung.

Das erfüllte Leben der Tiere, ihre sinnvolle Aufgabe auf dem Hof und ihre Rolle im Dienste einer umsichtigen (Welt-) Ernährung sowie die hingebungsvolle, handwerkliche Verarbeitung durch den Metzger veredeln jedes Stück Fleisch, das von unserem Hofe kommt.

Dies bemerken Sie, wenn Sie diese feinen Stücke zubereiten und in einem guten, selbst zubereiteten Gericht verarbeiten.

Nehmen Sie sich Zeit zum Kochen und Genießen.

KONTROLLIERT UND ZERTIFIZIERT

Unser Fleisch genügt selbstverständlich auch den *EU-Bio-Richtlinien* sowie den sehr viel strengeren *Demeter-Qualitätsprinzipien*. Beides wird regelmäßig kontrolliert.



FLEISCH VOM HOF DINKELBERG
KÖNNEN SIE BESTELLEN:

mit der beiliegenden Bestellliste
Online: www.hof-dinkelberg.de
Telefon: + [0] 7622 - 68 443 443

Gerne beraten wir Sie auch persönlich:
markus.hurter@hof-dinkelberg.de

