Tegernseer
bio Weiderind
Familie Berghammer

Josef und Maria Berghammer
Gasse 27 | Gmund am Tegernsee

Telefon: 08022 660315
Fax: 08022 660316

Internet: www.tegernseer-bio-weiderind.de
E-Mail: info@tegernseer-bio-weiderind.de

Tegernseer
bio Weiderind
Familie Berghammer

KULTURLANDSCHAFT BRAUCHT LANDWIRTSCHAFT UND BÄUERLICHE TRADITION

Unsere oberbayrische Landschaft, die Wiesen und Weiden am Fuß der Berge, sind das Ergebnis einer jahrhundertelangen bäuerlichen Tradition.

Mit der Umstellung auf Mutterkühe erhalten wir unseren bäuerlichen Betrieb in seiner ursprünglichen Größe. Die Beweidung und landwirtschaftliche Nutzung des Bodens leistet einen Beitrag zum Erhalt unserer einzigartigen Kulturlandschaft.

Unsere Pinzgauer – eine vom Aussterben bedrohte alpine Rinderrasse - sind bei passender Witterung auf der Weide. Die Tiere können sich immer frei bewegen. Die Kälber bleiben nach der Geburt bei der Mutterkuh. Die Tiere fressen ausschließlich Heu und Gras und atmen unsere frische Bergluft.

GENUSS UND VERANTWORTUNG: MIT LIEBE, KÖNNEN, 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 (Würste, Burgerpatties) 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 „Tradition" ca. 5 KG
(Gulasch, Rouladen, Burgerpatties, Bratenstücke und Suppenfleisch)

Fleischpaket „Beef" ca. 3,75 KG
(Steaks zum Kurzbraten, Grillwürste, Burgerpatties)

ÖKOLOGISCHE UND EXTENSIVE WIRTSCHAFTSWEISE - UNSER BEITRAG ZU EINER LEBENSWERTEN REGION FÜR DIE NACHKOMMENDEN GENERATIONEN

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: Den Boden, die Pflanzen und die Tiere.

Ein intakter Kreislauf am Hof, 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 Kunstdünger 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.

INVESTIEREN SIE IN EIN ALTERNATIVES MODELL ZUR FINANZIERUNG ÖKOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT - GEMEINSAM FÜR GENUSS MIT VERANTWORTUNG

Wir, die Familie Berghammer, suchen für den Bau eines Offenstalls „kulinarische" Investoren. Damit unsere Pinzgauer auch artgerecht und gut untergebracht sind, bauen wir neu. Mit dem Verkauf von Fleischanteilen wollen wir unsere zukünftigen Kunden an den Baukosten beteiligen und belohnen Sie mit einem verantwortungsvollen, regionalen Genuss!

Wie Sie garantiert an unser erstklassiges Bio-Weidefleisch kommen können:
Mit einer Beteiligung von 400 € bekommen Sie ab 2018 für 5 Jahre jährlich ein Fleischpaket „Tradition" von 5 KG oder ein Fleischpaket „Beef" von ca. 3,75 KG.

2017 möchten wir uns bei Ihnen mit einer kleinen Kostprobe vom Weiderind bedanken.

Warum so lange warten? Nun, die Tiere müssen erstmal wachsen und dürfen bei uns zwei Sommer auf der Weide stehen, bis sie schonend geschlachtet und für Sie verarbeitet werden.

2018 werden wir regelmäßig und nachfrageorientiert schlachten. Einmal monatlich findet der Fleischverkauf Freitags und Samstags vor Ort in Gmund am Tegernsee statt.

Interesse? Dann rufen Sie uns an oder kontaktieren Sie uns per Email oder über unsere Webseite:

www.tegernseer-bio-weiderind.de

Unser Angebot:

Fleischpaket „Tradition“ ca. 5 KG
(Gulasch, Rouladen, Burgerpatties, Bratenstücke und Suppenfleisch)
Kg á 18 – 90,- Euro

Fleischpaket „Beef“ ca. 3,75 KG
(Steaks zum Kurzbraten, Grillwürste, Burgerpatties)
Kg á 24 – 90,- Euro