

## » Kontakte

Für offene Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung unter:

Hof Sackern Laden GbR  
Albringhauser Straße 22 · 58300 Wetter

Hartmut Wilhelm Tel. / Fax 02 31 - 97 10 832

Hof-Laden Tel. 0 23 35 - 73 272  
Fax 0 23 35 - 97 29 120

Lampe-Wilhelm@hof-sackern.de

## Ladenöffnungszeiten

Dienstag 10.00 - 13.00 und 15.00 - 18.00 Uhr

Freitag 10.00 - 13.00 und 15.00 - 18.00 Uhr

Samstag 10.00 - 13.00 Uhr

## Direktanlieferung nach

Wetter · Witten · Bochum · Dortmunder Süden  
Herdecke · Hagen · Gevelsberg · Sprockhövel

oder mit der Abo-Kiste

## Kontrolliert durch

DE - Öko - 022



## » Anschrift

Verein Hof Sackern e.V.  
Albringhauser Straße 22 · 58300 Wetter  
Sparkasse Wetter · BLZ 452 514 80 · Konto 6 285 498  
www.hof-sackern.de

## » Kontakte

Landwirtschaft · Ackerbau · Präparate ·  
Landwirtschaftsgemeinschaft · Kuhanteile

Matthias Knorpp · Tel. 0 23 35 - 80 12 32

Matthias-Knorpp@hof-sackern.de

MatthiasKnorpp@gmx.de

Hofladen · Abokisten

Frank Noetzel · Tel. 0 23 35 - 73 272

Laden@hof-sackern.de

Gemüsebau · Hofführungen

Kai und Vera Holtröhr · Tel. 0 23 35 - 97 29 125

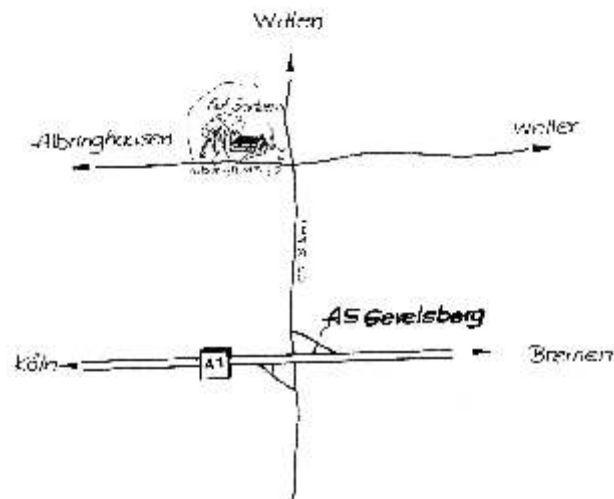
kaiholtroehr@yahoo.de

Verein · Fleisch · Bewerber · Praktikanten

Hartmut Wilhelm · Tel. 02 31 - 97 10 832

Lampe-Wilhelm@hof-sackern.de

## » Wegbeschreibung



**Hof Sackern**  
biologisch-dynamischer Landbau



# Fleisch und Wurst

## » Informationen zu Fleisch- und Wurstwaren

Wir möchten Ihnen einen Überblick über die in unserem HOF-LADEN angebotenen Fleisch- und Wurstwaren bieten und darüber hinaus einige Hintergrundinformationen über unsere Tierhaltung geben.

Als DEMETER-BETRIEB wirtschaften wir nach der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Dieses beinhaltet unter anderem den Einsatz von hofeigenem Dünger, Anwendung der biologisch-dynamischen Präparate und den Ausschluss jeglicher Tiermehlverfütterung.

Die Nachzucht unserer Tiere wird in der Regel aus den eigenen Beständen aufgebaut. Es ist immer nachvollziehbar, woher die Tiere stammen.

## » Rinder

Unsere Rinder gehören zur Milchrasse „Holsteinische Schwarzbunte“ mit Einkreuzungen von Braunvieh. Die Kälber bekommen ein halbes Jahr lang Milch, Möhren, Haferflocken und Heu. Im Sommer stehen sie auf hofnahen Weiden. Die älteren Rinder sind über den Sommer immer draußen. Mit ca. 2 Jahren werden die Tiere geschlachtet.

Das Fleisch der Rinder hängt mindestens zehn Tage ab, bevor es zerlegt und abgepackt wird. Unser Rindfleisch ist vakuumverschweißt und hat in diesem Zustand eine Mindesthaltbarkeit von zehn Tagen bei einer Lagertemperatur von 4 Grad Celsius.



## » Schweine

Die Ferkel werden mit sechs Wochen beim Frauenheim Wengern, einem Biolandbetrieb, zugekauft und bekommen dann hofeigenes Futter wie Molke, Getreideschrot und Kartoffeln. Nach wiederum zehn Monaten sind die Tiere mit ca. 100 Kilo schlachtreif. Unser Schweinefleisch ist, ebenso wie unser Rindfleisch, vakuumverschweißt und hat in diesem Zustand eine Mindesthaltbarkeit von fünf Tagen bei einer Lagertemperatur von 4 Grad Celsius.

## » Ziegen

Im Frühjahr und Herbst bieten wir Zickleinfleisch an. Die Tiere stammen aus der hofeigenen Herde der Rasse „Bunte Deutsche Edelziege“ und sind dann ca. zwei bis sieben Monate alt. Die ersten Wochen können sie bei der Mutter saugen, sehr schnell fressen sie Heu und Hafer dazu, später auch Gras und Gemüsereste. Sollten Sie uns im Frühjahr besuchen, wird Ihnen sicher die muntere Herde auffallen. Das Fleisch ist milder als Schafsfleisch und sehr mager. Die Stücke sind auch wieder vakuumverschweißt.



## » Geflügel

Wir bieten Suppenhühner einmal im Jahr an. Die Tiere werden im Alter von sechs Wochen vom Frauenheim Wengern, einem Biolandbetrieb, zugekauft und mit einer eigenen Futtermischung ohne tierische Zutaten gemäß ihrem Bedarf gefüttert. Nach einem, spätestens nach zwei Jahren nimmt die Legeleistung so stark ab, dass die Tiere geschlachtet werden. Ein ausgenommenes Suppenhuhn wiegt ca. ein Kilogramm.

## » Wurstwaren

Das Fleisch unserer Wurstwaren stammt von hofeigenen Tieren. Die Rindswurst wird üblicherweise von Kühen gemacht, deren Milchleistung durch Alter nachgelassen hat. Kühe werden obligatorisch auf BSE geprüft.

Alle Wurst wird nach den strengen Richtlinien des DEMETER-Verbandes hergestellt. So darf z.B. kein Nitrit-Pökelsalz und nur ökologische Gewürze verwendet werden, was Sie an der natürlichen Graufärbung der angeschnittenen Wurst erkennen können.

## » Verkaufs-Abwicklung

Wenn Sie Interesse an unseren Fleischprodukten haben, können Sie uns per Telefon, Fax oder E-Mail erreichen und Ihre Bestellung aufgeben und Ruf- oder Faxnummer oder E-Mail-Anschrift hinterlassen. Wir setzen uns in der Regel innerhalb einer Woche mit Ihnen in Verbindung.

Sie werden darüber hinaus in eine Interessentenliste aufgenommen und bekommen unsere Fleischangebote regelmäßig offeriert. Rindfleisch und Schweinefleisch wird im Vierwochenrhythmus angeboten, ausgenommen sind die Sommer- und Weihnachtsferien.

Das bestellte Fleisch können Sie in unserem Hofladen abholen oder Sie bekommen es in Kühl-taschen mit der Auslieferung unserer Abokisten geliefert. Dafür berechnen wir eine Verpackungs- und Lieferpauschale bei Direktlieferung von 2,- Euro, bei Abokunden entstehen keine zusätzlichen Kosten.

