



ERLEBNISBAUERNHOF GERBE

| CAMPING  
| RESTAURANT  
| HOFLADEN  
| EVENTLOCATION

# Natura Beef Fleisch vom Hof

Schweizer Luig Beef –  
Hochwertiges Premium Fleisch einer schottischen Rinderrasse



## Swiss Luig

Die Rinderrasse entstammt einer Kreuzung des schottischen Hochlandrindes und des Beef Shorthorn. Luig ist eine kleine Insel vor Schottland. Von hier stammt die robuste Rinderrasse ursprünglich. Seit 2003 züchten wir die Tiere auf unserem Bauernhof.

## Der Bauernhof

Unser familiengeführter Bauernhof liegt mitten in der Zentralschweiz. Die Tiere geniessen im Sommer täglichen Weidegang auf 15 Hektaren saftigem Gras in idyllischer Natur, zwischen dem Zuger- und dem Vierwaldstättersee und am Fusse der Rigi.

## Wo kaufen

Unser Schweizer Luig-Rindfleisch in Premium-Qualität ist einzeln abgepackt, tiefgefroren in unserem Hofladen zu kaufen. Gerne nehmen wir Frischfleisch-Bestellungen vor Ort, per Telefon oder E-Mail entgegen. Um über das nächste Schlacht-Datum informiert zu werden, schreiben Sie ein Whatsapp mit «Fleisch-Info» an + 41 76 433 45 34.

Erlebnisbauernhof Gerbe  
Gerbe 1  
CH-6344 Meierskappel

swiss-bauernhof.ch  
info@swiss-bauernhof.ch  
+41 (0)41 790 45 34



ERLEBNISBAUERNHOF GERBE

## Darum bei uns kaufen

Unser Premium Rindfleisch geniessen Sie mit gutem Gewissen.

### Natürliches Futter

An unsere Herde, bestehend aus Kühen, Kälbern und einem Stier, füttern wir ausschliesslich natürliches Futter (Gras, Heu & Grassilage) von unserem Bauernhof. Das frische Gras unserer Felder sorgt für die feine Marmorierung im Fleisch, daraus resultiert ein optimales Fett-Säure-Verhältnis.

### Tiergerechte Haltung

Alle Kälber sind bei uns auf dem Hof geboren. Im Sommer geniesst die Herde täglichen Weidegang und im Winter haben die Tiere durchgehend Zugang zum befestigten Auslauf. Ein Natura Beef Rind wird mit 10-12 Monaten geschlachtet. Bis dahin lebt das Kalb jeden Tag zusammen mit seiner Mutter und es ernährt sich hauptsächlich von deren Milch.

### Mutterkuh Haltung

Mutterkuhhaltung steht für optimale Grünlandnutzung und für die nachhaltige sowie tierfreundliche Produktion gesunder Lebensmittel. Es ist die natürlichste Form der Rindviehhaltung und dient zur Produktion von exzellentem Rindfleisch. Weitere Informationen zum Label «Mutterkuh Schweiz» und Natura Beef erhalten Sie unter [www.mutterkuh.ch](http://www.mutterkuh.ch)



MUTTERKUH SCHWEIZ  
VACHE MÈRE SUISSE  
VACCA MADRE SVIZZERA  
VATGA MAMMA SVIZRA



Natura-Beef

## Überzeugen Sie sich selbst

Gerne dürfen Sie uns jederzeit auf unserem Bauernhof besuchen. Schauen Sie sich unseren Betrieb an und stellen Sie Ihre Fragen.

# Rindfleisch Preise & Bestellung

Produkt	Verpackung	Anzahl Packungen	Preis
Hackfleisch	<input type="checkbox"/> 500g Packung		CHF 20.00/kg
	<input type="checkbox"/> 1kg Packung		
Plätzli à la minute	400g Packung		CHF 45.00/kg
Saftplätzli zum Schmoren	400g Packung		CHF 37.00/kg
Voessen	500g Packung		CHF 26.00/kg
Geschnetzeltes	500g Packung		CHF 38.00/kg
Siedfleisch	ca. 1-15 kg		CHF 24.00/kg
Braten	ca. 1-15 kg		CHF 32.00/kg
Filet am Stück	ca. 700g-15 kg		CHF 77.00/kg
Entrecote (1 Stk. 150-200g)	<input type="checkbox"/> 2er Packung		CHF 69.00/kg
	<input type="checkbox"/> 4er Packung		
	<input type="checkbox"/> am Stück à 1-15kg		
Huft am Stück	ca. 1-15 kg		CHF 64.00/kg
Hohrückensteak (1 Stk. 150-200g)	<input type="checkbox"/> 2er Packung		CHF 52.00/kg
	<input type="checkbox"/> 4er Packung		
	<input type="checkbox"/> am Stück à 1-15kg		
Hamburger (tiefgefroren)	2er Packung (190g/Stk.)		CHF 5.50/Stück
Rindsbratwürste	2er Packung		CHF 6.00/Paar
Rauchwürstli	2er Packung		CHF 6.00/Paar
Mostbröckli	<input type="checkbox"/> am Stück à ca. 200g		CHF 72.00/kg
	<input type="checkbox"/> geschnitten à 100g		CHF 8.00/100g

## Fleisch in Mischpaketen à CHF 33.- pro Kg

Mischpakete garantieren Abwechslung in der Küche, die Verwertung des ganzen Tieres und einen günstigen Mischpreis.

Bitte ankreuzen:

10kg Mischpaket

15kg Mischpaket

20kg Mischpaket

in 2er Paketen

in 4er Paketen

### Durchschnittlicher Inhalt eines 10kg Mischpaketes:

Hackfleisch ca. 2.5kg, Siedfleisch ca. 1kg, Geschnetzeltes ca. 1kg, Voessen ca. 1kg, Braten ca. 12kg, Saftplätzli ca. 0.8kg, Edelstücke ca. 2.5kg (Plätzli à la Minute, Huft, Hohrücken, Entrecôte, Filet)

Das Fleisch der Mischpakete wird vakuumiert, beschriftet und in 2er oder 4er Portionen abgepackt. Info: 10kg Fleisch füllen ca. 1 Schublade in Ihrem Gefrierfach.

# Weitere Produkte aus dem Hofladen

Produkt	Verpackung	Anzahl Packungen	Preis
Freilandeier	<input type="checkbox"/> 6er Packung <input type="checkbox"/> 10er Packung		CHF 0.60/Stück
Apfelsaft pasteurisiert	<input type="checkbox"/> 5l, ohne Box <input type="checkbox"/> 5l, mit Box		CHF 9.50 CHF 11.00
Klare Schnäpse	<input type="checkbox"/> Kirsch <input type="checkbox"/> Kräuter <input type="checkbox"/> Quitten <input type="checkbox"/> Träsch <input type="checkbox"/> Williams <input type="checkbox"/> Zwetschge		CHF 22.00/5dl
Edelbrände «Lifestyle»	<input type="checkbox"/> Alte Zwetschge <input type="checkbox"/> Königsbirne <input type="checkbox"/> Swiss Gin <input type="checkbox"/> Williams		CHF 45.00/5dl

## Angaben Besteller:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ:

Ort:

E-Mail:

Telefon:

Gerne informieren wir Sie, sobald die Bestellung abholbereit ist. Kann die Bestellung nicht innerhalb einer Woche abgeholt werden, werden wir das Fleisch einfrieren, so dass Sie das Fleisch zu einem späteren Zeitpunkt abholen können.

**Familie Knüsel und Team bedanken sich herzlich für Ihre Bestellung.**