

BEEF SELECTION

EIN LABEL DES BEEF STEAKHOUSE & MÉRAT PROJEKT «GANZES TIER»



UNSERE BAUERN STELLEN SICH VOR ...

Familie Urs + Karin Hänni, Riedhubel 3, 3636 Forst

Unser Betrieb befindet sich im Naturpark Gantrisch, auf einem wunderschön gelegenen Moränenhügel

BAUERNBETRIEB

Unser Betrieb wird seit mehreren Generationen geführt. Vor 14 Jahren haben wir auf die Mutterkuhhaltung umgestellt. Nebst den Tieren betreiben wir auch Ackerbau mit verschiedenen Getreiden und Kartoffeln.

Zudem pflegen wir 170 Hochstammobstbäume: Äpfel, Zwetschgen und Kirschen.

Wir bewirtschaften unseren Landwirtschaftsbetrieb sehr ökologisch nach den strengen Richtlinien der IP-Suisse. Unsere Kühe und Kälber füttern wir mit 100 % eigenem Futter.

GRÖSSE DES HOFES

25 ha landwirtschaftliche Nutzfläche

ANZAHL TIERE

18 Muttertiere mit Kälbern sowie 2 Aufzuchtrinder

RINDERRASSE

Die Kuhherde ist gemischt, d.h. Angus, Limousin, Piemonteser, die Kälber jedoch sind alle Angus-Tiere

AUFZUCHT/MAST

Mutterkuhhaltung. Von Frühjahr bis Spätherbst verweilen die Tiere auf unserer Sommerweide.

GANZES TIER – DARUM MACHE ICH BEI DIESEM PROJEKT MIT

Als Bauer habe ich grosse Ehrfurcht gegenüber der Natur und den Tieren. Daher ist es mir wichtig, dass es meinen Tieren gut geht, d.h. artgerechte Haltung und richtige Pflege. Wird nun ein Tier der Verwertung zugeführt, bin ich bei diesem Projekt sicher, dass das ganze Rind genutzt und das hochwertige Angus-Fleisch veredelt und mit Genuss im BEEF Steakhouse konsumiert wird. Zudem ist der direkte Kontakt und die Zusammenarbeit Produzent/Käufer sehr wertvoll.