

- ✓ Vermarktung von bestem Rindfleisch unserer Bio-Tiere ab Hof und an interessierte Gastronomiebetriebe

- ✓ Weideschuss des ausgemästeten Rindes direkt am Hof des Mastbetriebes, Schlachtung in der örtlichen Metzgerei

- ✓ kein Enthornen, Tierwohl XXL!



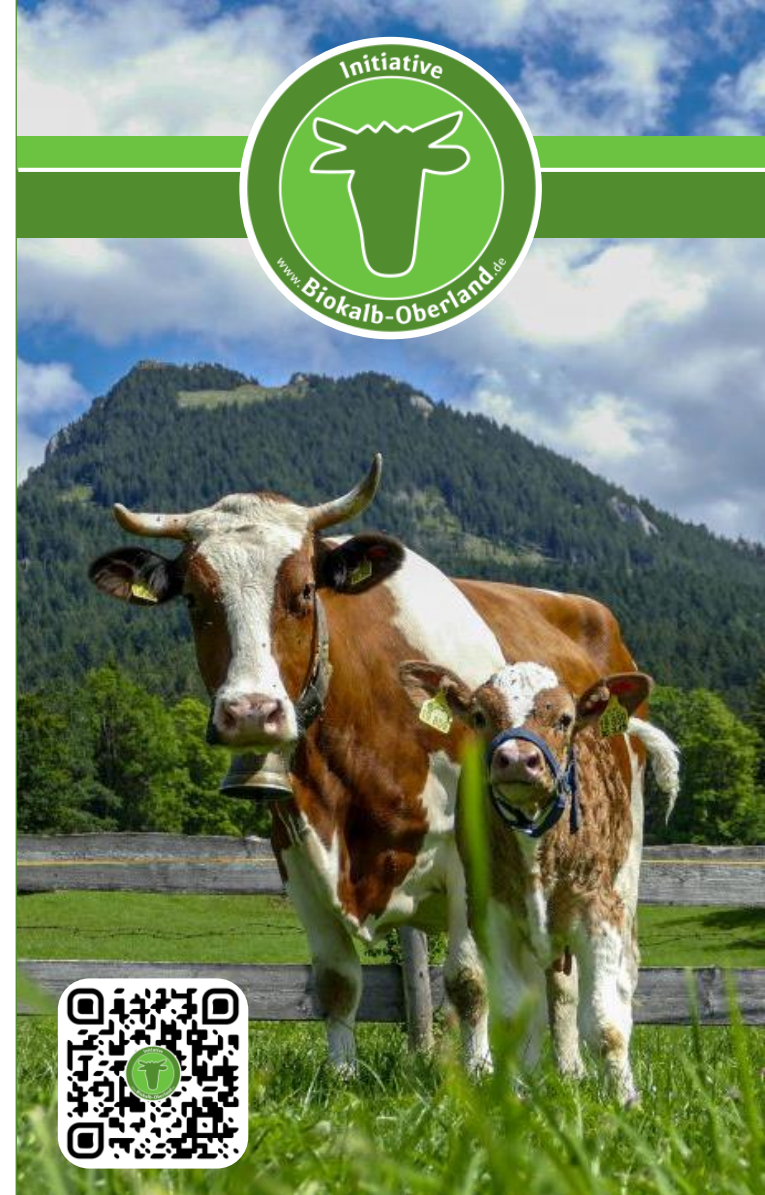
- ✓ minimale Transportwege für die Bio-Fleckviehkälber vom Betrieb der Biokalb-Oberland-Bauern zum Mäster in der Region

- ✓ Aufzucht der Kälber vorwiegend an Ammenkühen, auf Weide und mit viel Heu



Sie als Verbraucher können diesen natürlichen Kreislauf aktiv unterstützen:

- ✓ Kaufen Sie auf unseren Höfen regionales Bio-Rindfleisch
- ✓ Besuchen Sie eine Gastronomie, die Biokalb-Oberland-Erzeugnisse serviert
- ✓ Unterstützen Sie Tierwohl- und Vermarktungsaktionen unserer Biobauern



*Aus der Region
für die Region*





Biokalb-Oberland-Bauernherbst und 10. Ab-Hof-Vermarktung

Wir haben eine **Bio-Färse** und eine **Bio-Alt Kuh** geschlachtet. Angeboten werden wie gewohnt **gemischte Fleischpakete zu 5 und 10 Kilogramm**. (Preis: 18€/kg)

Außerdem gibt es herbstliche Schmankerl-pakete mit **Rinderbraten, Kaminwurzn** und **Räuchersalami**.

Zusätzlich gibt es diesmal Bolognesesoßen im Glas mit unserem Biokalb-Oberland-Fleisch, zubereitet von *Mary's EssZimmer!*

Wir bitten wie gewohnt um Vorbestellungen unter info@biokalb-oberland.de

*Abgabe solange der Vorrat reicht!



www.marys-esszimmer.de



Fleischvermarktung
bei jeder Witterung!



Samstag, 10. Oktober 2020



zwischen 11 Uhr und 17 Uhr



Hairerhof in Wall

Zum **einjährigen Jubiläum** unserer Biokalb-Oberland Ab-Hof-Vermarktungen wollen wir unseren treuen Kunden und allen Interessierten ein **kleines herbstliches Hoffest** anbieten.

Wir bewirten Sie mit **regionalen Bio-Schmankerln** und gewähren gerne einen Einblick in unsere bäuerliche Landwirtschaft im Rahmen einer **Hofführung** und eines **Erlebnisprogramms**

Achtung: Das Hoffest müssen wir bei ganz schlechtem Wetter absagen, weil wir sonst die Hygienemaßnahmen wegen Corona nicht einhalten können. Dies betrifft dann aber nicht die Fleischvermarktung!

*Wir freuen uns
auf Euer Kommen!*

www.biokalb-oberland.de

Wer sind wir?

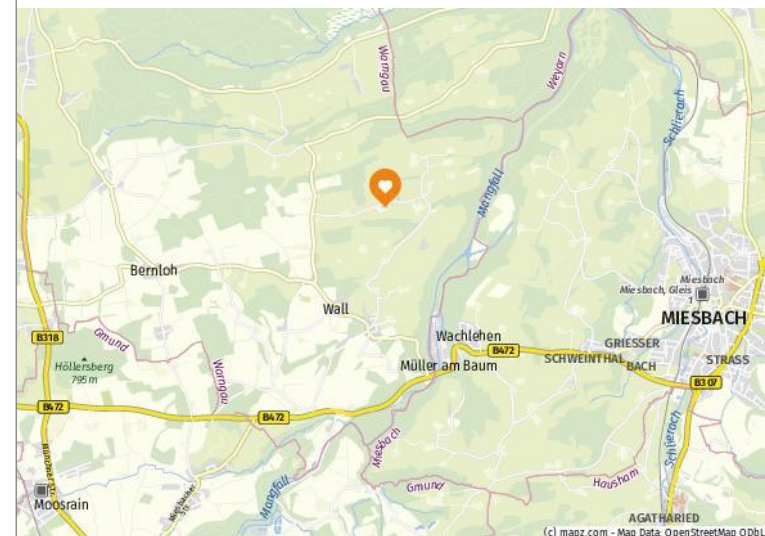
Wir sind überzeugte Biobauern aus dem Landkreis Miesbach.

In unseren kleinstrukturierten, auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Familienbetrieben betreiben wir vorwiegend Milchviehhaltung und Grünlandwirtschaft.

Die schmackhafte und gesunde Biomilch wird von unseren Fleckviehkühen erzeugt, die bei uns ihre Hörner tragen dürfen und in unseren Vollweidebetrieben artgerecht gehalten werden.

Damit eine Kuh Milch erzeugt, bekommt sie jedes Jahr ein Kalb. Unsere Kälber wollen wir in der Region als Biokälber vermarkten.

Anfahrt zur Ab-Hof-Vermarktung: Hairer 1, 83627 Warngau, Ortsteil Wall



AGATHARIED
(c) mapz.com - Map Data: OpenStreetMap ODbL