

WEIHNACHTSFLEISCH LIEFERANTEN



Freiländer mehr als geflügelte Worte

Die KellyBronze®-Bio-Weihnachtsputen sind ganz besondere Tiere. Sie wachsen in Mecklenburg-Vorpommern auf einer 4 Hektar großen Bio-Fläche auf – 1 Hektar Wald und 3 Hektar Weide und Grünland – daher der Name „Waldland-Puten“. Dort können sie Tag und Nacht ihren natürlichen Bedürfnissen nachgehen: Picken, Scharren, Sandbaden und Ruhen. Sie trotzen unbeeindruckt dem norddeutschen Wetter und sogar Frost dank ihres dichten Federkleids. Für beste Textur und Geschmack setzt Freiländer auf langsames Wachstum, ausgewogene Futterrationen, viel Bewegung und ausreichend Zeit zur Entwicklung hochwertigen Muskelfleischs – das Ergebnis ist ein besonders aromatischer und fein strukturierter Schlachtkörper.

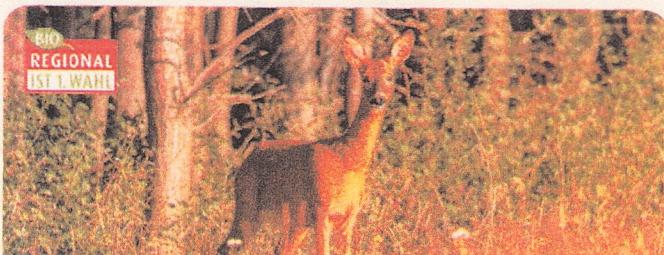


Die Eiermacher

Die Eiermacher aus Kremsmünster, Oberösterreich legen ihren Schwerpunkt auf biologische Produktion.



Neben der hohen Qualität ihrer Produkte legen die Eiermacher großen Wert auf Transparenz im Umgang mit Partnern und Konsumenten sowie auf das Wohl der Tiere. Ihre Bio-Entenproduktion zeichnet sich durch besonders tierfreundliche Haltungsbedingungen aus, die sich europaweit von anderen Produzenten unterscheiden. Bestes Futter, regionale Aufzucht, artgerechte Haltung der Tiere, sowie ein schonender, professioneller Umgang bei Verarbeitung und Verpackung sind für sie die wesentlichen Grundsätze für die einzigartige Qualität. **Unser Tipp – Sous Vide Ententeile:** diese Ententeile sind der ideale Genuss für die schnelle Küche. Schonend vorgegart und bereits optimal gewürzt, sind sie in wenigen Minuten verzehrfertig.



Biomanufaktur Havelland



Wildspezialitäten

BIO MANUFAKTUR HAVELLAND

Die Biomanufaktur Havelland steht für meisterliches Handwerk mit Verantwortung – für Mensch, Tier und Umwelt. Hier trifft traditionelle Fleischverarbeitung auf ökologische Erzeugung und höchste Qualitätsansprüche. Mit diesem Verständnis entstehen authentische Wildspezialitäten aus regionaler Herkunft: Etwa 50 % des Wildfleisches stammen aus den Forstbetrieben Borgsdorf, Groß Schönebeck und Reiersdorf nördlich von Berlin, rund 45 % aus dem Schlaubetal und dem Spreewald, die restlichen 5 % aus dem angrenzenden Sachsen. So entsteht ehrlicher Genuss mit klarer Herkunft.



Biohof Auguste

Regionale Weihnachtsgänse



Entdecke die festlichen Gänse vom Biohof Auguste – jetzt verfügbar und ideal für Dein Weihnachtsessen! Auf dem Biohof Auguste arbeiten Menschen mit seelischen Behinderungen unter Anleitung von Fachpersonal und kümmern sich liebevoll um die Tiere. Die Pommerngänse wachsen ganzjährig auf großzügigen Weiden auf und werden mit Futter aus eigenem Anbau oder von Naturland-Partnern versorgt.

WEIHNACHTSFLEISCH LIEFERANTEN



Gut Kerkow Lammfleisch und Kassler aus der Uckermark



In 12 km Entfernung vom Gut Kerkow grasen die Weide-Lämmer von Jens Kath in der Uckermark. Sie liefern hochwertiges Fleisch und tragen zur Pflege des Biosphärenreservats Schorfheide-Chorin bei, indem sie unerwünschtes Pflanzenwachstum kontrollieren und die Vegetation schonen. Die natürliche Weidehaltung garantiert Tierwohl und Fleischqualität, die Schlachtung erfolgt vor Ort für maximale Frische. Neben Lammfleisch bieten wir in diesem Jahr auch **Kassler-Spezialitäten** von Gut Kerkow an, aus 100% Bio-Schweinefleisch, schonend geräuchert und in der hofeigenen Metzgerei nach traditionellem Handwerk verarbeitet – aromatisch, zart und nachhaltig.

Bio-Geflügel Link Gänsefleisch in Premiumqualität



Bio-Geflügel Link steht seit über 20 Jahren für hochwertige Gänsefleischspezialitäten aus artgerechter Haltung. Familie Link züchtet ihre Bio-Gänse nach den strengen Naturland-Richtlinien, die weit über die EU-Öko-Standards hinausgehen. Die Tiere genießen täglichen Weideauslauf, ernähren sich von frischem Gras und Kräutern und werden ohne Antibiotika aufgezogen – stattdessen kommen natürliche Mittel wie Bio-Apfelkern oder Oregano zum Einsatz. Die stressfreie Hofschlachtung sichert zartes, aromatisches Fleisch in konstanter Spitzenqualität – regional, transparent und verlässlich für Gastronomie und Handel.



Saisonlistung – schnell und einfach

Der Kloßteig von Ökost bietet reinen Genuss. Der frische Kloßteig wird aus rohen und gekochten Bio-Kartoffeln hergestellt. Er ist ideal für die unkomplizierte Zubereitung von Kartoffelklößen. Ökost steht für ökologische Kostbarkeiten höchsten Anspruchs. Seit mehr als 10 Jahren stellen sie bodenständige Lebensmittel für eine raffinierte biologische Küche her.



Weihnachten – rein pflanzlich.

Gefüllter Truthahn, Gänsebraten, Ente – klassische Festessen. Aber muss es immer Fleisch sein? Immer mehr Menschen entscheiden sich aus ethischen Gründen dagegen. Für die Feiertage bieten wir leckere Alternativen auf Seitan-Basis an. Herhaft, festlich, fleischlos!

