



Faser für Faser

**Gesundes
Fleisch voll
Saft und Kraft**

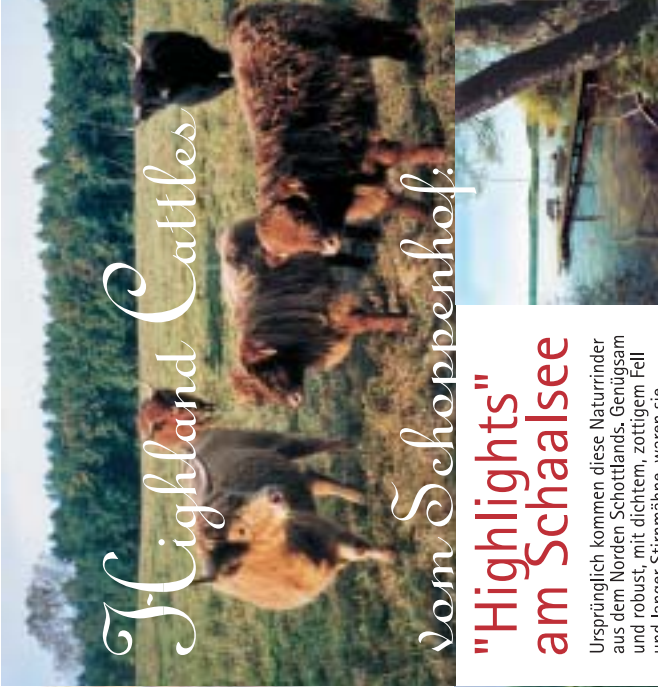
Feinschmecker dürfen sich freuen: auf das Highland Beef vom Schoppenhof! Dieses gut marmorierte, tiefrote Fleisch stammt von Original Highland-Rindern, ist kräftig im Geschmack und dabei butterzart.

Das Beste daran: Highland Beef vom Schoppenhof kann man mit gutem Gewissen genießen, weil die Tiere hier vollkommen natürlich, auf spritzmittel- und kunststofffrei gehaltenen Weiden aufwachsen.

Garantiert ohne Mastfutter, setzen sie sich ganz gemächlich ihr Gewicht an. Mit großer Sorgfalt wird auch das in schonender Schlachtung gewonnene Fleisch behandelt: fachgerecht zerlegt, reift es langsam – länger als sonst üblich – zu jenem Hochgenuss, der es bei Freunden erstklassiger, gesunder Ernährung immer begehrt werden lässt.



Weitere Informationen finden Sie unter www.original-highlandbeef.de



Highland Cattles

vom Schoppenhof

"Highlights" am Schaalsee

Ursprünglich kommen diese Naturrinder aus dem Norden Schottlands. Genügsam und robust, mit dichtem, zottigem Fell und langer Stirnmähne, waren sie dem rauhen, schnell wechselnden Klima der Highlands ideal angepasst.

Seit 1999 werden die Highland Cattles mit ihren imposanten, ausladend geschwungenen Hörnern auch auf dem Schoppenhof in Dargow gezüchtet. Für die Tiere ist es ganz normal, das ganze Jahr über draußen zu leben, ohne jegliche Schutzbauten. Minustemperaturen machen ihnen nichts aus, selbst Kälber werden dann geboren – und wachsen ganz natürlich bei ihren Müttern im vertrauten Herdenverband auf.

Der Schoppenhof begrenzt die Tiere auf eine extensive Bestandsdichte (1,4 GVE/ha). So können die Highlander sich allein von den angebotenen Weideflächen ernähren. Ein Teil des Grases wird gemäht, in Rundballen gepresst und luftdicht unter Folie verpackt, wo es siliert und dann – ohne weitere Beigaben – im Winter verfüttert werden kann. Ergänzend zum Gras gibt es eine Mineralstoff-Leckmasse – sonst nichts. Also durch und durch Natur!



Schoppenhof-Highlander sind „aktive“ Naturschützer!

Sie grasen auch auf zugespachteten Naturschutzflächen, die unter der Obhut des Schaalsee-Zweckverbandes stehen, und fördern damit Schaffung und Erhalt der vom Naturschutz gewünschten halboffenen Weidelandschaft – auf ganz natürliche Weise.

Butterzartes Beef auf Bestellung

Geschlachtet wird von Frühjahr bis Herbst. Rechtzeitige Vorbestellung ist dringend geraten!

Denn Highland Beef vom Schoppenhof schmeckt einfach wunderbar, ob als Rumpsteak – Roastbeef – Filet – Hüftsteak – Braten – Rouladen – Tafelspitz – Suppenfleisch – Gulasch – Leber – Hackfleisch – Salami – Schinken...

Das Fleisch ist küchenfertig portioniert, vakuumverpackt und nach individuellem Wunsch in Mengen vom ganzen Rind (ca. 240 kg) bis zum Kleinpaket (ca. 10 kg) zu haben. Suppenknochen gibt's kostenlos dazu (s. aktuelle Preis- und Bestellliste).

Verkauf direkt ab Hof.

Abholung nach Vereinbarung, ggf. auch Lieferung ins Haus

Den nächsten Schlachtertermin erfahren Sie unter Tel. 0 45 45 - 13 77 Fax 0 45 45 - 13 37