



Fleisch direkt vom Hof

Lokales liegt im Trend, das gilt auch beim Fleisch. Im Goldingertal verkaufen einige Landwirte ihr Fleisch portionenweise verpackt direkt an den Endkunden. Dank Mischpaketen mit diversen Fleischstücken ist der Preis attraktiv und man wagt sich auch mal an ein Fleischstück heran, welches man sonst nicht kaufen würde.

Hubertinger Bio-Weide-Beef

Gefüttert nur mit hofeigenem Futter ohne jegliche Zusatzstoffe und mit viel Auslauf, erreichen die Galloway / Angus-Rinder von Erwin Oberholzer in Hubertingen (Goldingen) ein Alter von ca. 18-24 Monaten. Das Gallowayfleisch zeichnet sich durch feine Muskelfasern und eine ausgewogene Marmorierung aus. Dadurch ist es saftig und zart. Mischpakete à 5/10 kg für CHF 33.- pro Kilo oder Einzelstücke stehen zum Verkauf.

Atzmännig-Beef

Mit viel Liebe hegt und pflegt Peter Blöchliger seine bis zu zwölf Monate alten Jungtiere. Dabei wachsen diese nicht nur während der ganzen Zeit zusammen mit ihren Mutterkühen in der Herde auf, sondern weiden in unmittelbarer Nähe zum Freizeitgebiet Atzmännig auch noch an einem besonders schönen Ort. Peter Blöchliger bietet Rindfleisch in Mischpaketen à 5, 10 oder 20kg für CHF 28.- bis 30.- pro kg an. Teilweise ist auch Kalbfleisch im Angebot.

Bio-Kalbfleisch

Die Bio-Kälber der Familie Rüegg in Rüeterswil werden mit Milch und wenig Raufutter gefüttert. Sie haben ein grosszügiges Gehege mit ständigem Auslauf ins Freie. Wenn die Kälber schlachtreif sind, werden sie nur kurz transportiert und in der Burämetzg Thürig in St. Gallenkappel verarbeitet. Erhältlich sind Mischpakete à 10 oder 20 kg für CHF 30 - 38.-- pro Kilo.

Weitere Fleisch-Spezialitäten direkt vom Hof

- Bisonfleisch Ivo Bühlmann, Mülital, St. Gallenkappel
- Kaninchenfleisch und Gitzi Widmers Hofladen, Atzmännigstrasse, Goldingen
- Natura Beef, Wollschwein, Gitzi, Lamm Archehof Rüegg, Oberegg, Ermenswil
- Schweins-, Kalbs-, Rindsfleisch, Poulet Hofladen Schirmer, Ennetbach Goldingen
- Kalbfleisch, Suppenhühner, Trutenfleisch Chrinnehof, Kindlimann, Wald

Die meisten Direktvermarkter führen eine Liste für Kunden und Interessierte und informieren, wenn das nächste Tier geschlachtet wird. Das Fleisch wird portioniert, vakuumverpackt und kann problemlos über längere Zeit im Tiefkühler gelagert werden. Spezielle Kundenwünsche, wie Fleischstücke, Portionengrösse werden wenn immer möglich berücksichtigt.

Melden Sie sich bei einem Direktvermarkter, bestellen Sie ihr Mischpaket und füllen Ihren Vorrat mit lokalem Fleisch.

Die Kontaktangaben der Direktvermarkter finden Sie auf www.goldingertal.ch unter „Verkauf ab Hof“ und „Hofladen“.