

WAS steckt im Fleisch?

FLEISCHKAUF IST VERTRAUENSACHE.

Dabei auf gute Qualität zu achten, ist für viele ein Muss. Am besten kauft man Fleisch aus der Region und informiert sich beim Metzger, wo das Tier herkommt, wie es gehalten und womit es gefüttert wurde.

Geflügel



Der **BRUNNENHOF** ist ein Demeter-Betrieb in Künzelsau, der sich vor allem auf die artgerechte Geflügelhaltung spezialisiert hat. Auf weitläufigen Streuobstwiesen und in Folienhäusern, mit der Möglichkeit zum Weidegang, werden Puten und Landgockel in unterschiedlichsten Altersgruppen gehalten. Das Demeter- und Bio-Geflügel kann direkt beim Hof abgeholt oder auch bestellt und versandt werden. gefuegelvombrunnenhof.de

Lamm



Regionales Lammfleisch kann man z. B. bei der **SCHÄFEREI V. MACKENSEN** in Gomadingen erwerben. Die Schafe ziehen in traditioneller Hütehaltung über Steilhänge der Schwäbischen Alb – die Naturnähe macht das Lammfleisch besonders hochwertig und schmackhaft. Das Lammfleisch kann online bestellt werden – mit Versand oder Abholung. kraeuterlamm.de

Wild



Wildfleisch aus der Region

Karl Göbel betreibt in Heiningen eine Wildmetzgerei



Im Ländle ist Wildfleisch erhältlich z. B. bei **WILDSPEZIALITÄTEN GÖBEL**. Das Wild stammt aus heimischen Wäldern der Schwäbischen Alb. Die Produkte können online oder telefonisch bestellt werden. In Göppingen-Bartenbach, Stuttgart, UHINGEN, Böhmekirch, Heroldstatt und Heiningen können die Produkte außerdem direkt an einem Verkaufsautomaten erworben werden. Sie erfahren mehr unter: direkt-vom-jaeger.de

Schwein



Die biologisch-dynamische Landwirtschaft **HOFGUT RIMPERTSWEILER** in Salem hält auf ihrem Hof rund zehn Schweine für die Direktvermarktung. Bestellungen sind im Online-Hofladen möglich. Im Hofladen vor Ort gibt es neben Fleischwaren auch hofeigenes Gemüse, Honig, Käse und Brot. rimpertsweiler.de

Rind



Regional erhältlich ist Rindfleisch z. B. beim **SCHLOSSBERG-RIND** aus Herrenberg. Der ökologische Landwirtschaftsbetrieb gewährt seinen Galloway-Rinderherden ganzjährigen Auslauf auf der Weide. Seit Mitte 2019 steht den Galloway-Rindern sogar eine Waldweide im Naturpark Schönbuch zur Verfügung. Alle Infos zu den monatlichen Fleischverkäufen unter: schlossberg-rind.de

Lieber draußen

Die Galloway-Rinderherden vom Schlossberg-Rind weiden ganzjährig in der Natur- und Kulturlandschaft des Heckengäus.



Fleisch kaufen

→ In der GESUNDE Community erfahren Sie, woran man frisches Wildfleisch erkennt und wann welches Wildbret Saison hat. aok.de/bw/wildfleisch



→ Was es bedeutet, nachhaltig Fleisch zu produzieren, und wo sich Demeter-Höfe in Ihrer Nähe befinden, lesen Sie hier: aok.de/bw/nachhaltiger-fleischkonsum

