



Wühlsbachhof

Sonstiges

Sehenswertes

Direktvermarkter



64996 01



- Fleisch vom Limousin Rind

besonders feinfasrig und Zart.

Fleisch vom Weiderind aus extensiver Mutterkuhhaltung ohne chemische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel.

Seit 01.01.2018 Bio-Betrieb.

Produkte auch erhältlich in der Metzgerei Kohler in

- Freudenstadt-Wittlensweiler, Kirchstraße 2
 - Loßburg, Freudenstädter Straße 18
 - Horb a.N.-Rexingen, Freudenstädter Straße 25
-
- Blütenhonig: Honig aus eigener Imkerei in schönster Natur.

Ansprechpartner:

Gerhard Pfau

Adresse:

Geroldswiler 25
72290 Loßburg

☎ +49 7446 2124

Autor:

api user toubiz

Organisation:

Nationalparkregion Schwarzwald GmbH
<https://www.nationalparkregion-schwarzwald.de/>
info@nationalparkregion-schwarzwald.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/2hGCd>

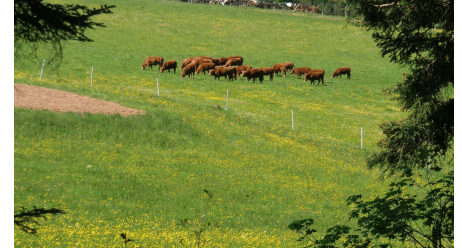
Quelle: destination.one

ID: p_100183446

Zuletzt geändert am 16.06.2023, 06:52



64996 03



64996 02

<p>Wir haben 60 Bienenstöcke die ausschließlich auf unseren Wiesen stehen. Bei unseren Bienen achten wir ebenfalls auf eine wesensgerechte Haltung.</p>  <p>Wir sind Mitglied im Deutschen Imkerbund e.V.</p> <p>Verkaufsstellen für unseren Honig</p> <ul style="list-style-type: none"> • auf unserem Hof • Metzgerei Köhler in Wittensweiler, Löffburg und Reinsigen 	<p>Der Wühlsbachhof ist ein Familienbetrieb der bereits in siebter Generation geführt wird. Der Hof liegt mitten im Schwarzwald, in einem schönen Tal bei Löffburg, in Geroldswiler.</p>  <p>Gerhard Pfau Geroldswiler 25 72290 Löffburg Telefon 07446 2124</p>	<p>vom Wühlsbachhof aus Löffburg - Geroldswiler</p>  <p>METZGEREI Martin Köhler Kohlberg 2 • 72116 Reinsigen</p>
--	--	--

64996 04

Das Fleisch von unserem Limousin Rind ist besonders feinfasrig, geschmackvoll, enthält viele ungesättigte Fette und hat wenig Cholesterin.

Ein Essen mit unserem Bio Rindfleisch kostet Sie, verglichen mit konventionellem Rindfleisch, nur ca. 0,50 € mehr.

0,50€ mehr für eine artgerechte Haltung der Tiere.

Alle Tiere werden in der Metzgerei Köhler von Fachpersonal geschlachtet und verarbeitet. Durch kurze Wege wird jedes Tier einzeln und ohne Stress transportiert.

Schmecken Sie den Unterschied - Natur pur.



Unser Betrieb ist ein Mutterkuhbetrieb. Das bedeutet, dass die Kälber bei Ihren Müttern bleiben können, bis sie groß sind. Die Kälber werden von der Mutter aufgezogen und sind draußen auf der Weide bei der Herde.



Das Futter für unsere Tiere kommt ausschließlich von eigenen Wiesen. Ohne Beimischung von Kraftfutter.

Wir halten Rinder der Rasse Limousin auf unseren Weiden. Sie sind sehr robust, genügsam und vital. Deshalb eignen sie sich besonders gut für die Beweidung und Landschaftspflege bei uns im Schwarzwald.

Im Jahr 2016 wurde ein neuer Stall gebaut - besonders für das Tierwohl. Im Sommer wie auch im Winter können die Tiere frei wählen wo sie sich am liebsten aufhalten möchten.



64996 05