



Riegseer Weideochs

Direktvermarkter

Einzelhandel

Regionale Erzeuger

Regionale Produkte

Metzger



Riegseer Weideochs_Spitzenprodukt Zugspitz Region_marcgilsdorf.jpg - © Zugspitz Region GmbH, Foto: Marc Gilsdorf



Spitzenfleisch vom zertifizierten Naturland-Hof

Familie Mayr betreibt auf ihrem Naturland-Hof in Riegsee nachhaltige Landwirtschaft und naturorientierte Rinderzucht. Den Sommer verbringen die Tiere auf eigenen Weiden oder artenreichen Almwiesen. Und im geräumigen Außenklimastall des zertifizierten Biobetriebs können sogar behornte Ochs gehalten werden. Die am Tierwohl ausgerichtete Haltung, eine stressfreie Schlachtung und eine längere Reifezeit machen das Riegseer Weideochsenfleisch zum regionalen Spitzenprodukt.

Kurze Wege einhalten und sich Zeit nehmen – diese beiden Aspekte werden auf dem Naturland-Hof konsequent umgesetzt: beim Zukauf von Kälbern ausschließlich von benachbarten Höfen, aber auch bei der Schlachtung und Verarbeitung in der Metzgerei Lederer in Obersöchering sowie bei der Vermarktung. So landet das qualitativ hochwertige Fleisch fast ausschließlich in den Küchen der "Staffelseewirte", die es in traditionelle oder ausgefallene Gerichte verwandeln. Das Weideochsenfleisch kann außerdem von Oktober bis April beim Ab-Hof-Verkauf direkt bei Familie Mayr erworben werden.

Öffnungszeiten:

Bitte entnehmen Sie die aktuellen Öffnungszeiten der Website.

Adresse:

Seestraße 3
82418 Riegsee

☎ 08841 98 12

🏠 <http://riegseer-weideochs.de/>

✉ info@riegseer-weideochs.de

Autor:

Zugspitz Region GmbH
info@zugspitz-region.de



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

https://s.et4.de/_JBbd

Quelle: destination.one

ID: p_100177246

Zuletzt geändert am 27.02.2023, 08:01