



## Gut Höfferhof in Much

Dipl.-Ing. Agr. Wilfried Tölkes  
Höfferhof 1, 53804 Much  
Telefon: 02295-6151  
Telefax: 02295-902146  
E-Mail: WToelkes@t-online.de  
Internet: [www.bioland-gut-hoefferhof.de](http://www.bioland-gut-hoefferhof.de)

### In unserem Hofladen finden Sie folgende Produkte

#### **Bio-Rindfleisch aus eigener Erzeugung (siehe Info S. 2):**

1/8 Rind auf Vorbestellung	9 €/kg + 30 € für Metzger
1/16 Rind auf Vorbestellung	9 €/kg + 15 € für Metzger
Rinderfilet	42 €/kg
Roastbeef	28 €/kg
Hüfte	28 €/kg
Braten	16 €/kg
Sauerbraten	16 €/kg
Rouladen	16 €/kg
Gulasch	16 €/kg
Hackfleisch	11 €/kg
Beinscheibe	10 €/kg
Suppenfleisch	10 €/kg

#### **Bio-Geflügel von meinem Sohn Lukas Tölkes, Gut Fussberg, Ruppichteroth:**

Suppenhuhn	6 €/kg
Hähnchen	10,90 €/kg

#### **Bio-Hühnereier aus eigener Erzeugung (unsortiert):**

6 Eier	1,80 €
10 Eier	3 €

#### **Bio-Rapsöl aus eigener Erzeugung:**

kalt gepresst	3,50 € / 500 ml
---------------	-----------------

#### **Bio-Apfelsaft aus regionalem Bioland-Anbau:**

pro Flasche	1,30 €/0,7 l
-------------	--------------

<b>Bio-Milch aus eigener Erzeugung:</b>	0,80 €/ 1l
---	------------

<b>Bio-Honig aus eigener Erzeugung:</b>	5,-/500g
---	----------

## **Holz aus eigener Erzeugung, ofenfertig, unter 20% Feuchte:**

Kaminholz – 33 cm (nur gespaltene Buche)	100 €/rm entspricht 74 €/srm
Kaminholz – 25 cm (nur gespaltene Buche)	105 €/rm entspricht 78 €/srm
Brennholz – 33 cm (Eiche, Esche, Kirsche, gespaltenes Holz und etwas Rundholz 5-10 cm)	90 €/rm entspricht 67 €/srm
Brennholz – 25 cm (Eiche, Esche, Kirsche, gespaltenes Holz und etwas Rundholz 5-10 cm)	95 €/rm entspricht 70 €/srm
Anlieferung mit Schlepper und Kipper	2 €/km Anfahrt

## **Unser Rindfleisch**

### **Konsequent Bio**

Unser Rindfleisch aus eigener kontrolliert biologischer Erzeugung, d.h. die Tiere werden artgerechte und ökologisch gehalten und auch das eigene Futter stammt aus ökologischem Anbau.

### **Unsere Tiere**

Die weiblichen Mastrinder und Ochsen der italienischen Mastrasse Piemonteser wachsen in etwa zwei bis zweieinhalb Jahren auf der Weide und in einem mit Stroh eingestreuten Stall heran. Die zum Verkauf stehenden Tiere sind in meinem Betrieb geboren und nach Bioland-Richtlinien aufgezogen worden. Als Kalb werden sie mit frischer Vollmilch meiner Kühe getränkt. Später erhalten sie zusätzlich Gras, Heu, Grassilage, Maissilage und Biogetreide. Von April bis Oktober sind die Tiere ganztägig auf der Weide.

### **Qualität**

Nach dieser extensiven und naturverträglichen Mast zeichnen sie sich durch eine hervorragende Fleischqualität aus.

Die Schlachtung erfolgt bei einem nahegelegenen Metzger und nach einer Reifezeit von etwa zehn Tagen wird das Fleisch vom Metzger küchenfertig portioniert und anschließend von mir ausgeliefert.

### **Preise**

Ein Achtel Rind wiegt etwa 35 kg und besteht aus Knochen, Suppenfleisch, Hackfleisch, Gulasch, Braten, Rouladen, Roastbeef und Filet in küchenfertigen Zuschnitten. Die Mindestmenge ist ein sechzehntel Rind, dieses wiegt etwa 15-18 kg.

Der Verkaufspreis beträgt 8 €/kg bei Abnahme eines Achtels und 9 €/kg bei einem Sechzehntel zuzüglich anteilige Kosten für den Metzger und die Fleischschau in Höhe von pauschal 30 € pro Achtel bzw. 15 € pro Sechzehntel.