

UNSERE EMPFEHLUNGEN ZUM OSTERFEST

KANINCHEN FRISCH AUS BEELITZ

Kaninchen mit Kopf & Leber (ca. 1,2-1,6 kg)	15,99 €/kg	_____	Stk.
Kaninchenkeulen (2er-Pck., ca. 220 g pro Stk.)	21,99 €/kg	_____	Pck.
Kaninchenrollbraten (leicht vorgewürzt, ca. 600 g)	21,99 €/kg	_____	Stk.
Kaninchenvorderfleisch (2er-Pck., Stk. ca. 175 g)	13,99 €/kg	_____	Pck.
Kaninchenleber (Pck. ca. 250 g)	16,99 €/kg	_____	Pck.

KALBFLEISCH FRISCH AUS BARUTH/MALSCHWITZ

Kalbsbraten aus der Keule	18,99 €/kg	_____	Stk.
Kalbsrollbraten leicht vorgewürzt (ca. 1 kg)	16,99 €/kg	_____	Stk.
Kalbschaxen (ca. 1 kg)	9,99 €/kg	_____	Stk.

LAMMFLEISCH FRISCH AUS DER OBERLAUSITZ

Lammkeulenbraten (Stk. ca. 0,8-1 kg)	24,99 €/kg	_____	Stk.
Lammschulterbraten mit Knochen (Stk. ca. 1 kg)	19,99 €/kg	_____	Stk.
Lammrollbraten aus der Schulter (Stk. ca. 800 g)	21,99 €/kg	_____	Stk.
Lammrollbraten a. d. Brust gef. mit Lammhals (Stk. ca. 1 kg)	19,99 €/kg	_____	Stk.
Lammkotelett (Stk. ca. 50 g)	23,99 €/kg	_____	Stk.
Lammrücken spezial, mit Filet (Stk. ca. 1-1,2 kg)	24,99 €/kg	_____	Stk.
Lammhaxen (Stk. ca. 130-150 g)	16,99 €/kg	_____	Stk.

**Nicht
verpassen!**

Bestellschluss:

25. März 2023

Danach nur auf Anfrage!

Erfahren
Sie mehr über
unser Lammfleisch:



www.fleischerei-richter.de/standorte/zulieferer.html

HG: freepik.com

ABHOLSCHEIN FÜR IHRE OSTERBESTELLUNG

Abholung am (bitte Zutreffendes ankreuzen): ☐ 05.04. ☐ 06.04. ☐ 08.04.

Bestellnummer:
(wird von unserem Verkaufspersonal ausgefüllt)

REGIONALES KALBFLEISCH AUS BARUTH

Entspannt liegen die Rinder von **Landwirt Arndt Graf** im Stroh und kauen genüsslich wieder, während ab und an die letzten Schneeflocken des Winters vom Himmel rieseln. „Bei diesem Wetter fühlen sich die Tiere am wohlsten“, weiß der staatlich geprüfte Landwirt. „Gerade in den Wintermonaten können wir das gut beobachten. Dann haben die Rinder nämlich die freie Wahl zwischen einem Aufenthalt im Stall oder dem gut eingestreuten Außenbereich. Durch unsere Thermotränke ist zudem selbst bei Minusgraden ein ungehinderter Zugang zu frischem Wasser möglich“, erklärt er uns. Der 52-Jährige betreibt den Landwirtschaftsbetrieb gemeinsam mit seiner Frau Anke und Bruder Hubert in der vierten Generation. Neben den drei Familienmitgliedern helfen gerade einmal zwei zusätzliche Angestellte bei der Bewirtschaftung der knapp 250 Hektar großen Betriebsfläche.

„Mein Bruder und ich sind auf diesem Bauernhof groß geworden. Den Kontakt zu Tieren kennen wir seit jeher, sodass unsere Berufswahl außer Frage stand“, berichtet Arndt Graf von seiner Kindheit.



Heute zählen neben Acker- und Landwirtschaftsflächen auch 250 Rinder bzw. Milchkühe zum Unternehmen. Durch den Anbau von Winterweizen und –gerste, Mais, Raps und Zuckerrüben, kann das Grundfutter für den gesamten Tierbestand ausschließlich selbst hergestellt werden. Die Kälber, die nach der Geburt zunächst zu zweit in sogenannten Kälberiglus untergebracht werden, erhalten in den ersten Wochen pasteurisierte Vollmilch der Milchkühe. Ganz bequem wird diese mittels eines Milchshuttles täglich in die jeweiligen Trinkeimer verteilt. Unterschiedlichste Rassen wachsen so heran – unter anderem auch die belgische Rinderrasse Weißblaue Belgier, die für ihre starke Muskelfülle bekannt ist.

In den Sommermonaten, von Mai bis zum Wintereinbruch, stehen den Rindern knapp 70 Hektar der Flächen als Dauergrünland zur Verfügung. „Neben artgerechter Haltung sind uns kurze Transportwege zu unseren regionalen Abnehmern enorm wichtig“, beschreibt der Landwirt die Werte des Betriebes. Hierfür wurde eigens ein Transportanhänger beschafft, um die Jungrinder persönlich und in Ruhe verladen und bei Bedarf nach Niesky bringen zu können.

Seit über 10 Jahren zählt der Betrieb nun zu den Partnern der Fleischerei Richter: „Wir sind sehr froh über diese Partnerschaft, die in den letzten fünf Jahren sogar noch enger geworden ist“, bemerkt Graf dankbar. So wird nicht nur die Milch der Milchkühe regional durch die Molkerei in Niesky zu Käse verarbeitet, sondern auch das Fleisch bleibt in der Heimat.