

marmite

Est. 1959 
vol. 21
Oktober
2019

SYMPOSIUM

Mehr als
**100 TOP
ADRESSEN**

von Biofleischproduzenten
für die Gastronomie



Eine Frage der Haltung



DIE GESCHICHTEN DAHINTER

Fleischkonsum ist mehr denn je eine Frage der Haltung – ob als Produzent oder als Konsumentin. Wer mit Leib und Seele isst, hat zum Genuss von hochwertigem Fleisch ein entsprechendes Bild vor Augen: jenes von in Achtung gehaltenen Tieren und zufriedenen Bauern, die im Einklang mit der Natur arbeiten. Macht es nicht Gast und Gastgeber glücklich, dieses Bild zu zeichnen und die Geschichte hinter dem Lebensmittel auf dem Teller zu kennen?

Auf dem Biohof, wo die Zucht auf Robustheit statt Höchstleistung ausgelegt ist, dürfen Tiere ihren Bewegungstrieb ausleben. Auch schonen nachhaltige Weidehaltung und der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel im Futterbau unsere Natur. Nicht zuletzt ist Bio-Fleisch gut für die Menschen: Bio-Rind oder -Lammfleisch etwa zeigen ein gesundes Fettsäuremuster, weil die Tiere hauptsächlich mit Gras gefüttert werden.

In dieser Broschüre zeigen wir Ihnen Beispiele von Bioproduzenten, von denen jeder eine Geschichte zu erzählen weiss und das Gleichgewicht von Mensch, Tier und Natur respektiert. Viele gehen sogar über die strengen Richtlinien von Bio Suisse hinaus. Machen Sie sich auf den folgenden Seiten selbst ein Bild davon.



MICHÈLE HÜRNER
PRODUKT-
MANAGEMENT
FLEISCH BIO SUISSE

IMPRESSUM

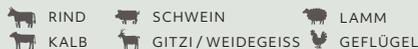
Sonderbeilage zur marmite professional-Ausgabe 4/19
Herausgeberin: marmite verlags ag, Badenerstr. 587,
8048 Zürich, 044 450 29 49, info@marmite.ch

Verleger: Thomas Abegg
Verlagsleiter: Philipp Bitzer

Redaktion: Nicole Hättenschwiler, Nadine Bauer
Fotos: zVg, Bio Suisse

Creative Director: Johanna Pietrek
Grafik: Livia Locher

Facts & Figures zu Bio-Fleisch



60-70%

der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche der Schweiz sind Weideland.

Regionalität ist Trumpf:

Jeder regional ausgegebene Franken kreist

2.5 Mal

in der Region. Wer lokales Fleisch konsumiert, tut etwas für einen unabhängigen Wirtschaftsstandort.

WEIDEHALTUNG SPART FOSSILE ENERGIE. EINE KUH AUF DER WEIDE ERSETZT DIE MÄHMASCHINE, DEN LADEWAGEN UND DAS BSCHÜTTIFASS.



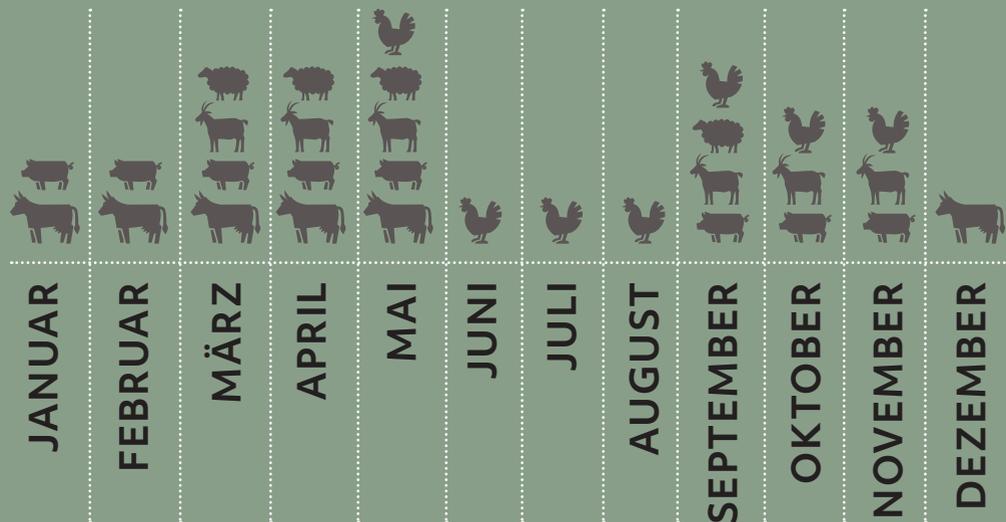
Grünland, das nicht für Ackerbau genutzt werden kann, ist wichtig für die Sicherung der Welternährung.

Gemäss Bio-Suisse-Richtlinien sind für Wiederkäuer maximal

10%

zusätzliches Kraftfutter erlaubt. Ab 2022 sind es sogar nur noch 5%. Heute muss das Kraftfutter zu 90% aus Schweizer Knospe-Produktion stammen, künftig zu 100%.

Auch beim Fleisch ist Saisonalität angesagt. Sie ist bedingt durch Alpbewirtschaftung, Milchproduktion und Gegebenheiten wie Futterverfügbarkeit und Befruchtung.



DAS SPRICHT FÜRS BIO-WEIDERIND

Weshalb eine naturnahe Tierhaltung die Umwelt schont und sowohl Produzenten wie auch Konsumenten glücklich macht.

In der Schweiz gibt es sehr gute Gründe, auf Rindfleisch aus Weidehaltung zu setzen. Schliesslich sind hierzulande 60 bis 70 Prozent der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche Weideland und Dauergrünland. Bioweidetiere, deren Nahrung zu über 90 Prozent aus Gras besteht, weiden oft auf Grünland, das nicht für Ackerbau genutzt werden kann. Das Argument, dass für das Futter der Tiere Land genutzt würde, auf dem andernfalls Getreide angebaut werden könnte, zählt hier also nicht. Rindfleisch ist eben nicht gleich Rindfleisch. Hinzu kommt, dass bei der Herstellung von Biofutter keine Umweltbelastung durch chemisch-synthetische Pestizide oder Kunstdünger anfällt.

Die Fleischproduktion ist auch eng verbunden mit der Milchwirtschaft. Das Fleisch von ausgedienten Biomilchkühen kann zu Mostbröckli, Hackfleisch oder Würsten in Bioqualität verarbeitet werden. Und die männlichen Nachkommen von Milchkühen, die logischerweise keine Milch geben, eignen sich für bestes

Bio-Weiderind oder Bio-Kalbfleisch. Daher macht die Kombination aus Milch- und Fleischproduktion eindeutig Sinn.

Was vielen Konsumentinnen und Konsumenten nicht bewusst ist, ist die Tatsache, dass auch Fleisch ein saisonales Produkt ist. So steigt das Angebot von Rind von Dezember bis Mai. Lamm- und Ziegenfleisch gibt es hauptsächlich von Herbst bis Frühling, Bio-Schweinefleisch ist von September bis Mai am besten verfügbar und Freiland-Poulet im Sommerhalbjahr (siehe Grafik links). Das wichtigste Argument für den Bezug von Bio-Fleisch ist auf jeden Fall das Wohl der Tiere. Und das ist dort am grössten, wo sich engagierte Produzentinnen und Produzenten nicht nur an die Richtlinien von Bio Suisse halten, sondern auch mit Leidenschaft ihrer Arbeit nachgehen. Davon profitieren passionierte Gastronomen: Je mehr sie darüber Bescheid wissen, woher das Fleisch kommt und wie die Tiere gehalten wurden, desto besser können sie diese Geschichten auch ihren Gästen vermitteln.

GEBALLTE LADUNG FACHWISSEN

Das marmite symposium vol. 21 wartet mit Top-Referenten auf: Martin Scheeder ist der Spezialist für Fleischqualität. Edelmetzger Ludwig Hatecke trifft im Podiumsgespräch auf Georg Blunier vom Biohof Dusch. Und Biologe und Autor Michael Podvinec weiss (fast) alles über Reifung und Veredelung.



◀ Georg Blunier

ist im Bernbiet aufgewachsen und kam über Umwege – Matura, Grafik- und Kunststudium – zur Landwirtschaft. Zunächst war er als Senn und später als Hirt auf einer Alp, danach schloss er den Master of Life Sciences an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen BE ab. Seit 2014 leitet er den Biohof Dusch in Paspels GR und gehört zu den Schweizer Pionieren der Hofschlachtung.

▶ Ludwig Hatecke

führt in Scuol GR in dritter Generation die Metzgerei Hatecke, die im Engadin weitere Filialen in St. Moritz und Zernez betreibt sowie seit 2017 auch einen urbanen Ableger mitten in der Zürcher City unterhält. Für Hatecke ist Fleisch das edelste aller Lebensmittel, das es mit grösstem Respekt zu behandeln und zu geniessen gilt. Ausserdem hat er schon früh auf die verkaufsfördernde Wirkung von Ethik und Ästhetik gesetzt.



▼ Dr. Martin Scheeder

studierte in Göttingen (D) Agrarwissenschaften und übersiedelte 1996 in die Schweiz, wo er zunächst am Institut für Nutztierwissenschaften der ETH Zürich in den Gruppen Tierernährung und Ernährungsbiologie tätig war. Seit über zehn Jahren befasst er sich an der Mast- und Schlachtleitungsprüfanstalt (MLP) der SUISAG sowie an der Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften mit der Fleischqualität landwirtschaftlicher Nutztiere.



▲ Michael Podvinec

ist Molekularbiologe, Autor und Koch. Das gibt ihm das Rüstzeug, tiefer in die Prinzipien und Mechanismen einzudringen, die beim Kochen für die Aromen, Texturen und Transformationen verantwortlich sind. Für seine Arbeit und die mit dem deutschen Sternekoch Heiko Antoniewicz und Wagyu-Züchter Lucki Maurer erarbeiteten Bücher erhielt er 2018 die Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands.



EIN NEUER UMGANG MIT FLEISCH

Der Berliner Koch und Metzger Wolfgang Müller hatte nach 18 Jahren Sterneküche genug. Heute geht er andere Wege.



Wolfgang Müller

Weitere Informationen zum Thema Fleisch

Auf unserer Website finden Sie weiterführende Informationen, Texte und Bilder vom marmite symposium vol. 21 zum Thema «Fleisch – eine Frage der Haltung». marmite-professional.ch/events/biofleisch



Wolfgang Müller ist eine Ausnahmerecheinung unter den mitteleuropäischen Spitzenköchen. Der Berliner wird am 21. Oktober im Rahmen des 21. marmite symposiums «Fleisch – eine Frage der Haltung» im marmite food lab referieren. Und dies nicht etwa «ex cathedra», also von der Bühne herab, sondern vom Herd aus. Und er spricht ausschliesslich über sein Lieblingsthema. Fleisch! Kein Wunder, hatte er doch bereits als 15-Jähriger den Beruf des Metzgers erlernt und sich nach Abschluss der Metzgerlehre seinen zweiten Traum aus frühesten Kindertagen erfüllt, als er eine Zusatzlehre zum Koch absolvierte. Nach 18 Jahren Gourmetküche und zahlreichen Auszeichnungen hatte Wolfgang Müller genug. Genug vom heutigen Umgang mit der Natur. Genug vom heutigen Umgang mit Fleisch. «Die meisten Menschen», weiss er aus eigener Erfahrung, «machen sich überhaupt keine Gedanken, wie Fleisch hergestellt wird. Sie verdrängen komplett, dass das Tier ein Lebewesen ist, und sehen das Stück Fleisch nur als ein Produkt. Sie machen sich keine Gedanken über Aufzucht, Futter, Haltung, Schlachtung, Veredelung und Verarbeitung. Das will ich mit meinen Berichten ändern.» Und zwar als Teil einer modernen BBQ-Szene, die anstelle von Filets und Rückensteaks auf herrliche Teile wie Flank, Chuck Roll, Shoulder Tender, Short Ribs, Fledermausstück, Inside und Outside Skirt und vieles mehr setzt.

Rollbraten

HAUPTGANG | MITTEL | 210 MIN.

1 Schweinebauch ohne Knochen und Schwarte (ca. 2.5 kg)
Salz und Pfeffer
Zucker

Den Schweinebauch dreimal auf-, aber nicht durchschneiden, sodass man eine grosse Fläche erhält. Würzen und kühl stellen.

FÜLLUNG

1 Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, ange-drückt
Olivenöl
1 rote Peperoni, entkernt, gewürfelt
1 gelbe Peperoni, entkernt, gewürfelt
1 kleine Zucchini, davon Schale mit etwas Fleisch, gewürfelt
50 g getrocknete Tomaten, gewürfelt
Zucker
Salz und Pfeffer
1 Thymianzweig, gezupft und geschnitten
1 Rosmarinzweig, gezupft und geschnitten
500 g Hackfleisch vom Schwein, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer
Spinatblätter, entstielt
2 gepökelte, gekochte und in Rechtecke geschnittene Schweine-zungen
300 g Speck in Tranchen
500 g Schweinenetz
Bindfaden
Rapsöl
Salz, Pfeffer
Zucker

Zwiebel und Knoblauch im Öl anschwitzen, Peperoni, Zucchini und Tomaten dazugeben, würzen. Thymian und Rosmarin dazugeben, gar dünsten. Abkühlen lassen und Knoblauch entfernen. Hackmischung mit dem Gemüse vermengen, ca. 1 cm dick auf dem Bauch verteilen (die letzten 2 cm frei lassen).

Mit Spinat belegen, die Zunge an der unteren Seite als Kern platzieren, fest zusammenrollen. Komplett mit Speck ummanteln, mit dem Schweinenetz einwickeln und mit Bindfaden zusammenbinden. Mit Rapsöl einreiben, würzen. Von allen Seiten in der Pfanne goldbraun braten und im Bräter im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 180 Min. garen. Ab und zu mit dem Bratensaft einstreichen.



Schweinekinn

VORSPEISE | SCHWER
VORBEREITUNG 10 TAGE
ZUBEREITUNG 240 MIN.

SCHWEINEKINN

4 Stück Schweinekinn
250 ml Pökellake

Das Schweinekinn von eventuell vorhandenen Borsten befreien und zusammen mit der Pökellake vakuumieren. 10 Tage gekühlt lagern. Danach im Wasserbad bei 78 Grad 3 Std. garen, bis es weich ist. Das Kinn in feine Streifen schneiden und mit Bambus- und Chilischotenstreifen mischen. Mit Limettensaft, Sesamöl, Zucker und Salz abschmecken, so dass ein herzhafter Salat entsteht. 4 Bambussprossen halbieren und auf dem Grill mit Farbe grillen. 2 halbe Bambussprossen auf den Teller geben, eine davon mit Pomelostreifen garnieren. Die Tofucrème spritzen und auf jeden Punkt einen Würfel Seidentofu legen und mit einem gekeimten Sojakern garnieren. Den Schweinekinn-Salat dazu anrichten und mit frischem Koriander verfeinern.

Das komplette Rezept gibts unter: marmite.ch.



Schweineleber

VORSPEISE | MITTEL | 60 MIN.

SCHWEINELEBER

200 g Butter
500 g Schweineleber,
geputzt, in vier
grossen Stücken
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
etwas Majoran, getrocknet

APFEL-OFENSCHLUPFER

Terrinenform
2 Jonathan-Äpfel, geschält,
entkernt und geviertelt
etwas Puderzucker
40 g Butter
6 Scheiben Toastbrot,
entrindet
2 Eigelb
100 ml Rahm
Prise Salz
40 g Rumrosinen

CIDRE-CRÈME-FRAÎCHE

200 ml Cidre
400 g Crème fraîche
Salz

Butter in einer Pfanne leicht braun werden lassen, die Leber dazugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und vor dem Aufschneiden ca. 2 Min. ruhen lassen.

Apfelviertel in Scheiben schneiden. Puderzucker in einer Pfanne braun werden lassen. Butter und Äpfel dazugeben, goldbraun karamellisieren und beiseite stellen. Das Toastbrot in Form schneiden, sodass es genau in die Terrinenform passt. Eigelb mit Rahm, Salz und Rumrosinen vermischen (Royal), danach abwechselnd Brot, Äpfel und Royal schichten. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Min. garen.

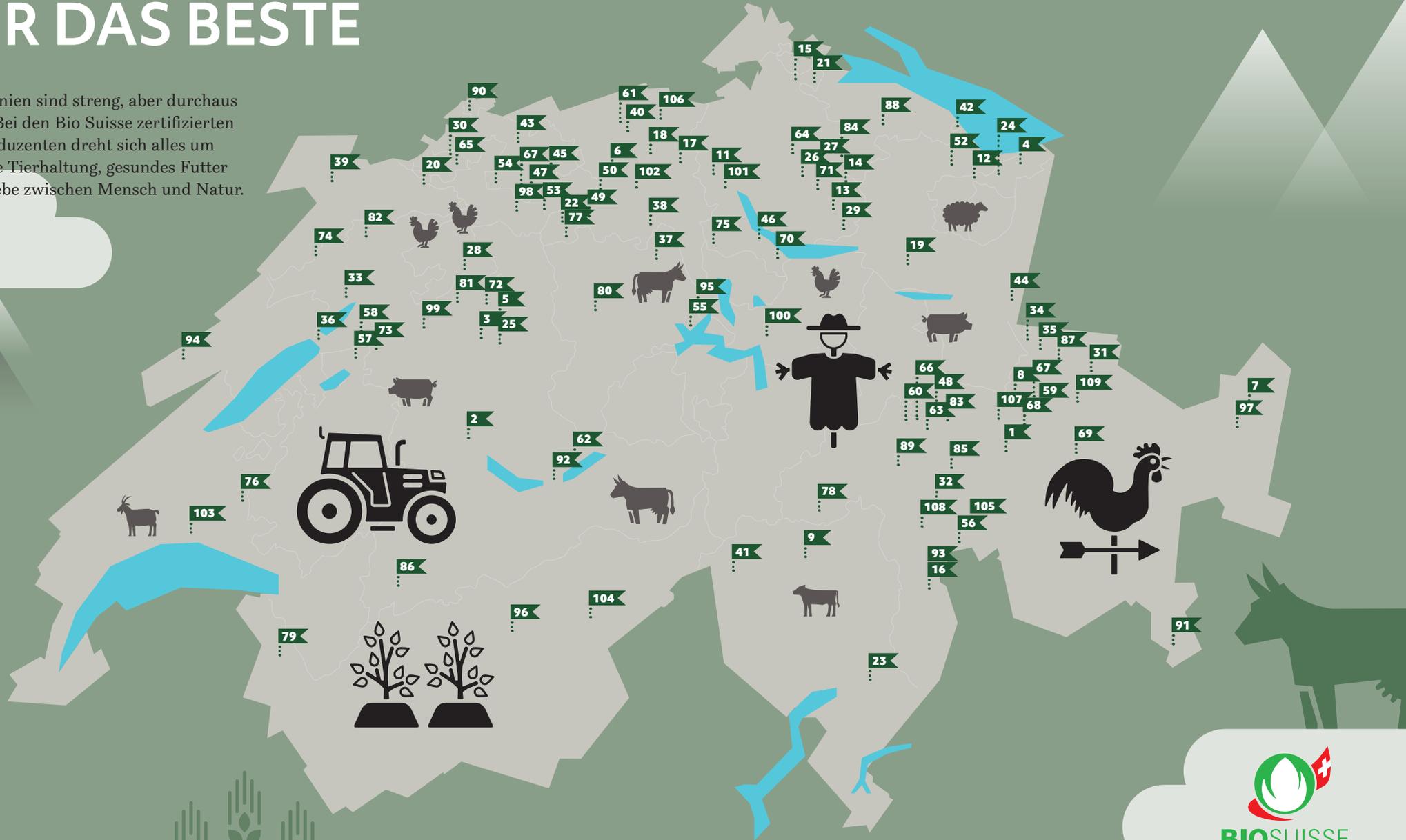
Den Cidre auf 50 ml reduzieren, abkühlen lassen. Mit der Crème fraîche vermischen und mit Salz abschmecken.

Den Ofenschlupfer aus der Form nehmen und in Stücke schneiden. Heiss auf die Cidre-Crème-fraîche geben, die gebratene Leber aufschneiden und daneben hinlegen.

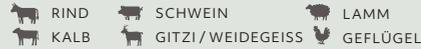


SCHWEIZWEIT NUR DAS BESTE

Die Richtlinien sind streng, aber durchaus erfüllbar: Bei den Bio Suisse zertifizierten Fleischproduzenten dreht sich alles um artgerechte Tierhaltung, gesundes Futter und die Liebe zwischen Mensch und Natur.



BIO SUISSE EMPFIHLT



1 Biohof Dusch

7417 Paspels
hof-dusch.ch

Angebot

 reine Grauvieh-Rinder, Spiegelschafblämmer; Frischfleisch, Trockenfleisch, Salsiz

Besonderes

Rindfleisch aus Hofschlachtung, vier Wochen am Knochen gereift. Berglamm, Spiegelschafblämmer (Pro Specie Rara), zehn Tage am Knochen gereift

2 Biohof Wydimatt, Stephan Jaun

3665 Wattenwil
wydimatt.ch

Angebot

 Rätisches Grauvieh, Weideschweine; Frischfleisch, Dauerwürste

Besonderes

Catering-Partner von Gastronomen

3 Simon Röthlisberger

Egggraben
3419 Biembach
egggraben.ch

Angebot

 Dorperschafe, Wollschweine; Frischfleisch, Würste, Speck

Besonderes

Würste mit Chili aus dem Emmental

4 Altenstein, Maya Beutler und Ernst Graf

9410 Heiden
altenstein-bio.ch

Angebot

 Frischfleisch, Brühwürste, Rohpöckelware, Bratwürste, Cervelat, Hamburger, Mostbröckli, Schinken und Pöckelwürste

Besonderes

Bergbetrieb mit KAG-Tierhaltung, Jungrinder

5 Anja und Reto Widmer

3412 Heimiswil

Angebot

 Frisch- und Trockenfleisch, Wurstwaren

Besonderes

Bestellung individueller Packungsgrösse und Verarbeitung

6 Fidelio Produkte AG

5001 Aarau
fidelio.ch

Angebot

 breite Palette an Brühwurst-, Roh- und Dauerfleischwaren

Besonderes

100 Prozent Bio-/Knochen-Verarbeitung

7 Biohof Chaposch

7553 Tarasp
biohof-chaposch.ch

Angebot

 Frisch- und Trockenfleisch, Bratwürste, Luganighetti, Wienerli, Engadiner, Salsiz, Speck, Schinken, Rohschinken, Coppa

Besonderes

Wurstwaren ohne Nitritpöckelsalz

8 Biohof Danuser, Johannes Danuser

7012 Felsberg
biohof-danuser.ch

Angebot

 Trocken- und Frischfleisch (Weide-Beef), Brühwürste

Besonderes

Ende August: Bio-Alpschwein

9 La Parpaiera di Patrick Ghirlanda

6763 Osco
allameta.ch

Angebot

 Rind, Ziege; Frischfleisch, Wurstwaren, Ziegenkäse

10 Hof Gravas, Michael Dick und Séverine Curiger

7453 Tinizong
hofgravas.ch

Angebot

 Frischfleisch vom Jungrind, Weidegitzli, diverse Salsiz, Fleischkäse, Cervelat, Bauernbratwürste, Hamburger

Besonderes

Tiere gealpt, daher saisonale Angebotsschwankungen. Kein Kraftfutter, Schlachtung in der Region

11 Pico Bio AG

8953 Dietikon
picobio.ch

Angebot

 Galloway-Rind; Frischfleisch, Brühwürste, Rohpöckelware

12 Mühltoberhof, Ruth und Edi Tanner

9052 Niederteufen
mühltoberhof.ch

Angebot

 Mutterkühe mit Kälbchen

Besonderes

8340 Hinwil

Angebot

 Trockenwürste, Bratwürste, Schinken, Mostbröckli

Besonderes

Weidehaltung, Alpung und Futter vom eigenen Hof

14 Michael und Marlis Rüegg

8495 Schmidrüti

Angebot

 Mutterkühe, Natura-Beef und Natura-Veal, Weide-Beef, Legehennen

15 Biohof Trottengarten

8477 Oberstammheim
biohottrottengarten.ch

Angebot

 Frischfleisch

Besonderes

Mischpaket, ganze Tiere

16 Azienda Biobarnom

6563 Mesocco
biobarnom.ch

Angebot

 Yak; Frischfleisch, Würste

17 Ackermatthof, Stefan und Monika Rindisbacher

5453 Busslingen-Remetschwil
ackermatthof.ch

Angebot

 Weiderind; Frischfleisch, Rohmilch

18 Berufsbildungsheim Neuhof, Landwirtschaft

5242 Birr
neuhof.org

Angebot

 auf Wunsch zerlegt und verarbeitet

Besonderes

Soziale Institution

19 Schmid

9650 Nesslau
biohof-schmid.ch

Angebot

 Frischfleisch Natura-Beef, Mostbröckli

20 Martin und Jacqueline Buser

4254 Liesberg
vin-du-jura.ch

Angebot

 TK-Fleisch, Trockenwürste, Trockenfleisch

Besonderes

Demeter-Weine

21 Andres und Jacqueline Moser

8477 Oberstammheim
stallvisite.ch

Angebot

 Verkauf von ganzen oder halben Tieren, Transportdurchführung zum naheliegenden Schlachthaus

22 Biohof Scheibler

4665 Oftringen
biohof-scheibler.ch

Angebot

 Angus-Rind; Frischfleisch, Brühwürste, Rohpöckelware

Besonderes

Wöchentliche Schlachtung

23 La Bedra, Milada Quarella Forni

6500 Bellinzona
labedra.ch

Angebot

 Dexter-Rind; Frisch- und Trockenfleisch, Luganighetta, Rindfleisch-salami

24 **Delikatessen-Fleisch, André Bühler**
9038 Rehetobel
delikatessen-fleisch.ch

Angebot

 Halbe oder ganze Lämmer

Besonderes

Auf Anfrage werden Biospezialitäten entwickelt

25 **Laengsbiohof**

3417 Rüegsau
laengsbiohof.ch

Angebot

 Ostfriesisches Milchschaflamm;
Lammgot

26 **Biolandbau Guggenbühl**

8308 Illnau
biolandbau-guggenbuel.ch

Angebot

  
Wollschwein;
Frischfleisch, Rauchwürste,
Mostbröckli

27 **B&B Biogemüse, Bruno Haas**

8332 Russikon

Angebot

   
Freiland-Poulet;
Frischfleisch, Bratwürste
Mostbröckli

Besonderes

Gemüsebaubetrieb mit vielseitiger Tierhaltung

28 **Biobetrieb Bleichenberg**

4528 Zuchwil
bio-bleichenberg.ch

Angebot

 Weide-Beef;
Frisch- und Trockenfleisch

Besonderes

Schöne rote Fleischfarbe und nussiges Aroma dank Knochenreifung des Hinterviertels

29 **Hof Hittenberg, Albert Hess**

8636 Wald

Angebot

   
Suppenhuhn, Kaninchen

Besonderes

Auf besonderen Wunsch knochengereift

30 **Bio-Hof Am Adler, Schmidlin Markus**

4243 Dittingen

Angebot



31 **Generationengemeinschaft Hanspeter und Abraham Lötscher**

7243 Pany
geiss-pur.ch

Angebot

 
Frisch- und Trockenfleisch,
Salamettli

Besonderes

Offene Stalltür, Versand in der Kühlbox

32 **Edith und Robert Albin**

7116 Tersnaus
biohofalbin.ch

Angebot

 
Natura-Beef vom Jungrind,
Trockenfleisch

Besonderes

Schweizweiter Versand von Mischpaketen per Expresspost, Agrotourismus und Kursangebote über Heil- und Wildpflanzen

33 **Les Coperies, Thomas und Maud Léchet**

2534 Orvin

Angebot

 
Fleisch-Direktverkauf von Limousin und Charolais-Rinder

34 **Clavadetscher Wein und Fleisch**

malanser.ch
7208 Malans

Angebot

  
Poulet, Suppenhuhn,
Bruderhahn;
Frisch- und Trockenfleisch,
Bratwürste

35 **Gallina Bio AG**

7208 Malans
gallina.bio

Angebot

 
Geflügel, Poulet, Bruderhahn,
Suppenhuhn, Gänse; Frischfleisch,
Brat- und Rauchwürste

36 **Garohof**

3233 Tschugg
garohof.ch

Angebot

 
Natura-Beef, Bio-Weide-Beef,
Frischfleisch, Bratwürste,
Hamburger, Trockenwürste
und -fleisch

37 **Bio Feld, Stefan Schürmann**

6286 Altwis
bio-feld.ch

Angebot

 
Frischfleisch, TK-Suppenhuhn

Besonderes

Auch ganze Schlachthälften oder -viertel

38 **Gmüeser Hallwil, Thomas Urech**

5705 Hallwil
gmueser.ch

Angebot

 
Rätisches Grauvieh
(Pro Specie Rara);
Frischfleisch, Mostbröckli,
Nose-to-Tail

39 **Ferme des Romains, Maud Godat**

2950 Courtemaury

Angebot



40 **Hof Kasteln, Familie Stadler**

5108 Oberflachs
hofkasteln.ch

Angebot

 
Angus-Rinder Natura-Beef,
Wollschweine;
Frischfleisch, div. Trockenfleischspezialitäten

Besonderes

Lardo vom Wollschwein

41 **Azienda Agricola, Luca, Francesca und Ivan Mattei**

6695 Lavazzara
vallemaggia-ferien.ch

Angebot

 
Highland-Rind /-Kalb;
frisches oder TK-Fleisch,
Trockenrind

Besonderes

Eigene Rezeptur von Gewürzen und Kräutern, vakuumierte Fleischauslieferung an den Kunden

42 **Biohof-Enderlin, Brigitte und Christian Enderlin**

9315 Winden
biohof-enderlin.ch

Angebot

 
Swiss-Black-Angus;
Frisch- und Trockenfleisch,
Würste nach Absprache

Besonderes

Verschiedene Grillwürste

43 **Biohof Alpbad, Familie Hostettler**

4450 Sissach
biohof-alpbad.ch

Angebot

 
Jungrind;
Frisch- und Trockenfleisch

Besonderes

Mischpaketvarianten, Berücksichtigung individueller Kundenwünsche

44 **Biohof Gramsegg, Christian und Nadja Vetsch**

9475 Sevelen
gramsegg.ch

Angebot

 
Rind aus Mutterkuhhaltung

Besonderes

Bergbetrieb auf 1000 m ü. M., ausschliesslich Futter aus eigenem Betrieb, kein Kraftfuttereinsatz

45 **Biohof Engelsrütti, Manuela Lerch und Noah Handschin**

4448 Läuelfingen
engelsruetti.com

Angebot

   
Frisch- und Trockenfleisch,
Bratwürste, Hamburger

Besonderes

Hauseigene Schlachtung und Verarbeitung, Berücksichtigung individueller Kundenwünsche

46 **Hof Büel, Lea und Michael Herzog**

8815 Horgenberg
horgenberg.bio

Angebot

 
Kuh;
Frisch- und Trockenfleisch,
Würste

Besonderes

Vierwöchige Fleischlagerung, auch Lieferung von ganzen Kuhhälften an gewünschten Metzger zur Weiterverarbeitung

47 **Biohof Dangern, Anita und Christian Rudin-Thommen**

4458 Eptingen

Angebot

 
Bio-Natura-Beef aus Mutterkuhhaltung, Salami,
Mostbröckli, Rauchwürstli

48 **Serafin und Lena Winzap**

7153 Falera
winzap.ch

Angebot



Besonderes
Stallneubau für Mutterkühe. Im Winter Hofführungen, Apéros für Touristen

49 **Georg und Doris Dällenbach**
4813 Uerkheim

Angebot

 Frisch- und Rauchfleisch, Bratwürste, Rohesswürste

Besonderes
Marktstand in Lenzburg und Schöftland, Verkauf ab Hof auf Vorbestellung

50 **Metzgerei Ricci, Ivan Sekulic**
5000 Aarau
metzgerei-ricci.ch

Angebot

 Frisch- und Trockenfleisch, Brühwürste, Kochwurst

Besonderes
Herstellung ohne Nitritpökelsalz

51 **Dani's Lamm, Ritler Daniel**
3919 Blatten
danis-lamm.ch

Angebot

 Frischfleisch

52 **Peter und Christina Falk**
9011 St. Gallen
kapf-sg.ch

Angebot

 Dexter; Frischfleisch

53 **Hof Horn, Rebekka Strub**
4632 Trimbach
hofhorn.ch

Angebot

 Aubrac, Zebu; Frischfleisch, Mostbröckli, diverse Trockenwürste

54 **Hof Seilern, Yannick Steffen**
4418 Reigoldswil
seilern-wiesenschwein.ch

Angebot

 Frisch- und Trockenfleisch, Rohessspeck, Rohschinken

Besonderes
Freilandhaltung

55 **Ueli-Hof Bio-Metzgerei**
Industriestrasse 1
6030 Ebikon
uelihof.ch

Angebot

 Hampshire-Schwein; Jungrind aus Mutterkuhhaltung, Frisch- und Trockenfleisch, Nose-to-Tail-Sortiment, Wurstwaren

Besonderes
Hauseigene Schlachtung

56 **Büelhof**
7435 Splügen
buelhof-mengelt.ch

Angebot

 Jersey, Lamm, Rind, Kalb; Frisch- und Trockenfleisch, Brühwürste, Salsiz

Besonderes
Rind- und Kalbfleisch der Rasse Jersey

57 **Kardenhof, Urs und Judica Altmann**
3210 Kerzers
kardenhof.ch

Angebot

 Natura-Beef, verarbeitete Produkte, Nose to Tail

Besonderes
Zusammenarbeit mit einer Metzgerei, dreiwöchige Fleischlagerung

58 **Biohof Inselmatt, Kilian Baumann**
3262 Suberg
suberg.ch

Angebot

 Frischfleisch

59 **Güdahof, Julia und Marco Engi**
7064 Tschierschen
guedahof.ch

Angebot

 Frisch- und Trockenfleisch, Wurstwaren, Chili-Hamburger, Mostbröckli, Bündnerfleisch, Salsiz

60 **Capaul's Biohof, Arno Capaul**
7159 Andiast

Angebot

 Frischfleisch, Würste

Besonderes
Bio-Eier

61 **Ziegenhof Elfingen, Karin und Thomas Wüthrich**
5077 Elfingen
ziegenhof-elfingen.ch

Angebot

 Diverse Spezialitäten wie Fleischkäse, Würste nach Saison

Besonderes
Eigene Hofkäserei

62 **Hügeiss, Claudia Almeida und Angela Lögering**
3854 Oberried

Angebot

 Frischfleisch

Besonderes
Freigänger-Gitz in Muttertierhaltung. Die Herbstgitz bringen ausserdem den Sommer auf der Alp

63 **Hof Salens, Peter Tscharner**
7130 Illanz

Angebot

 Trockenfleisch, Speck, Schinken, Coppa

Besonderes
Trockenwürste

64 **Familie Koblet**
8405 Winterthur
biohofeidberg.ch

Angebot

 Jungrinder, Kühe

Besonderes
Nur ganze Tiere abzugeben, auf Wunsch zerlegt und vakuumiert

65 **Farm Neyerlin**
4246 Wahlen
farm-neyerlin.ch

Angebot

 Natura-Beef, Trockenfleisch, Rauchwürste, Bratwürste, Merguez, Salametti

Besonderes
Verkauf von Weizen-, Urdinkel- und Roggenmehl

66 **Hof Vigiel, Silvan und Angela Darms**
7137 Flond

Angebot

 Jungrind, Freilandschweine; Frisch- und Trockenfleisch, Würste, Ofenfleischkäse, Pökelfleisch

Besonderes
Verzicht auf Kraftfutter bei Rindern, Knochenreifung. Freilandhaltung der Turo-polje-Schweine

67 **Hof Obere Wanne**
4438 Langenbruck
biohof-langenbruck.ch

Angebot

 Frisch- und Trockenfleisch, diverse Wurstwaren

Besonderes
Beinahe ganzjährige Weidewaltung und Rücksicht auf das Tierwohl

68 **7099 Egga, Nina Hitz**
7075 Churwalden
7099egga.ch

Angebot

 Wagyu-, Evolener-, Hinterwälderrind; Frischfleisch, Siedwurst, Mostbröckli

69 **Ranch Farsox, Familie Simeon**
7473 Alvaneu Bad
ranch-farsox.ch

Angebot

 Frisch- und Trockenfleisch, Salsiz, Würste, TK-Fleisch

Besonderes
Hauswurst nach Tata's Rezept, Fitness-Salsiz aus 100% Rindfleisch

70 **Oberschwandenhof, Andrea und Martin Steiner**
8833 Samstagern
oberschwandenhof.ch

Angebot

 Rind, Schaf, Mast-Poulet

71 **Biohof Hohlenstein, Sepp Schuler**
8376 Fischingen

Angebot

 Frischfleisch, Trockenwürste

72 **Oberhuus**
3473 Alchenstorf
oberhuus.ch

Angebot

 Frischfleisch, Brühwürste

73 **Jakob Salvisberg**
3207 Golaten
wittebärg.ch

Angebot

 Schottisches Hochlandrind; Frischfleisch-Viertel (auf Wunsch ausgebeint und abgepackt), Burger, Fleischkäse, diverse Würste

Besonderes

Spezialwünsche möglich

74 Ferme O'badu, Stéphane Berberat

2345 Les Breuleux
fermeobadu.ch

Angebot

Frischfleisch, Trockenwürste und -fleisch, Dinkelmehl

75 Simone und Fabian Schneebeli

8912 Obfelden
biopilze.ch

Angebot

Natura-Beef-Rind; Trocken- und Frischfleisch (Okt-Dez), Rauchwürste

Besonderes

Breites Angebot an Zucht- pilzen

76 Domaine du Salagnon, Cavin Jean-Daniel

1085 Vulliens
safrandujorat.ch

Angebot

Frischfleisch, etikettierte Stücke – gewogen und vakuumverpackt

Besonderes

Popcorn-Mais, Polenta, Sonnenblumenöl

77 Wilihof, Alfred Kündig

4805 Brittnau

Angebot

Frisch- und Trockenfleisch, Bratwürste, Fleischkäse

Besonderes

Wechselnde Tagesweiden und Alpen, homöopathische Entwurmung, Verkauf von Schaffellen

78 Geissherz, Dominik Waldmeier

7481 Curaglia

Angebot

Deutsches Buschhuhn

79 La ferme du Nant, Famille Gay

1871 Choëx

Angebot

Piemonteser; ganze und halbe Tiere

80 Biohof Wellberg, Gabriel Peter

6130 Willisau
biohof-wellberg.ch

Angebot

Hackfleisch, Geschnetzeltes, Voressen, Saftplätzli, Braten, Siedfleisch, Steak, Entrecote, Filet

81 Bio-Chratte, Adrian und Yvonne Knuchel

3315 Bätterkinden
bio-chratte.ch

Angebot

Tiroler Grauvieh, Suppenhuhn; Frisch- und Trockenfleisch, Salami, Landjäger

Besonderes

Einmal jährlich Geflügel- fleisch beim Ausstallen der ca. 1½-jährigen Legehennen

82 Ferme Belle Etoile, Famille Selina und Jean-Marc Droz

2748 Les Ecorcheresses
ferme-belle-etoile.ch

Angebot

Rind und Jungrind (Pro Spezie Rara), Gizzi; Frischfleisch, geräucherte Würste nach traditioneller Art

83 Galloway-Hof Laax, Sarah und Giusep Gliott

7031 Laax GR 1
gliott.ch

Angebot

Frisch- und Trockenfleisch, Hauswürste, Grillschnecken

Besonderes

Galloway-Gourmet-Beef, Gras- und Heufütterung

84 Betrieb Mattschür, Familie Hauger

8499 Sternenberg

Angebot

Rätisches Grauvieh; Frischfleisch, ganze oder halbe Jungrinder

Besonderes

Gras- oder Heufütterung, kein Zukauf fremder Futtermittel. Die Tiere leben von Sommer bis Herbst auf der Weide, im Winter im hellen Laufstall

85 Maiensäss Käseerei Tschappina

7428 Tschappina
alpaese-bergkaese.ch

Angebot

Frischfleisch

Besonderes

Hof mit Käseerei, Fleisch- und Kräuterprodukten

86 Addor's Biobetrieb, Stephan und Amelia Addor

3782 Lauenen

Angebot

Grauvieh X Angus oder Limosin, Wollschwein; Frischfleisch

Besonderes

Betrieb mit Mutterkuh- haltung, Sömmerung der Tiere auf 1800 m ü. M., kein Kraftfutter, ausschliesslich Gras, Heu und Silage

87 Patluong, Franz Arnold

7214 Grösch

Angebot

Frischfleisch, Mostbröckli, Brühwürste, Innereien, Salsiz

88 Felix und Janine Raschle

9562 Buch bei Märwil

Angebot

Frischfleisch

89 Betrieb Larisch, Casaulta Silvana

7148 Lumbrein

Angebot

Galloway; Frischfleisch, Bratwürste, Trockenwürste

90 Grauwiler Fleisch AG

4056 Basel
grauwiler.ch

Angebot

Hof mit Käseerei, Hamburger, Frühstücksspeck, Meatballs, Roastbeef, Lasagne, Bolognese

91 Macelleria Branchi

7743 Brusio

macelleria-branchi.ch

Angebot

Frisch- und Trockenfleisch, Fleischerzeugnisse wie Mortadella, Pancetta, Rohschinken, Salami

92 H&R Gastro AG

3800 Interlaken

hr-gastro.ch

Angebot

Frischfleisch, Rohpökelwaren

Besonderes

Eigenes Label «BEObeef»

93 Carne Natura.ch

6563 Mesocco

carnenatura.ch

Angebot

Frisch- und Trockenfleisch, Salami

Besonderes

Online-Bestellung und Postversand, Spezialangebote für Gastronomen

94 Ferme Les Sorbiers, Famille Lichtberger

2406 Le Brouillet

Tel: 032 935 20 08

Angebot

Frischfleisch

Besonderes

Knospe und Demeter

95 Biobijou Wigger

6036 Dierikon

biobijou.ch

Angebot

Jungrind, Lamm; Frischfleisch und TK

Besonderes

Artgerechte Tierhaltung mit viel Freilauf

96 Valais Prime Food AG

3942 Niedergesteln
valaisprimefood.ch

Angebot

Frischfleisch

Besonderes

Nur regionale Produkte. Die Tiere werden vor dem Schlachten nicht weiter als 30 km transportiert

97 Hatecke

7550 Scuol

hatecke.ch

Angebot

Halbe oder ganze Rinder, Kälber oder Lämmer – auf Wunsch portioniert. Trockenfleisch, Salsiz, Brühwürste, Fleischkäse

Besonderes

Engadiner Trockenfleisch von der Milchkuh, das zuerst an der Luft, dann im Keller reift

98 Silberdistel

4718 Holderbank
silberdistel-kost.ch

Adressen

Angebot

Red-Angus-Rinder, Bunte Distelschweine, Burenziegen, Weidehahn, Rothirsch; Frischfleisch und Fleischerzeugnisse wie der Jamón Jurassienne

Besonderes

Stressfreie Hofschlachtung, eigene Verarbeitung ohne Nitrit

99 Lüthi & Portmann Fleischwaren / Meinen AG

3053 Deisswil b. Münchenbuchsee
luethiportmann.ch

Angebot

Frischfleisch

Besonderes

Laufende Sortimentserweiterung, Charcuterie auf Anfrage

100 Highland Cattle Schwyz, Rita Horat und Stefan Dettling

6430 Schwyz
kyloe.ch

Angebot

Schottische Hochlandrinder; Frischfleisch

Besonderes

Fütterung mit hofeigenem Futter, zweimal gesömmert, Felle und Hörner

101 Geiser AG

geiserag.ch
8952 Schlieren

Angebot

Swiss Limousin aus Mutterkuhhaltung; Frischfleisch, Charcuterie,

Geflügel, Traiteur, Spezialfleisch, frische und TK-Meeresfrüchte, Convenience-Produkte

102 Mooshof, Häusler-Sonderegger

5600 Lenzburg
mooshof-lenzburg.ch

Angebot

Grauvieh-Angus; Frischfleisch, Brüh- und Bratwürste, Salami, Mostbröckli, Fleischkäse

Besonderes

Wurstwaren hergestellt durch Lukas Meier aus Häggingen AG

103 Marché Vaney, Christian Vaney

1053 Cugy
marchevaney.com

Angebot

Frischfleisch, Kochwürste

Besonderes

Hofverkauf am Freitagnachmittag und Samstagvormittag

104 Biohof Patte de Lion

3986 Ried-Mörel VS
patte-de-lion.ch

Angebot

Frisch- und Trockenfleisch

Besonderes

Hof auf 1200 m ü. M., Verkauf von Kräutern, Salz und Eingemachtem

105 Hof zum Lai da Vons, Rosemarie und Hans Heinz

7434 Sufers
bergmilchschafranch.ch

Angebot

Yak, Schaf, Pute; Frisch- und Trockenfleisch, Edelstücke, Trockenwürste, Innereien, Schweinsohren

106 Zentrum Metzg

5210 Windisch
zentrummetzg.ch

Angebot

Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Poulet, Pute, Fisch; Frischfleisch, Würste, Traiteurartikel

Besonderes

Professioneller Caterer

107 Hof Pajüel, Kaspar und Maja Zumbrunn

7064 Tschierschen
hof-pajuel.ch

Angebot

Frisch- und Trockenfleisch, Wurstwaren, Rohesswürste

108 Biohof Schiesser, Familie Schiesser

7425 Masein
biohof-schiesser.ch

Angebot

Natura-Beef und Highland-Beef

109 BZG Ambühl / Ehrensperger

7260 Davos Dorf
bergwagyu.ch

Angebot

Rind, Gitzi, Weidegeiss; Mischpakete (Natura-Beef, Gitzi), Mischpakete und Einzelstücke Wagyu



Hunger? Durst? Lust auf richtig gute Orte? Die besten Restaurants, Bars, Cafés, Bäckereien und Gelaterias Zürichs auf einen Blick! Jetzt auch als kostenlose Web-App für deinen Mobile-Desktop.

hungerdurst.ch



BIOSUISSE

Für weitere Informationen zu Bio-Fleischproduzenten und zu
den Anforderungen für Knospe-Produkte besuchen Sie:

bio-suisse.ch