

ABNAHMEVERTRAG

Vorname/Name

Telefon/Mobil

Straße

PLZ, Ort

E-Mail

ICH BESTELLE FOLGENDE MENGEN:

10 kg 20 kg

Welsh Black & Weideochse (12,90 €/kg, vakuumverpackt)

Welsh Black & Weidefärsen (13,50 €/kg, vakuumverpackt)

INFO

Als Färsen bezeichnet man ein ausgewachsenes Rind, das noch nicht gekalbt hat. Erst ab dem ersten Kalb spricht man von einer Kuh.

BESONDERE WÜNSCHE:

Lass es uns gern wissen, wenn du z. B. mehr Leber, mehr Hackfleisch oder keine Knochen haben möchtest. Natürlich können wir nicht jeden Wunsch erfüllen (die Mengen sind schließlich begrenzt), aber gemeinsam finden wir sicherlich eine Lösung, mit der alle zufrieden sind.

Datum / Unterschrift **X**

Schicke uns diesen Vertrag bitte per Post zu oder mach ein Foto und schicke es uns per E-Mail. Die Adressen findest du auf der Rückseite dieses Flyers.

Bitte überweise den Betrag für deinen Anteil

(z. B. 129,- € für 10 kg vom Ochsen) im Voraus auf das Konto der SoLaWi Moorbirke (Verwendungszweck „Rindfleischvertrag“, die Bankdaten findest du auf der Rückseite). Damit ist dir dein Anteil garantiert und wir können mit dem Geld wirtschaften. Wenn sich die Rinder besser als erwartet entwickeln, kannst du zusätzliche Kilos bei der Abholung auf dem Hof erwerben.



Steak vom Welsh Black Rind mit Asia-Salat und Kartoffelspalten aus eigenem Anbau.



Frikadellen vom Hack des Welsh Black Rind mit Kürbisspalten, Zucchini und Salat aus eigenem Anbau.

SCHMACKHAFTES RINDFLEISCH

Die Rinderrasse Welsh Black entwickelt sich in Weidehaltung sehr gut. Eine Mast ist nicht nötig, wir müssen kein Futter zukaufen, können auf Transporte verzichten und so CO² einsparen.

Das Fleisch ist sehr schmackhaft und zart – deswegen ist es in der gehobenen Gastronomie sehr beliebt.



Sambesi, unser Welsh Black Fuchsbulle.



Worpswede



DER HOF

Nach über 60 Jahren als konventioneller Milchviehbetrieb, habe ich unseren Hof mit der Gründung der SoLaWi im Jahr 2017 auf Mutterkuh- und Legehennenhaltung sowie Gemüseanbau umgestellt. Seit Oktober 2019 sind wir Bio-zertifiziert. Unser Ziel ist es, unseren ökologischen Landbau stetig weiterzuentwickeln – für nachhaltige und bodenschonende Bewirtschaftung.

SoLaWi
Moorbirke



Frank Lütjen
Überhammer Straße 36a
27726 Worpswede
Tel.: 0173 8324607
solawi-moorbirke@gmx.de | solawi-moorbirke.de

Bankverbindung: Frank Lütjen
IBAN: DE06 2916 6568 0009 8760 00
BIC: GENODEF1WOP

Bio-Kontrollnr.: DE-NI-006-27354_AD



SoLaWi
Moorbirke

Gemüse, Eier, Fleisch –
alles frisch aus dem Moor



Wenn Sie Interesse haben, rufen Sie gern an.
Mobil: 0173 8324607
Ich freue mich auf Sie.

www.solawi-moorbirke.de





Sicher dir deinen Anteil!

Ruf mich einfach an, schreib eine E-Mail, oder schau vorbei auf

solawi-moorbirke.de

RINDFLEISCH

Mit einem **Rindfleischvertrag** bieten wir dir die Möglichkeit, hochwertiges und schmackhaftes Fleisch von unseren Welsh Black und Weiderindern zu erwerben. Ein Anteil enthält 10 kg und besteht aus Gulasch, Rouladen, Steaks, Braten, Hackfleisch, Suppenknochen, Filet und Beinscheibe. Das Fleisch wird vakuumverpackt. Der Preis liegt bei 12,90 €/kg vom Ochsen, bzw. 13,50 €/kg von der Färsche.

Dein Anteil unterstützt uns bei der Umsetzung unserer Ziele. In der Vergangenheit war das die Umstellung von der konventionellen Bewirtschaftung auf den ökologischen Landbau. Das ist seit Oktober 2019 geschafft. Jetzt trägt dein Anteil zum Beispiel dazu bei, dass wir weiter in die Haltung der Tiere investieren können, um unseren Rindern das beste Leben zu ermöglichen. Nach kurzfristiger Absprache kannst du uns gern auf dem Hof besuchen und dich selbst davon überzeugen.

Unsere Tiere werden artgerecht und in Mutterkuhhaltung auf unseren Weiden in Worpsswede aufgezogen. Wir verzichten selbstverständlich auf Hormone, und auf unseren Weiden kommen weder Pestizide noch Kunstdünger zum Einsatz. Das Alter bei der Schlachtung liegt bei 2 - 3 Jahren. So können sich unsere Rinder langsam entwickeln und hochwertiges Fleisch bilden. Im Herbst treiben wir die Rinder ruhig und mit viel Zeit zusammen. Dann fahre ich sie persönlich zum nahegelegenen Schlachter meines Vertrauens.



Frank Lütjen
Überhammer Straße 36a · 27726 Worpsswede
Tel.: 0173 8324607
solawi-moorbirke@gmx.de | solawi-moorbirke.de

GEMÜSE, OBST & EIER

Jede Woche frisch aus eigenem Anbau

✓ **GEMÜSE-ANTEIL**
Durchschnittlich erhältst du pro Woche 3 kg Gemüse plus 1 kg Kartoffeln. Saisonbedingt ist es im Sommer etwas mehr und im Winter etwas weniger.

✓ **OBST-ANTEIL**
Jede Woche gibt es zum Beispiel Äpfel, Apfelsaft, Himbeeren, Erdbeeren, Marmelade...

✓ **EIER-ANTEIL**
Du bekommst 3, 6 oder 10 Eier pro Woche von unseren Legehennen.



SoLaWi = Solidarische Land-Wirtschaft

Der Landwirt versorgt die Gemeinschaft mit gesunden und frischen Lebensmitteln vom Hof. Die Gemeinschaft teilt sich die Betriebskosten des Hofes und gibt dem Landwirt eine Lebensgrundlage.

VORTEILE FÜR DEN LANDWIRT

- Die Gemeinschaft garantiert die Abnahme der Ernte für ein Wirtschaftsjahr und hilft so, Risiken zu tragen.
- Es entstehen kaum Lebensmittelverluste, denn es gibt keine Handelsnormen und die Abnahme ist gesichert.
- Der Landwirt hat ein sicheres Einkommen.
- Weniger Aufwand und Kosten für Logistik und Vermarktung.
- Kein Preisdumping durch den Großhandel.



VORTEILE FÜR DIE VERBRAUCHER

- Gemüse, Obst, Eier und Fleisch aus biologischer Erzeugung – wir sind seit 2019 Bio-zertifiziert.
- Frische, saisonale und regionale Lebensmittel.
- Die Anbauflächen können jederzeit besichtigt werden.
- Mitsprache bei der Anbauplanung.
- Kennenlernen von Gemüsearten und Sorten, die man im Handel sonst nicht findet.
- Transparente Kosten: Beim Frühjahrstreffen wird der Anteilspreis für das Wirtschaftsjahr nachvollziehbar festgelegt.
- Mitmachen auf dem Hof ist jederzeit möglich – z. B. jäten, pflanzen, pikieren, ernten...
- Schutzmaßnahmen zur Unterstützung von Flora, Fauna und des ökologischen Gleichgewichts.