

BEEF SELECTION

EIN LABEL DES BEEF STEAKHOUSE & MÉRAT PROJEKT «GANZES TIER»



**Familie Martin & Franziska Dähler
mit Mike und Mona
Dengel 336, 3662 Seftigen**

**Unser Betrieb ist ein typischer Familienbetrieb der in 3. Generation,
bewirtschaftet wird.**

BAUERNBETRIEB

Vor über 14 Jahren haben wir auf Mutterkuhhaltung umgestellt. Alles Futter für unsere Tiere produzieren wir zu 100% selber. Uns ist wichtig das wir nachhaltig und ökologisch den Betrieb führen, damit wir auch in Zukunft gesundes Fleisch in höchster Qualität produzieren können.

RINDERRASSE

Angus

AUFZUCHT & MAST

Mutterkuhhaltung. Alle Tiere bleiben das ganze Jahr auf dem Betrieb. Von Frühjahr bis Spätherbst sind unsere Tiere auf der grossen Weide und können sich frei bewegen. Im Winter sind alle in einem neuen grosszügigen Laufstall mit grosser Auslaufläche. Durch diese optimale sehr tierfreundliche Haltung, kann Rindfleisch in höchster Qualität produziert werden.

GANZES TIER – DARUM MACHE ICH BEI DIESEM PROJEKT MIT

Unsere Tiere liegen uns sehr am Herzen, wir betreuen und pflegen sie 365 Tage im Jahr. Gesunde und glückliche Tiere sind die Basis für das hochwertige Angus Fleisch. Deshalb ist es uns sehr wichtig, dass unsere Tiere auch mit Respekt verwertet werden. Mit diesem Projekt wissen wir das unsere Arbeit und Tiere sehr geschätzt werden. Und das ganze Tier mit Sorgfalt verarbeitet wird, damit unser hochstehendes Produkt auch auf dem Teller, die Konsumenten glücklich machen.