

# BEEF SELECTION

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



**Familie Urs + Karin Hänni**  
**Riedhubel 3**  
**3636 Forst**

**Unser Betrieb befindet sich im Naturpark Gantrisch, auf einem wunderschön gelegenen Moränenhügel.**

## **BAUERNBETRIEB**

Unser Betrieb wird seit mehreren Generationen geführt. Vor über 20 Jahren haben wir auf die Mutterkuhhaltung umgestellt. Wir bewirtschaften unseren Landwirtschaftsbetrieb sehr ökologisch nach den strengen Richtlinien der IP-Suisse. Unsere Kühe und Kälber füttern wir mit 100 % eigenem Futter. Biodiversität wird bei uns sehr gefördert.

## **RINDERRASSE**

Die Kuhherde ist gemischt, grösstenteils Angus-Tiere.

## **AUFZUCHT & MAST**

Mutterkuhhaltung. Von Frühjahr bis Spätherbst verweilen die Tiere auf unserer Sommerweide. Ab Spätherbst 2020 gibt es neu einen grosszügigen Laufstall.

## **GANZES TIER – DARUM MACHE ICH BEI DIESEM PROJEKT MIT**

Als Bauer habe ich grosse Ehrfurcht gegenüber der Natur und den Tieren. Daher ist es mir wichtig, dass es meinen Tieren gut geht, d.h. artgerechte Haltung und richtige Pflege. Wird nun ein Tier der Verwertung zugeführt, bin ich bei diesem Projekt sicher, dass das ganze Rind genutzt und das hochwertige Angus-Fleisch veredelt und mit Genuss im BEEF Steakhouse konsumiert wird. Zudem ist der direkte Kontakt und die Zusammenarbeite Produzent/Käufer sehr wertvoll.