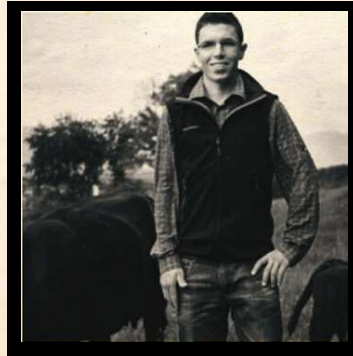


BEEF SELECTION

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



Lukas May

Kleindietwil, Gemeinde Madiswil im Oberaargau

Unseren Bauernbetrieb führe ich zusammen mit meinem Vater in Form einer Generationengesellschaft.

BAUERNBETRIEB

Unser Bauernbetrieb besteht aus den beiden Höfen Scheine und Hunzen.

Den Standort Scheine bewirtschaftet mein Vater schon seit 1991 nach Übernahme von seinem Vater. Dort wird der grösste Teil des Futters für die Winterfütterung produziert. Den Standort Hunzen, an welchem hauptsächlich die Rinder gehalten werden, bewirtschaften wir seit 2012. Der Betrieb wird nach den Richtlinien von IP-Suisse bewirtschaftet.

www.maysburehof.ch

RINDERRASSE

Hauptsächlich Angus, zusätzlich ein Wagyu Stier und ca. 20 Wagyu-Angus Kreuzungstiere

AUFZUCHT & MAST

Mutterkuhhaltung, im Sommer befinden sich ca. die Hälfte der Tiere auf der Alp.

GANZES TIER – DARUM MACHE ICH BEI DIESEM PROJEKT MIT

Ein Landwirt, der Tiere hält muss die Verantwortung für jedes einzelne Tier tragen können. Für mich heisst das, dass die Tiere artgerecht betreut und gepflegt werden. Im Sommer können unsere Tiere die meiste Zeit auf saftigen, grünen Wiesen verbringen und auch im Winter bietet der grosszügige Stall eine tiergerechte Haltung. Zu der vorher erwähnten Verantwortung zählt aber für mich auch, dass aus dem Fleisch meiner Rinder das Bestmögliche erreicht wird und dem ganzen Schlachtprozess den nötigen Respekt entgegengebracht wird. Und genau dies wird beim Projekt «ganzes Tier» vom BEEF Steakhouse gewährleistet – für mich alles in allem ein sehr gelungenes Projekt.