



Ihr regionaler Lieferant für Demeter Rindfleisch

Demeter Hof Aufmuth
Petra und Franz Aufmuth
Bergmangweg 18
87674 Ruderatshofen/Hiemenhofen
DE-ÖKO-003

Metzgerei Gerg
Florian Gerg
Am Bauernmarkt 1
87541 Bad Hindelang
DE-ÖKO-006

Die Familie Aufmuth betreibt den Hof in Hiemenhofen bei Ruderatshofen bereits in sechster Generation. Petra und Franz Aufmuth bewirtschaften ihn seit 1995 nach Demeter Richtlinien,



da dies für sie die einzige wirkliche Art und Weise ist, wie sie nachhaltig und bodenbelebend in einem lebendigen Hoforganismus Landwirtschaft betreiben möchten.



Die derzeit insgesamt ca. 100 horntragenden Tiere, davon ca. 50 Milchkühe und 50 Nachzuchttiere werden, und dass ist wirklich eine

Besonderheit, ausschließlich mit betriebseigenem Gras und Heu gefüttert. Dazu haben die Aufmuths extra in eine moderne Heutrocknungsanlage investiert. Aber wer an dem duftenden Heu riecht, der weiß, was Kühe fressen sollen.



Der Laufstall beherbergt die Kühe und die großflächigen Weiden direkt am Hof sorgen für ausreichend Auslauf. Der Bergblick tut sein übriges, dass sich hier Menschen und Tiere wohlfühlen.

Geschlachtet wird das Tier vom Metzgermeister Florian Gerg. Er ist nach Bioland-Richtlinien zertifizierter Bio-Metzger. Das Tier wird von ihm persönlich abgeholt und im Schlachthof in Waltenhofen von ihm geschlachtet und weiterverarbeitet. Das Fleisch reift an der Luft (nicht in Vakuumbuteln). Bei allen weiterverarbeiteten Waren werden ausschließlich Bio-Zutaten verwendet.



Franz Aufmuth & Florian Gerg

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen diese hochwertigen Fleischwaren der Familie Aufmuth anbieten können!