land frau

ÖKOLOGISCHE METZGEREI

Landfrau

- *Handwerkliche Verarbeitung*
- *Regionale Herkunft*
- *Tiergerechte Haltung*

Hofpfisterei

GENUSS & NATÜRLICHKEIT

land
frau

ÖKOLOGISCHE
METZGEREI

Die Öko-Metzgerei Landfrau ist die Metzgerei der Hofpfisterei. Sie wurde in den Unternehmensverbund der Hofpfisterei aufgenommen, um den Kreislaufgedanken des ökologischen Landbaus zu unterstützen.

Ökolandwirte, die Brotgetreide für die Hofpfisterei anbauen, haben so die Möglichkeit, auch ihre Rinder, Schweine und Schafe zu vermarkten.

Die Leitlinien, die Siegfried Stocker 1978 für das Backen von Pfister Öko-Bauernbroten aus reinem Natursauerteig im Firmenleitbild verankert hat, wurden auch auf die Öko-Metzgerei Landfrau für die Herstellung von Fleischwaren übertragen: Maximale Qualität bei akzeptablen Kosten, statt minimale Kosten bei akzeptabler Qualität.

Die Fleisch- und Wurstwaren der Öko-Metzgerei Landfrau darf man mit gutem Gewissen genießen!

Karolina und Georg Strobl aus Paunzhausen liefern ihre Aubrac-Ochsen an die Landfrau.

Ökologisch. Sozial. Fair.

Seit ihrer Gründung 1989 ist die Metzgerei Landfrau eine ökologische Metzgerei.
Seit 1992 ist sie Naturland zertifiziert.

Regional in der bayerischen Heimat verwurzelt

Die Landfrau setzt auf Regionalität – alle Tiere, die Naturland für die Landfrau schlachten lässt, stammen aus Bayern.

Eine unserer Spezialitäten beziehen wir aus Oberbayern. Es sind dort aufgewachsene Aubrac-Ochsen, deren besonderes Fleisch von Kennern sehr geschätzt wird.

Regionale Herkunft garantiert kurze Tiertransportwege und zusammen mit der ökologischen Aufzucht den Erhalt der heimischen Kulturlandschaft und der kleinbäuerlichen Strukturen, die Stärkung der regionalen Wirtschaft und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit unserer Produkte.

Bayerische Naturlandbauern ziehen die Tiere für die ökologische Metzgerei Landfrau auf.

Aubrac-Ochsen im Stall

Tiergerechte Haltung

**Tiere sind für die ökologische Kreislaufwirtschaft wichtig.
Wir sind dafür verantwortlich, dass sie ein gutes Leben haben.**

**Wir sind davon überzeugt, dass es ökologisch gehaltenen Tieren besser geht.
Die Philosophie der tiergerechten Haltung sowie die Richtlinien von Naturland sind für uns die Basis des achtsamen Umgangs mit den Tieren.**

Das Naturland Zeichen steht für artgerechte Tierhaltung, ökologisch erzeugtes Tierfutter, ein Verbot von wachstumsfördernden Hormonen und für den Verzicht auf vorbeugende Verabreichung von Antibiotika.

Naturland

Die Ökobauern nehmen die moralische Verantwortung sehr ernst und arbeiten jeden Tag daran, die Kluft zwischen Anspruch und alltäglicher Realität soweit wie möglich zu schließen.

Das einzelne Tier steht im Focus, sein Wohl und seine Bedürfnisse. Die Tiere haben Anspruch auf ein gesundes Leben, angemessene Ernährung, Auslauf, Licht, Luft und eine stimulierende Umwelt.

Rinder wie Schweine sind Herdentiere, Schweine sind besonders bewegungsaktiv und neugierig. Beide wollen sich frei bewegen, brauchen einen geräumigen Stall mit Auslaufmöglichkeit, Freilandhaltung und/oder Weidegang.

Auf diese Weise bekommen sie mehr Abwechslung und stärken dabei ihr Immunsystem.
Die Tiere sind geruchssensibel, brauchen frische Luft und wollen Körperpflege betreiben. Die Stallfläche ist mit Stroh eingestreut und bietet einen weichen und trockenen Liegeplatz. Schweine haben dazu noch eine Wühlmöglichkeit. Bei den Rindern hat jedes Tier einen eigenen Fressplatz. So können die Tiere gleichzeitig fressen, ohne Rangeleien.

Schafe sind bei gutem Wetter von Frühjahr bis Herbst auf der Weide. Licht, frische Luft und Bewegung sorgen für ihr Wohlbefinden und ihre Wiederstandsfähigkeit.

Die Stallungen für Geflügel müssen über ausreichend natürliches Licht und über eine Auslaufmöglichkeit verfügen.

Tierhaltung und Landwirtschaft: Eine Symbiose

Zu Unrecht sind Nutztiere in Verruf geraten, denn der Großteil der landwirtschaftlichen klimaschädlichen Emissionen wird von den auf konventionell bewirtschafteten Feldern ausgebrachten synthetischen Düngern und Pestiziden verursacht.
Im ökologischen Landbau fressen Rinder die Pflanzen, die für den Erhalt der **Bodenfruchtbarkeit** angebaut werden und liefern einen wesentlichen Teil der Nährstoffe zur Humusbildung. Damit tragen sie sogar zur CO_2-Bindung im Boden bei.

Tiergesundheit fördern

Ökobetriebe verabreichen, mit der Ausnahme von Impfungen, keinerlei Medikamente vorbeugend. Im Krankheitsfall oder bei starkem Parasitenbefall müssen jedoch auch Ökobauern ihre Tiere behandeln.

Bei gesicherter Wirksamkeit greifen sie auf homöopathische Mittel und auf naturheilkundliche Methoden zurück, um so Resistenzbildungen, Nebenwirkungen und Arzneimittelrückstände zu vermeiden.

Um den Tieren im Sinne des Tierwohls Leid zu ersparen, kann im Krankheitsfall eine Behandlung mit herkömmlichen Medikamenten geboten sein.
In diesem Fall verdoppeln Ökobetriebe die reguläre Wartezeit bis zur Vermarktung, um das Risiko von Arzneimittelrückständen im Fleisch so gering als irgend möglich zu halten.

Tierwohl nach Naturland

Grundsätzlich verbietet der ökologische Landbau Eingriffe, die konventionell durchaus erlaubt sind, wie z.B. das Stutzen der Schnäbel bei Hühnern.

Sind Eingriffe aus Gründen der Sicherheit bzw. für die Gesundheit von Mensch und Tier, des Tierschutzes oder der Hygiene unvermeidbar, so dürfen diese nur von qualifiziertem Personal und nach Genehmigung durch die Kontrollbehörde durchgeführt werden.

Das Enthornen von Rindern kann für den einzelnen Betrieb aus Gründen des Unfallschutzes vertretbar sein. Dies muss jedoch gesondert beantragt und genehmigt werden.

Auf allen Naturlandbetrieben wird zusätzlich zur Öko-Kontrolle eine Kontrolle anhand einer **Tierwohl-Checkliste** durchgeführt.
Diese zusätzliche, über die EU-Öko-Verordnung hinausgehende Kontrolle ist ein wichtiges Instrument, um die Haltungsbedingungen auf Ökobetrieben immer weiter zu optimieren.

Handwerkliche Kunst in Öko-Qualität!

Wie entsteht der gute Geschmack?

Er entsteht durch die Fleischqualität von tiergerecht auf Ökobauernhöfen aufgewachsenen Tieren, beste ökologische Zutaten, schonende Verarbeitung und lange Reifezeiten. Diese Kombination garantiert den guten Geschmack unserer mit Sorgfalt und Liebe hergestellten Schinken und Würste.

Erfahrung und Tradition haben gezeigt, dass Qualität und Geschmack umso besser sind, je natürlicher die Herstellungsweise ist.

Das Naturland Zeichen garantiert, dass bei der Verarbeitung keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe, künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Schnellreifemittel, Phosphate (Wasserbindemittel) und Enzyme verwendet werden. Natriumnitrit / Nitritpökelsalz ist bei Naturland nur in geringer Menge zugelassen.

Naturland

Diese Mitarbeiter geben unseren Landfrau-Produkten ein Gesicht

Wer ist die Öko-Metzgerei Landfrau?

Derzeit stellen 18 hochmotivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Zerlegung, Produktion und Verpackung ein umfangreiches Schinken- und Wurstsortiment her.

Sie finden unsere Produkte auch auf **www.ecoinform.de.**
Geben Sie im Feld »Produktdirektsuche« »Landfrau« ein und Sie können sich die **Produktpässe unserer Spezialitäten** ansehen und ausdrucken. Sollten Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne, denn Transparenz ist uns wichtig.

Vielfalt und Anspruch: Das Sortiment

SALAMI

Rohwürste und vor allem Salami sind die edelsten aller Würste, ihre Herstellung ist die Königsdisziplin der Wurstmacherei!

Sorgfältig wählen unsere Metzger Fleisch und kernigen Speck aus, achten auf die Frische der Rohstoffe und lassen den Würsten nach dem milden Räuchern viel Zeit, um langsam reifen zu können. Durch die Reifung und den damit verbundenen Trocknungsprozess entwickelt die Rohwurst ihren besonderen Eigengeschmack.

UNSER SORTIMENT

Landfrau-Salami:
Bierstangerl
Dunkelbiersalami
Fenchelsalami
Knoblauchstangerl
Paprikasalami
Pusztastangerl
Rinderpfefferbeisser
Rindersalami

SCHINKEN

Landfrau-Schinken schmeckt immer, ob roh auf einem kräftigen Bauernbrot oder gekocht auf einem Parisienne.

Für unsere Schinken verwenden wir die besten Teile von Schwein, Rind und Pute. Sorgfältig zugeschnittene Stücke aus der Keule, edle Brust, mageren Rücken und saftigen Nacken.

Unsere rohen Schinken werden aufwendig von Hand gesalzen und anschließend in einem zweiten Arbeitsgang nass gepökelt. Wie unsere Salami durchlaufen sie in modernen Klimaräumen einen mehrwöchigen Reifungsprozess und zeichnen sich durch ihre Saftigkeit und ihr Aroma aus.

UNSER SORTIMENT

Landfrau-Schinken:
Gekochter Hinterschinken
Honigkrustenschinken
Kaiserschinken
Lachsschinken
Pfefferlende
Putenbrust geräuchert
Rinderschinken
Rosmarinlende
Schinkenwürfel
Schweineschinken
Wammerl geräuchert
Kräutertafelspitz

BRÜHWURST

Bei der Brühwurstherstellung arbeiten wir noch mit Warmfleisch. Speziell Rinderhälften werden noch schlachtwarm zerlegt und dann sofort verarbeitet.

Den Münchner Brotzeit-Klassiker »Leberkäse« gibt es bei der Landfrau als herzhaften Fleischkäse (Schwein und Rind), als rustikalen Rinderfleischkäse (aus 100 % Rind) und als milden Putenleberkäse (aus 100 % Pute).

UNSER SORTIMENT

Landfrau-Brühwurst:
Fleischkäse
Rinderfleischkäse
Putenleberkäse
Delikatesswiener
Putenwiener
Gelbwurst
Gelbwurst mit Petersilie
Putengelbwurst
Bayerische Bierwurst im Glas
Rindersaftwürstchen

KOCHWURST

Kochwurst ist – anders als es der Name vermuten lässt – nicht zum Kochen gedacht. Es ist der Sammelbegriff für Wurstsorten, deren Zutaten vor der Verarbeitung zur Wurstmasse gekocht wurden.

Bei uns finden Sie Leberwurst für jeden Geschmack, von der rustikalen Hausmacher- bis zur raffinierten Trüffelleberwurst.

TIPP:
Unsere Wurst im Glas ist ungekühlt lagerfähig, daher kann man sie – ebenso wie das gute Pfisterbrot – im Online-Versand der Hofpfisterei bestellen.

UNSER SORTIMENT

Landfrau-Kochwurst:
Feine Leberwurst
Leberwurst Hausmacher Art
Hausmacher Leberwurst im Glas
Gutshofleberwurst im Glas
Trüffelleberwurst im Glas

FLEISCH

Was darf es sein? Fleisch vom Aubrac-Ochsen? Weil Aubrac-Ochsen deutlich langsamer wachsen als ihre Artgenossen, ist ihr Fleisch aromatischer und stärker marmoriert. Die dünnen Fettäderchen im Fleisch machen es besonders zart und wohlschmeckend.

Ochsenfleisch ist Rindfleisch für Genießer! Wurden Ochsen früher als starke, ruhige Zugtiere gehalten, so werden sie heute wegen ihrer herausragenden Fleischqualität aufgezogen.

Die Öko-Metzgerei Landfrau bietet auch Rind-, Kalb-, Geflügel-, Lamm- und Schweinefleisch in bester ölologischer Qualität an.

Sie erhalten Öko-Fleisch der Landfrau bei einigen Naturkost- und Feinkosthändlern im Raum München und Umland.

Rufen Sie uns bitte bei Interesse an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

Wir sind die Landfrau

Wo finden Sie uns und unsere Produkte?

Unsere Landfrau-Wurstspezialitäten sind in ausgewählten Filialen der Hofpfisterei in Bayern, Baden-Württemberg, Hessen und Berlin erhältlich. Diese sind auf der Homepage der Hofpfisterei (www.hofpfisterei.de) speziell gekennzeichnet.
Mit Wurst und Fleisch beliefern wir den Naturkostfachhandel und Feinkosthandel im Raum München, sowie die gehobene Gastronomie in München und Umland.

Zahlreiche Kindergärten und Kinderkrippen werden regelmäßig mit Landfrau-Produkten versorgt.

Der Großhändler ÖKORING in Mammendorf beliefert Bayern und Tirol mit Landfrau-Wurst und -Fleisch.

Sie kennen unsere Produkte bereits und haben Fragen oder Beratungsbedarf?
Sie sind Geschäftskunde und sind an einer Verkostung oder an einer Betriebsführung interessiert?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder eine E-Mail von Ihnen.

Ihre Öko-Metzgerei Landfrau

Landfrau Ökologische Metzgerei
Untere Au 2
82275 Emmering
Telefon: 08141-355 533-0
Telefax: 08141-355 533-99
E-Mail: landfrau@hofpfisterei.de
www.landfrau.de

Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Herausgeber:
Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München
Telefon: 089/5202-0
E-Mail: info@hofpfisterei.de

© Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH, München 2019

DE-ÖKO-005

Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Ökologisch. Sozial. Fair.

**Alle Unternehmen des Unternehmensverbunds
Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
Meyermühle AG
Stocker's Backstube GmbH
Metzgerei Landfrau
erfüllen die Naturland Fair Richtlinien
und leisten damit einen wichtigen Beitrag
zu einer ökologischen, fairen und
zukunftsweisenden Entwicklung in der Region.**

Naturland Fair

Die Naturland Fair Kriterien
finden Sie unter: **www.naturland.de**

Gedruckt auf FSC Papier

Stand 09/2019