

Familie und Bauernhof

Wir, Christoph & Therese mit Jasmin, Lukas, Florian u. Lena Villiger, bewirtschaften den schön gelegenen Bauernhof „Luegeten“, welcher im **Jahre 1979** entstanden ist.

Im Frühjahr 2003 beschlossen wir uns aus verschiedenen Gründen, den Betrieb komplett auf biologische Mutterkuh- und Hühnerhaltung mit Ackerbau umzustellen.

Der Bio-Betrieb wird grösstenteils mit familieneigenen Arbeitskräften bewirtschaftet. Täglich kommt auch die „Oma“ (Martha) dazu. Sie ist vor allem fürs Eier-Business zuständig. Auch Marco, Sandra und weitere treue Helfer sind für verschiedene Arbeiten nicht mehr wegzudenken.



Unsere „Salers“– Mutterkuhrasse

Die Salers sind eine der ältesten Rinderrassen Frankreichs und die genetisch am reinsten von allen europäischen Viehrassen. Ihre Heimat ist das vulkanische Gebiet des südlichen Zentralmassivs um das Städtchen «Salers».

Unsere Viehherde besteht aus 20 Mutterkühen mit ihren Kälbern, 1 Zuchtstier und ca. 10 Aufzuchtrinder.

Ursprünglich war es eine Dreinutzungsrasse (Milch, Fleisch, Arbeit). Heutzutage werden sie wegen ihren sehr geeigneten Mutterkuheigenschaften vor allem für die Produktion von hochwertigem Fleisch genutzt.

Bio Salers-Luegetenbeef steht für

- **Exklusivfleisch aus reinrassigem „Salers“ – Bestand**
- **gehörnte Mutterkuhhaltung**
- **biologische und extensive Fütterung**
- **absolut tierfreundliche Haltung**
- **antibiotikafreies Zartfleisch**
- **Milch von der Mutterkuh**



BIOSUISSE



Fleischverkauf direkt ab Hof

Wir verkaufen unser Fleisch in zwei verschiedenen grossen Mischpaketen, welche wir gemäss Ihren **Portionierungsvorgaben** zusammenstellen und verpacken.

Unsere Bio Salers-Luegetenbeef Angebote

- **10kg – Mischpaket** à CHF 32.-/kg (ca. 2-Personen – Haushalt)
- **20kg – Mischpaket** à CHF 31.-/kg (ca. 4-Personen – Haushalt)

Die Mischpakete enthalten ca.

- 23% Hackfleisch
- 17% Siedfleisch (oder Hamburger)
- 10% Braten
- 9% Voressen
- 8% Saftplätzli
- 8% Geschnetzertes
- 6% Plätzli a la minute
- 4% Haxen
- 4% Entrecote
- 4% Huftsteak
- 3% Hohrückensteak
- 2% Leber (gratis)
- 2% Filet

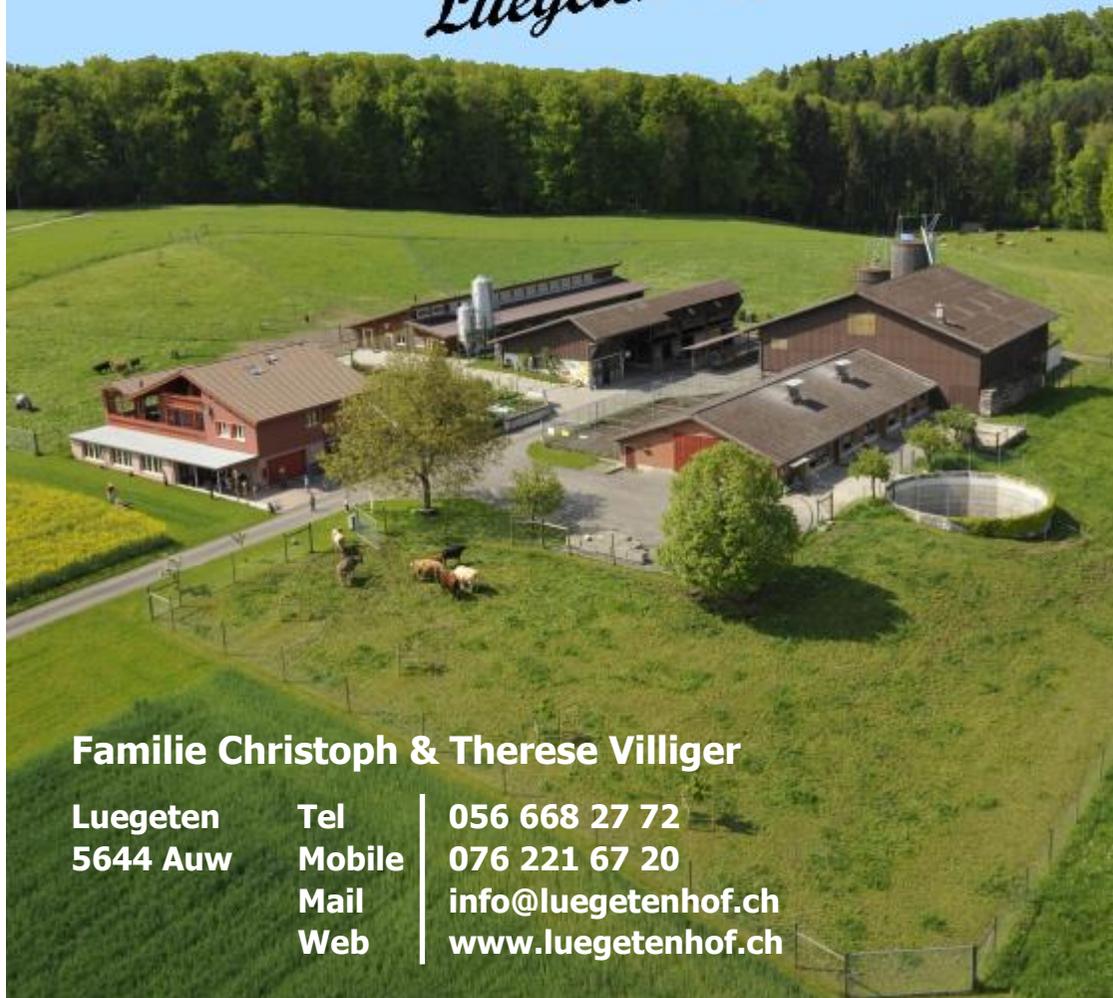


Weitere Informationen über Bestellung und Vertrieb finden sie auf unserer Homepage www.luegetenhof.ch

En Guete wünscht Ihnen Familie Villiger vom Luegetenhof

www.luegetenhof.ch ▪ info@luegetenhof.ch

Exklusives Rindfleisch in Ihrer Nähe



Familie Christoph & Therese Villiger

Luegeten
5644 Auw

Tel
Mobile
Mail
Web

056 668 27 72
076 221 67 20
info@luegetenhof.ch
www.luegetenhof.ch