

Als Familienbetrieb arbeiten wir Hand in Hand und versuchen die Haltungsbedingungen stetig zu verbessern. So konnten wir zum Beispiel in den letzten Jahren die Ställe optimieren, indem wir fast komplett auf Strohhaltung umbauten.

Das Futter und Getreide, welches wir außerdem für die Strohgewinnung brauchen, können wir zum großen Teil selbst anbauen.

Den fehlenden Rest kaufen wir dann regional ein.

Im Laufe der Zeit haben wir bemerken können wie das Bewusstsein für Lebensmittel wieder mehr zunimmt. Vor allem im Punkt, faire Produktion und Tierhaltung. Wir wissen unsere Arbeit und die Qualität unseres Produktes zu schätzen, warum sollten wir dieses anderen nicht zugänglich machen?

All unsere Rinder wachsen von der Geburt an in Mutterkuhhaltung bei uns auf. Jedes unserer Tiere kennen wir von Anfang an. Unsere Winterkälber werden im warmen Strohhall geboren und wachsen dann im tierfreundlichen Offenfrontstall auf. Die Sommerkälber verbringen ihre ersten Lebensmonate direkt auf der Wiese.

Alle Rinder bleiben bis zum ausgewachsenen Rinder-/Bullenalter bei uns auf dem Hof. Den Umzug zwischen Wiese und Stall in den kalten und warmen Jahreszeiten legen unsere Tiere selbstständig zurück, sodass diese nie den Stress von LKW-Transporten kennenlernen müssen.



### **Frisches Rindfleisch direkt vom Hof!**

Möchten Sie wissen, wann unser nächstes frisches Rindfleisch verfügbar ist? Abonnieren Sie einfach unseren WhatsApp-Kanal und verpassen Sie keine Neuigkeiten mehr!

Unser hochwertiges Rindfleisch ist bereits einzeln verpackt und vakuumiert – perfekt für Ihre Lagerung.

Sie können ganz unkompliziert Bestellungen und Anfragen per WhatsApp, E-Mail oder Telefon an uns richten.

Kontaktieren Sie uns und genießen Sie Regionalität und Frische vom Hof!

**48231 Warendorf, Vohren 80**  
**WhatsApp: 0170 8935047**  
**Festnetzanschluss: 02581/2661**

**WWW.HOF-SCHWAKENBERG.DE**



**FLEISCHPAKETE**  
VOM LIMOUSIN-RIND



## Paket 1 (ca. 15 kg)

2 kg Suppenknochen  
2,2 kg Rippe und Beinscheibe  
6 kg Hackfleisch  
800 g Gulasch  
2x3 Rouladen (ca. 1 kg)  
2,5 kg Bratenstücke (2-3 Stück)  
1 kg Steakstücke

**Euro 13,00 / kg**

## Paket 2 (ca. 10 kg)

1 kg Suppenknochen  
1 kg Rippe und Beinscheibe  
4,5 kg Hackfleisch  
800 g Gulasch  
3 Rouladen (ca. 500 g)  
2 kg Braten  
700 g Steakstücke

**Euro 14,00 / kg**

Da es sich um Naturprodukte handelt, können die Gewichte der einzelnen Teilstücke variieren.

## Paket 3 (ca. 6 kg)

1,5 kg Beinscheibe  
2,5 kg Hackfleisch  
1 kg Roastbeef / RibEye  
500 g Filet  
500 g Hüftsteak  
4-8 Bratwürstchen

In den Wintermonaten gibt es keine Würstchen, dafür jedoch 500 g Hackfleisch zusätzlich.

**Euro 20,00 / kg**

## Paket 4 (ca. 7,5 kg)

1,5 kg Rippe  
2,5 kg Hackfleisch  
800 g Gulasch  
3 Rouladen (ca. 500 g)  
2 kg Braten (2 Stücke)  
500 g Steak

**Euro 15,50 / kg**  
**ohne Rippe Euro 17,50 / kg**

**Tipp:** Bratenstücke lassen sich auch gut zu Gulasch verarbeiten!

## Paket 5 (ca. 3,5 kg)

2 kg Hackfleisch  
800 g Gulasch  
3-6 Rouladen (ca. 1 k g)

Als Alternative zu den Rouladen können 750 g Steak gewählt werden

**Euro 17,00 / kg**



Die Portionen sind einzeln vakuumiert.  
Preise gültig bis auf Widerruf  
Stand: 06.2025