GUT WULKSFELDE

Bio-Hof seit 1989

Wir hoffen, dass wir Ihnen einen Eindruck geben konnten, warum Fleisch aus Wulksfelde so besonders ist und sich ein gutes Stück für den heimischen Genuss sehr lohnt! Wenn Sie noch weitere Fragen zu unserer Aufzucht, der Verarbeitung oder dem einen Steak oder der anderen Wurst haben, gehen Sie gerne im Hofladen auf unsere FleischfachverkäuferInnen zu!

Ich bin Ulrike Schreiber!
Ich habe mit meinem Team seit vielen Jahren ein Auge auf das Wohlbefinden unserer Tiere auf dem Gut. Von der Mutterkuh bis zum Pommerschen Landschaf, vom munteren Schwein bis zum stolzen Hahn – um alle Tiere kümmern wir uns mit großer Sorgfalt und Liebe.
Und von dieser Art der Haltung haben Sie etwas Besonderes: eine einzigartige Fleischqualität nach den strengen Bioland-Richtlinien!

Herzlichst,

Ulrike Schreiber

FÜRSORGE MACHT DEN UNTERSCHIED.

Wenn man weiß, dass Nutztiere gut behandelt werden, sie unter liebevoller Aufsicht aufwachsen und ihrer natürlichen Lebensweise entsprechend leben dürfen, dann ... ja, dann kann man auch guten Gewissens Fleisch essen.

Die Tiere auf dem Gut Wulksfelde liegen uns am Herzen. Sie sind Lebewesen mit eigenem Charakter und eigenen Bedürfnissen, das erleben wir im Umgang mit ihnen sehr deutlich.

Wir begegnen Ihnen mit Respekt, wir kümmern uns um sie, wir leisten mit unserer Arbeit einen Beitrag zu ihrer Gesundheit.

Ulrike Schreiber und ihr Team sorgen dafür!

UNSERE TIEFEN-ENTSPANNTEN RINDER

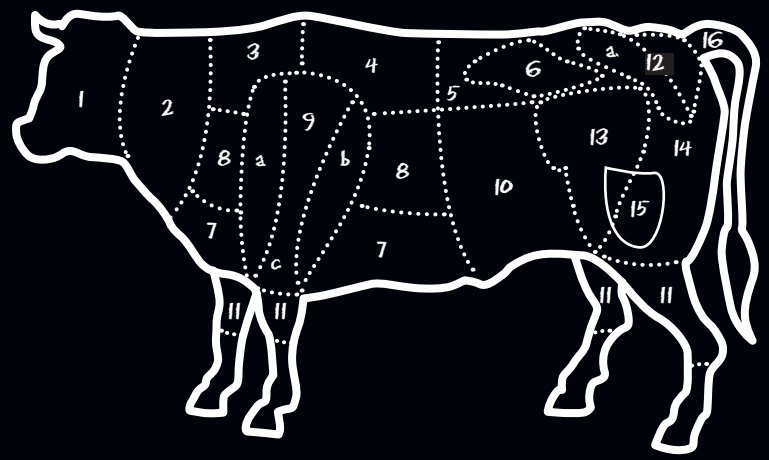
Rund um den Hof leben unsere Rinder der robusten Rassen Limousin und Deutsch Angus. Sie stehen in Gruppen beieinander, ziehen grasend über die Wiese, dösen in der Sonne und liegen wiederkäuend auf der Weide. Zu unserer Herde gehört neben den Mutterkühen und ihren Kälber auch ein Bulle. Die Rinder fressen hauptsächlich Gras und im Winter Grassilage von unseren Flächen. Dazu erhalten sie gelegentlich Restkartoffeln, sonst nichts. So wissen wir zu 100%, was unsere Rinder fressen und können deshalb auch zu 100% für die Qualität des Fleisches garantieren.

Wir halten 250 Rinder der robusten Rassen Limousin und Deutsch Angus.

- Die Mutterkuhherde besteht aus zwei Bullen und 75 Kühen samt Kälbern.
- Einmal im Jahr bringt eine Kuh ein Kalb zur Welt.
- Die Kälber bleiben 8 Monate bei ihren Müttern.
- Im Sommer weiden die Tiere auf den Wiesen rund um das Gut, den Winter verbringen sie in unserem großen Laufstall auf dem Gut Stegen mit Stroheinstreu und Fütterung von Silage und Kartoffeln.
- Alle Haltungsmaßnahmen respektieren die Natur der Tiere.
- Die Rinder werden 2 Jahre alt, bevor sie geschlachtet werden. Manche Weibliche bleiben bei uns, um die Mutterkuhherde aufzustocken.

Kleine Warenkunde
Rinder

Das Fleisch unser Limousin- und Angus-Rinder hat dank der feinen Marmorierung einen ausgeprägten Geschmack.
Das Fleisch, das Sie bei uns aus der Frischetheke bekommen, wird in speziellen Reifeboxen gelagert, wodurch es besonders zart und unvergleichbar aromatisch wird.



1. Kopf
2. Hals
3. Kammstück
4. Hochrippe, hohes Roastbeef
5. Flaches Roastbeef, Zwischenrippe
6. Filet
7. Brust
8. Querrippe
9. Schulter, a. falsches Filet
   b. Mittelbug
   c. dickes Bugstück
10. Bauchlappen
11. Hesse, Beinfleisch, Wade
12. Tafelspitz, a. Hüftdeckel
13. Kugel
14. Hochrippe, hohes Roastbeef
15. Oberschale, Kluft
16. Ochsenschwanz

Filet

Das Rinderfilet ist das edelste Stück vom Rind, was sich durch eine butterzarte Konsistenz auszeichnet und so vielseitig einsetzbar ist wie kaum ein anderes Stück Rindfleisch.

Steak

Vom Rumpsteak bis zum Hüftsteak –Rindersteak gibt es in verschiedenen Zuschnitten. Es schmeckt köstlich vom Grill und aus der Pfanne.

DIE BELIEBTESTEN STÜCKE VOM RIND:

Zu besonderen Anlässen ist ein saftiger Rinderbraten genau das Richtige. Innen zartrosa und außen knusprig braun – für alle Fans des zarten Fleischs.

Rinderbraten

Rinderhack wird aus mageren Teilstücken wie Brust und Schulter gewonnen. Besonders häufig in der Alltagsküche verwendet, eignet es sich für alle Zubereitungsarten.

Rinderhack

WULKSFELDER BIO-BURGER MIT KARTOFFEL-WEDGES

Zutaten für 4 Burger:

500 g Wulksfelder Rinderhack
4 Hamburger Brötchen
4 Scheiben Schinkenspeck
2 Tomaten
1 Zwiebel
Saure Gurken im Glas
4 Blätter Salat
4 Scheiben Käse
150 g Frischkäse
100 g Blauschimmelkäse
1 Zitrone
600 g Wulksfelder Kartoffeln

Aus der Vorratskammer:

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in Schiffchen schneiden, in einer Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer schwenken.

In einer Auflaufform für 25 Minuten bei 180 Grad backen.

Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen, in 4 runde Scheiben (Patties) formen und mit sehr wenig Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten. Schinkenspeck in der Pfanne kross braten.

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Saure Gurken in feine Scheiben schneiden. 4 Blätter Salat waschen und trocken schütteln.

Die Brötchen aufschneiden und für ca. 6–8 Minuten mit in den Ofen legen.

Für die Käsecreme Frischkäse, Blauschimmelkäse und 1 EL Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die Brötchen aufschneiden und mit der Käsecreme bestreichen.

Das Brötchen mit den Patties, Schinkenspeck, Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Salat belegen.

Die Kartoffeln aus dem Ofen holen und zusammen servieren.

UNSERE ZUFRIEDENEN SCHWEINE

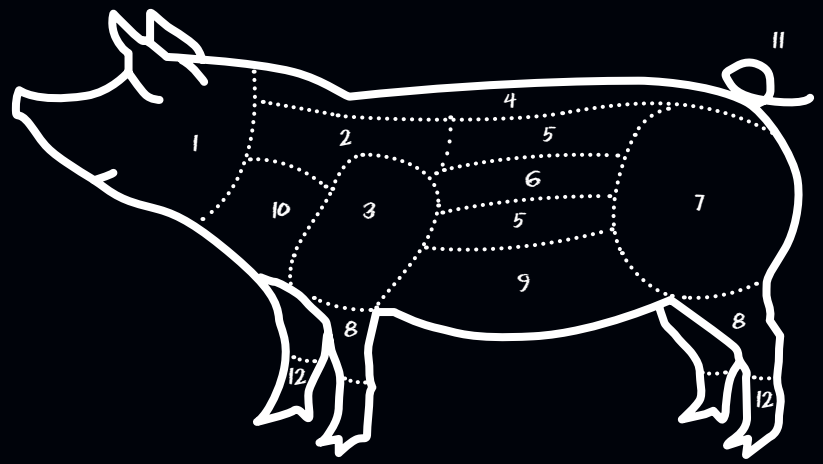
Ungestört Schwein sein dürfen! Wie schön das ist, können Sie auf dem Hof sehen: Viel Platz zum Ausleben ihres Wühltriebes, ein Strohlager zum Zusammenkuscheln und hofeigenes Getreide mit Erbsen und Lupinen zum Fressen. Schweine sind ordnungsliebende und saubere Tiere, die ihre Bereiche zum Fressen, Liegen und Koten genau trennen, wenn sie den Platz dafür haben, so wie bei uns.

220 Schweine werden im Jahr bei uns auf dem Hof gemästet, 100 leben immer in unserem Stall in Gruppen und haben einen z.T. überdachten Auslauf mit einer Schweinedusche für heiße Sommertage.

- Unsere Ställe sind mit Stroh eingestreut zum Wühlen, Spielen und Kuscheln.
- Die Rassen Deutsches Landschwein mit Petrain Eber garantieren mageres Fleisch.
- Die Schweine kommen mit 3 Monaten zu uns. Sie stammen von Bioland-Betrieben in der Nähe von Stade und aus Schleswig-Holstein.
- Die Tiere haben ausreichend Zeit zum Wachsen.
- Hauptbestandteil der Futterration ist unser hofeigenes Getreide, ergänzt durch Silage, Futtererbsen und Lupinen. Zusätzlich fressen sie auch altes Brot, aussortierte Kartoffeln und Gemüsereste.

Kleine Warenkunde
Schweine

Unsere Schweinerassen garantieren ein fettarmes Fleisch, das durch die langsame Mast und die ausreichende Bewegung eine feste und feinfaserige Konsistenz hat.
Aus unseren Tieren lassen wir in handwerklicher Meistertradition nach BIOLAND-Richtlinien hervorragende Produkte herstellen.



1. Kopf
2. Nacken, Hals, Kamm
3. Schulter, Bug
4. Rückenspeck, grüner Speck
5. Kotelett
6. Filet
7. Schinken
8. Vorder- und Hintereisbein
9. Bauch
10. Dicke Rippe, Brustspitze
11. Schwanz
12. Füsse

Filet

Edel und zart: Schweinefilet gehört zu den besten Teilen des Schweins. Es ist im Ganzen als Braten oder in Scheiben geschnitten zum Kurzbraten gleichermaßen geeignet.

Schinken

Als Schinken werden die hinteren Oberschenkel des Schweins bezeichnet. Das Fleisch wird gepökelt, gekocht, gebraten, getrocknet oder geräuchert und in der Regel kalt gegessen.

DIE BELIEBTESTEN STÜCKE VOM SCHWEIN:

Nackensteak ist sehr gut zum Grillen geeignet, aber auch zum Braten, für Geschnetzeltes und Gulasch eignet es sich durch den Fettanteil hervorragend.

Nackensteak

Von der Schinkenwurst bis zur Currywurst – unsere Bratwürste.

Bratwurst

WULKSFELDER GYROS MIT DRILLINGEN UND ZAZIKI

Zutaten für 4 Personen:

800 g Wulksfelder Nackensteak
150 g Zwiebeln
750 g Wulksfelder Kartoffeln „Die Lütten“
2 EL Olivenöl
200 g Wulksfelder Zaziki aus der Frischetheke
250 g Wulksfelder Krautsalat aus der Frischetheke

Aus der Vorratskammer:

Salz, Pfeffer, griechische Gewürze (Oregano, Thymian, Paprika, Majoran...), Öl zum Braten

Zubereitung:

Für das Gyros das Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Fleisch, Zwiebelringe, griechische Gewürze und Olivenöl in einer Schüssel miteinander vermischen und ca. 2 Stunden marinieren.

Kartoffeln waschen und trocknen. Größere Exemplare einmal durchschneiden, die Kleinen ganz lassen, sodass alle in etwa dieselbe Größe haben.

In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl vermengen, sodass alles benetzt ist.

Ofen auf 210° Ober/Unterhitze (Umluft 190°) vorheizen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf verteilen. 30–35 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, die marinierten Fleischstreifen kurz anbraten, salzen und pfeffern. Die Hitze reduzieren und das Fleisch in 10 – 12 Minuten fertig braten.

Gyros und Drillinge zusammen mit dem Zaziki und dem Krautsalat auf Tellern anrichten.

Tipp: Wenn es schnell gehen muss, gibt es auch Wulksfelder Gyros fertig gewürzt in unserer Frischetheke.

UNSERE MUNTEREN HÜHNER.

Gut 2.350 Legehennen und 40 Hähne leben in zwei Mobilställen, die regelmäßig auf frische Grasnarben verzogen werden. Denn das lieben die Hühner am meisten: den ganzen Tag draußen sein, um zu scharren, nach Würmern, Samen und Körnern zu picken, im Sand zu baden und untereinander zu kommunizieren. Ihre Eier legen sie in ein weiches dunkles Nest. Nur nachts verschließen wir den Stall vor schnellen Räubern wie Mardern und Greifvögeln.

Das bedeutet, dass wir die Hühner nur als Legehennen halten. Ihr Fleisch ist nicht so sehr für die Verarbeitung in die klassischen Hühnerteile wie Filet, Schenkel und Brust geeignet, weil sie das dafür übliche Schlachtalter überschreiten. Stattdessen geben sie wunderbare Suppenhühner ab, die Sie von Zeit zu Zeit bei uns im Hofladen erhalten. Aber das Tollste sind natürlich die Eier, die sie täglich für unsere Kunden legen.

IMMER FRISCH, IMMER BIO, IMMER GUT WULKSFELDE!

Dafür stehen wir bei unserer Tierhaltung und Fleischverarbeitung:

Einmal pro Woche werden ein Rind und 6-7 Schweine geschlachtet. Die Vermeidung von Stress für unsere Tiere hat hierbei erste Priorität. Über die Fürsorge für unsere Tiere hinaus ergibt sich dadurch eine herausragende Fleischqualität.

Wir garantieren:

- unverfälschte, natürliche Qualität
- ökologische Verarbeitung nach Bioland-Richtlinien mit traditionellen Handwerksmethoden.
- ohne Nitrit, Phosphat, Bindemittel, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe
- natürlich verarbeitete Würste und gut abgehangener Schinken
- unverpackte, frische Ware direkt am Tresen
- täglich frisches Hack.

Was immer Sie suchen, unsere MItarbeiter im Hofladen beraten Sie gerne:

- Wulksfelder Fleisch: Vom Hack über Kurzgebratenes bis hin zu Schmorfleisch - sowie unser vorgereiftes Fleisch
- Wulksfelder Wurstspezialitäten
- im Sommer Grillspezialitäten in der Frischetheke
- und natürlich zur Weihnachtszeit: Festtagsfleisch!

Ich hoffe, dass Sie jetzt ein wirklich gutes Gefühl für unser Fleisch haben und sich auf das freuen, was Sie daraus machen.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!

Sollten Sie noch weitere Fragen zu unserer Tierhaltung haben, wenden Sie sich gerne auch an mich unter ulrike.schreiber@gut-wulksfelde.de

Ihre Ulrike Schreiber