

Apfelsaft

pressen wir jeden Herbst von Äpfeln unserer Streuobstwiesen sowie angepachteten und naturschutzgerecht bewirtschafteten Streuobstalleen um Buch, Schelldorf und Grieben.

In den vergangenen Jahrhunderten waren Streuobstbestände von existenzieller wirtschaftlicher Bedeutung – heute sind sie bäuerliche Relikte unserer Kulturlandschaft. Sie bilden einen einzigartigen, schützenswerten Lebensraum für eine Vielzahl von Pflanzen- und Tierarten. Mit der weiteren Bewirtschaftung der Streuobstbäume können zudem die alten, besonders schmackhaften Obstsorten als Kulturerbe und Genressource erhalten werden.

Wir bieten an:

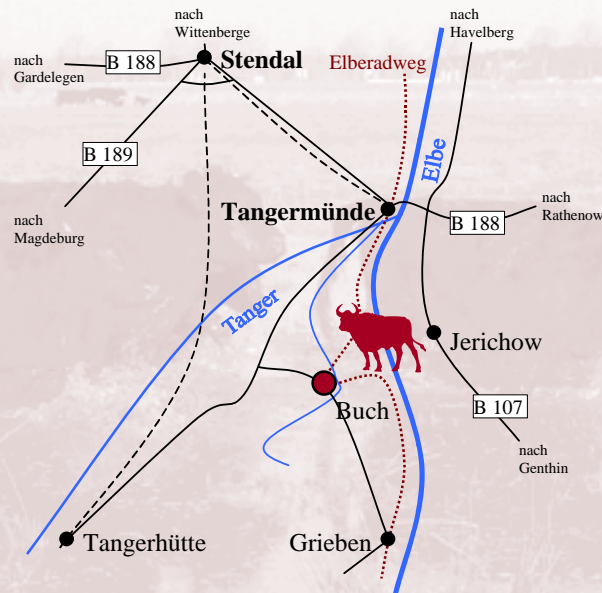
- Apfelsaft, naturtrüb (pasteurisiert, keinerlei Zusatzstoffe)
- Lohnpressen mit der mobilen Saftpresse: Bringen Sie Ihre Äpfel und Sie erhalten Ihren Saft.



Besuchen Sie uns!

... wenn Sie genau wissen wollen, woher Ihr Fleisch kommt. Genießen Sie die Natur und überzeugen Sie sich selbst, wie gut es die Tiere haben.

Schauen Sie beim Apfelsaftpressen zu.



Fragen Sie uns!

Wir geben Ihnen gern ausführliche Informationen.

Kontakt:

Naturschutzbund Deutschland (NABU)
Kreisverband Stendal e.V.
Querstraße 22
39517 Buch

Ansprechpartner:

Dr. Peter Neuhäuser

039362 81673

rezeption@elbetourist.de

Dr. Uta Mitsch

039322 723272

uta.mitsch@web.de



Wilde Landschaft
KOST-bar

Qualität besonderer Klasse



Bio-Fleisch vom Galloway
aus dem Biosphärenreservat
&
Apfelsaft
von Streuobstwiesen

Wir – der Kreisverband Stendal des **Naturschutzbundes Deutschland e.V. (NABU)** – bewirtschaften und pflegen derzeit um den Standort Buch (bei Tangermünde) rund 200 ha Grünland extensiv und naturschutzgerecht. Auf den artenreichen Flächen entlang von Elbe und Tanger leben in ganzjähriger Freilandhaltung unsere Tiere verschiedener Robustrassen:

- Galloway-Rinder
- Auerochsen
(Rückzüchtung Europäisches Wildrind)
- Koniks
(Rückzüchtung Europäisches Wildpferd)
- Exmoor-Ponys

Unsere Tiere finden auf den weitläufigen Weiden alles, was sie brauchen, um gesund und glücklich zu sein. Sie genießen

- viel Platz, frische Luft und freie Bewegung
- das Aufwachsen im Familienverband
- ein selbst zusammengestelltes, vielfältiges Menü.
– Für das Kraut, nach dem ihnen der Sinn gerade steht, ist den Tieren kein Weg zu weit.

Galloways

sind kleine, äußerst widerstandsfähige und genügsame Rinder aus dem Südwesten Schottlands.

Die erste historische Beschreibung dieser sehr alten Rasse stammt von Dichter Livius (284 bis 204 v. Chr.). Bereits die Römer schätzten das vorzügliche Fleisch dieser schwarzen Rinder – als einzige Lebewesen durften sie von Norden her den Hadrianswall passieren, der die römische Provinz Britannia vor den wilden Stämmen aus Schottland schützte.

Das Fleisch der Galloways ist von höchster Qualität:

- bestes Aroma mit kräftigem, typischem Fleischgeschmack
- beste Zartheit und Saftigkeit
(fest, dunkel & gut marmoriert)
- hohe Anteile sowie ein günstiges Verhältnis an essenziellen, ungesättigten Fettsäuren
(Omega 6 / Omega 3)

Der besondere Geschmack und Wert des Fleisches wird durch unsere ganzjährige, naturnahe Weidehaltung – ohne Fütterung von Kraftfutter & Zusatzstoffen – noch verstärkt.

Unser Bio-Fleisch ist nach den Richtlinien des Verbund

Ökohöfe zertifiziert.
Öko-Kontrollstelle D 021



Mit kurzen Wegen, einer schonenden Schlachtung sowie der langen Fleischreifung am Knochen vollenden wir somit eine

Fleischqualität der Spitzenklasse.

Wir bieten an:

- Bio-Rindfleisch vom Galloway
(portioniert & verpackt)
- diverse Wurstsorten vom Bio-Galloway
(rein – ohne Zusatz von Schweinefleisch)

