

□ **Fleisch vom Limpurger Weideochsen:**

□ **Bezugsquellen: Metzgereien, Gastronomie und Direktvermarktung - siehe unten**



□

Limpurger Ochsen weiden am Hang - und pflegen die Landschaft

Weideochse vom Limpurger Rind g.U.

Für Limpurger Ochsen, die als "Weideochse vom Limpurger Rind g.U." bezeichnet werden dürfen, müssen in der Aufzucht hohe Anforderungen erfüllt werden:

- nur Ochsen der Rasse Limpurger Rind
- Weidehaltung in der Vegetationsperiode
- Laufstallhaltung mit Einstreu im Winter
- Schlachalter: mind. 30 bis über 36 Monate
- Fütterung: kein gentechnisch verändertes Futtermittel, keine Maissilage, kein Soja
- Nur Weidefutter, Gras, Heu, Grassilage und Getreide aus der Region, Mineralfutter
- Kurze Endmast von 1 - 4 Monaten mit etwas zusätzlichem Getreide, um eine gute Marmorierung des Fleisches zu erreichen
- Schutzgebiet: Geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt in der Stammheimat Ostalbkreis und Welzheimer Wald (Landkreis WN), die Landkreise Schwäbisch Hall, Hohenlohe und Main-Tauber sowie einzelne angrenzende Gemeinden

Weitere Informationen siehe auch unter:

http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe/veranstaltungen/fraenkische_presidi

Fleisch vom Limpurger Weideochsen ist leider nicht immer verfügbar - bitte vorher telefonisch abklären!

□

Metzgereien 2023

[EDEKA-Ueltzhöfer Heilbronn in den Märkten in](#)

74081 Heilbronn - Sontheim, Mauerstr. 78 - 90, Tel. 07131 - 203 98-0

74074 Heilbronn, Charlottenstr. 9 (Nähe Südbahnhof), Tel. 07131 - 20 57 29-0

74196 Neuenstadt am Kocher, Bahnweg 6, 07139 - 93 64 93-0

74229 Oedheim, Kochendorfer Str. 16, 07136 - 96 10 08-0

74248 Ellhofen, Bahnhofstraße 44, Tel. 07134 - 91 196-0

74199 Untergruppenbach, Mühlweg 20, Tel.: 07131 - 39 46 9-0

Verkauf ganzjährig in diesen Märkten - bei Bedarf können Sie gerne vorbestellen

Frischfleisch und unter der Hausmarke "KUECHEN WERK" hausgemachte leckere Fertiggerichte im Weckglas sowie Ochsen-Maultaschen.

[Bio-Metzgerei Hof-Lieferant Munz, Feuerbach, Stuttgarter Str. 23,](#)

70469 Stuttgart-Feuerbach, Tel.: 0711 - 36 59 14 00

Verkauf: ab Mitte März - Bitte vorbestellen

[](#)

[Metzgerei Bernd Zinsler, Mulfingen, Poststr. 34](#)

74573 Mulfingen/Jagst, Tel.: 07938 - 205

Verkauf ab ca. Anfang Dezember 2023 - Bitte vorbestellen

□

□

□

Gasthöfe - auf der Speisekarte

□

[Bio-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau, Ortsstr. 13](#)

74541 Vellberg-Eschenau, Tel.: 07907 - 2294

geplant Herbst 2023

□

Direktvermarktung:

Direkt vom Erzeuger, in gemischten 5 - 10 kg Paketen, oder auch mehr, zur Bevorratung:

Verborgener Winkel, [Biohof Stier](#) , Hintere Bachstraße 3,

D-74677 Hohebach, Tel.: 07937 - 803 637,

Gaststätte geöffnet für Gruppen nach Vereinbarung.

Verkauf - nächste Schlachtung: siehe Internetseite Biohof Stier

□

Martin und Andrea Munz, Biobetrieb, Mühlweg 1

□ D-74547 Untermünkheim-Haagen, Tel.: 0791 - 85 54 11

Rainer Hofmann, Aussiedlung 31

D-74572 Blaufelden-Wittenweiler, Tel.: 07953 - 85 65

Albrecht Idler, Riegenhof 10,

D-74535 Mainhardt, Tel.: 07903-23 81

Familie Hollenbach, Ortsstr. 9,

D- 74585 Rot am See - Kleinansbach, Tel.: 07958 - 529

Vermittlung ganzer Tiere oder Schlachthälften:

Nähere Informationen erhalten Sie bei der Schutzgemeinschaft "Weideochse vom Limpurger Rind g.U. e.V." unter Tel. 07904 - 7007-3519

Mail: Limpurger(at)Rind-BW.de

Patenschaften für einen jungen Weideochsen

Informationen dazu erhalten Sie ebenfalls bei der Schutzgemeinschaft

Ältere Berichte von Veranstaltungen:

Donnerstag, 01. August 2013:

["Speisemeisterei" in Stuttgart-Hohenheim: Themenabend zum Limpurger Weideochsen](#)

Variationen in sechs Gängen mit spannenden Hintergrund-informationen aus erster Hand -

[Bericht zur Veranstaltung in der Speisemeisterei - hier anklicken](#)

