KugelSüdhangHof

Special Edition

KUHNST - KÜHE - KUHLTUR - KUHLINARISCHES

NEUES VOM HOF

SEITE 1

KUHproKLIMA-Projekt am Start

SEITE 2

Crowdfunding

Eine gute Lösung für unsere Altkühe

SEITE 3

Neue Kooperation mit "edelalt"

SEITE 4

Allgäuer Wollschweine

Bestellmöglichkeit Wurst- & Grillpakete





www.kugelsüdhanghof.de kugelsuedhanghof@t-online.de



KUHproKLIMA

EIN UNGEWÖHNLICHES FORSCHUNGSPROJEKT

"Wachsen oder weichen" lautete die bisherige Parole in der Landwirtschaft und insgeheim gilt sie immer noch. Tatsächlich ist es nun aber so weit gekommen, dass wir alle (zurück-) "weichen" müssen, damit die Natur wieder "wachsen", sich das Klima normalisieren kann. Der Corona-Lockdown hat das eindrücklich verdeutlicht. Ein Paradigmenwechsel steht also an. Die Lösungen sind offensichtlich, wenn man sich genau ansieht, wie die Kreisläufe in der Natur funktionieren. Die Frage ist vielmehr, wie schnell und wie reibungslos dieser Wechsel gelingen kann. Wie können wir in einem System unsere Existenzen sichern, das auf Ressourcenverbrauch und Konsum basiert und nur mit sehr viel Energieaufwand und Kosten aufrechterhalten werden kann?

Wir benötigen eine andere Sichtweise, um ein anderes Verhalten an den Tag legen zu können. Wir brauchen eine neue, klimawirksame Strategie, die das bisherige Modell ablöst. Genau darum geht es in diesem zukunftsweisenden Projekt. > www.kuhproklima.de



Crowdfunding

FÜR EIN KUHLES PROJEKT

Es ist so: Das Projekt ist sehr komplex - wie die Natur auch. Das bedeutet, dass ein großes Team drei Jahre lang sehr viele Daten erheben, auswerten und dokumentieren wird. Dazu kommt, dass wir neue Ansätze in der Praxis erproben, was erhebliche Zusatzkosten und auch Zeit beansprucht. Die bewilligten Fördermittel decken diesen Aufwand nicht ab. Es bleibt ein großer Restbetrag, den wir selbst finanzieren müssen. Wir hoffen jedoch sehr, dass wir viele Menschen dafür gewinnen können, uns bei unserer Mission für ein besseres Klima zu unterstützen.

Eine gute Lösung

FÜR UNSERE ALTKÜHE

Seit über 10 Jahren vermarkten wir als Urproduzenten unsere Tiere selbst. Unser Tierbestand hat sich aber in den letzten Jahren vergrößert und nun werden wir auch öfter Kühe schlachten müssen. Die Weiterverarbeitung von Fleisch ist jedoch eine gewerbliche Tätigkeit und unterliegt einer ganz anderen Logistik und Infrastruktur. Unser Betriebskonzept ist auf andere Ziele ausgelegt und so haben wir lange nach der optimalen Lösung gesucht. Wir sind fündig geworden! Unsere Kühe werden nun nachwie-vor im Schlachthäusle nebenan geschlachtet, fahren jetzt aber weiter zur Veredelung zu "edelalt".

Dabei sein

Spendenkonto

Hans Lindner Stiftung Verwendungszweck: "KUHproKLIMA"

IBAN:

DE62 7432 0073 0370 3135 55

BIC:

HYVEDEMM433

Wir freuen uns über jede Unterstützung! **Spendenformular** (Spendenquittungen sind möglich)





Synergien nutzen

EINE KOOPERATION MIT DEN OSTALLGÄUERN

Wir haben Julia und Stephan Babel, zwei sehr rührige und vielseitig talentierte Menschen aus dem Ostallgäu, über Heimat Unternehmen kennengelernt. Der Name ihres Heimathofes, der Mächlerhof am Auerberg, ist Programm. Neben ihrer kleinen Landwirtschaft mit Original Allgäuer Braunvieh und vielen anderen Tieren, betreiben sie ihren Laden "edelalt", in dem sie u. a. ihre eigenen veredelten aber auch andere handwerklich hergestellten Produkte verkaufen. Außerdem bieten sie regelmäßig Genuss-Events an und sind mit einem mobilen Dorfladen unterwegs.

Es hat sich sehr schnell herausgestellt, dass wir in vielerlei Hinsicht auf einer Wellenlänge liegen, obwohl wir verschiedene Geschäftsmodelle verfolgen. Tierwohl, ein bewusster und nachhaltiger Umgang mit natürlichen Ressourcen, ein Faible für Kunst, Kultur und gesunde Lebensmittel und das Umsetzen zukunftsweisender Ideen ist uns ein gemeinsames Anliegen. Stephan ist zudem gelernter Koch und weiß nicht nur wie man ein Tier fachgerecht zerlegt, sondern auch wie er es weiter veredeln kann. Dies ist bei der Weiterverarbeitung einer Altkuh von großem Nutzen, die hochwertiges, sehr schmackhaftes Fleisch hat, vorausgesetzt sie wurde gut gemästet und hat einen gewissen Reifeprozess durchlaufen. Julia und Stephan haben entsprechend investiert und können bei Bedarf nun auch "dryagen" und sogar schockfrosten.

www.edelalt.de





edelalt - stöbern & genießen Schongauer Str. 1 86983 Lechbruck am See

Stephan Babel hat die letzten Jahre eigene wurst-Rezepturen Kreiert, die eine Brotzeit oder einen Grillabend zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.



Auch saugut

NAHRHAFTES VOM MANGALICA-WOLLSCHWEIN

Das Wollschwein ist eine Urrasse und hat ihren Ursprung in Ungarn. Sie können wegen ihres dichten Wollkleides ganzjährig draußen gehalten werden und fühlen sich im Allgäu "sauwohl". Natürliche und stressfreie Aufwuchsbedingungen auf der Weide sorgen für einen kräftigen Fettbewuchs, was dem Fleisch der Mangalica eine einzigartige Qualität verschafft. Der Gehalt der positiven Omega n-3 Fettsäuren im Fleisch ist übrigens beim Mangalica um ca. 4,5 mal höher als beim Stallvieh. Die Fettzusammensetzung ist tatsächlich ähnlich der von pflanzlichen Ölen. So besitzt es die für die menschliche Verdauung besonders geeignete Doppelbindung bei den ungesättigten Fettsäuren.

Bestellung

ALLES FAST WIE GEWOHNT

Bei Interesse bitte das Bestellformular aus dem Anhang ausgefüllt bis spätestens Dienstag, den 23.06.20 an uns zurückmailen, damit genug Zeit zum Packen bleibt. Die Besteller aus dem Allgäu können ihr Paket am Freitag, den 26.06.20 ab 17.00 Uhr auf dem KugelSüdhangHof abholen. Am Samstag ist die Übergabe in Metterzimmern zwischen 9.30 - 10.30 Uhr und in Markgröningen zwischen 11.00 - 12.00 Uhr. Dem Paket liegt eine Rechnung von "edelalt" bei. Die Bezahlung läuft also dieses Mal nicht über uns!



FÜR DIE BROTZEIT

Wurscht & Käs' Leberkäs' & Schinken

FÜR DEN GRILL

Dryaged Steaks Chorizos & Burgerpatties



Bestellungen an: kugelsuedhanghof@t-online.de

Weitere Informationen siehe: www.kugelsüdhanghof.de