

DÖLLNSCHAF

www.radical-regional.de

Ich betreibe Landschaftspflege mit Schafen am Döllnfließ im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin. Das bedeutet: ganzjährige Weidehaltung auf wechselnden mobil eingezäunten Weiden auf den mageren - teils sandigen, teils moorigen - Wiesen zwischen Fließ und Kiefernwald.

Die Bentheimer Landschaftsrasse ist eine alte Nutztier rasse, die ich im Herdbuch züchte, also mit dem Ziel, diese Rasse zu erhalten. Sie sind robust und gut für die Landschaftspflege geeignet. (Und sehen toll aus!) Ziel ist es, regional und fair zu wirtschaften.

Die Schafe werden auf der Weide geboren, wachsen langsam im Herdenverbund heran und fressen vor allem Heu, Gras und Kräuter von den Wiesen, was zu einer sehr gesunden Fleischqualität führt.

Sie werden nach 7-12 Monaten in der Uckermark geschlachtet und dann ebenfalls regional zerlegt und zu Fleisch, Wurst und Schinken verarbeitet. Dabei ist mir wichtig, dass die Tiere nicht nur ein gutes Leben hatten, sondern auch ein stressfreies Ende haben. Schlachtung mit Achtung.

Die Verarbeitung findet in der Wurstküche der Wildwirtschaft in Fürstenwerder statt.

Produkte: Fleisch und Wurst vom Lamm und Schaf, Schaf- und Lammfelle, Rohwolle

Ganzes Lamm, auf Vorbestellung, grob zerlegt und vakuumiert	17 €/kg
Keule mit Röhrenknochen	32,00 €/kg
Schulter am Knochen	22,00 €/kg
ausgelöste Keule vom Schaf	35,00 €/kg
Gulasch aus der Keule	27,00 €/kg
Hack	22,00 €/kg
Haxen	20,00 €/kg
Koteletts	45,00 €/kg
Leberwurst im Glas (160g)	5,00 €
Salami mit geröstetem Fenchel, kalt geräuchert	3,80 €/100g
Salami mit Chili, kalt geräuchert	3,80 €/100g
Lamm-Schinken mit Thymian, kalt geräuchert	5,50 €/100g