

LANDWIRTSCHAFTLICHER BETRIEB HOLGER CONRAD

LEBEN, GENUSS UND GUTER GESCHMACK

Holger Conrad – seit Jahren und von Kindheit an Landwirt aus Passion – bewirtschaftet zusammen mit seiner Familie seinen Betrieb in Siesbach, der sich im zweiten Jahr in der Umstellung zum Biobetrieb befindet. Von April bis November leben seine Rinder, Kühe und Bullen auf großflächigen Weiden mit saftigem Grün. Unter Verzicht auf die Zugabe von Kraftfutter werden die Tiere mit Silage und Heu aus eigener Produktion und von ungedüngten Wiesen gefüttert. Schon von klein an wird auf artgerechte Haltung Wert gelegt, Kälber wachsen bei ihren Müttern auf, 6 bis 8 Monate lang werden sie von ihnen mit Muttermilch groß gezogen.

IN DER KISTE

Das Corned Beef im Glas wird ausschließlich aus Fleisch der im eigenen Betrieb gezogenen und aufgewachsenen Rinder, einer Limousin-Kreuzung, hergestellt. Neben den strengen Richtlinien bei der Aufzucht sind auch die kurzen Wege bei Schlachtung und sorgfältiger Verarbeitung ein Garant für Qualität und Geschmack.



Landwirtschaftlicher Betrieb
Holger Conrad



LUST AUF MEHR

Corned Beef ist nur ein Produkt aus einer Palette von Wurstsorten. Neben Wurst im Glas, wie Jagdwurst, Speißbratenwurst, Fleisch- und Bratwurst, sowie Paprikakäsewurst werden auch Rinderschinken, Salami und Knacker angeboten. Für weitere Informationen einfach anrufen oder mailen.

KONTAKT

Holger und Claudia Conrad

Siedlung

55767 Siesbach

Telefon: 067 81 / 3 33 77

holli-ranch@gmx.de