

# Lokalwaren! Ein Stück Heimat.

„Artgerechte Tierhaltung, eigenes Futter und kurze Wege garantieren Qualität“

Gerade in der heutigen Zeit globaler Märkte mit Massentierhaltung, industrieller Verarbeitung und langen Transportwegen ist es wichtig zu wissen, wo und wie unsere Lebensmittel hergestellt werden. Die über 40 Partner des Lokalwarenmarktes orientieren sich bei ihrer Arbeit am Grundsatz „kleine Kreisläufe – große Werte“ und bieten damit ein Höchstmaß an Transparenz. Dieses gilt insbesondere für Fleischprodukte. Besonders Wert legen die Betriebe auf eine artgerechte Tierhaltung und die Versorgung mit hofeigenem Futter. Und die Schlachtstätte auf dem Wendelinushof macht kurze Wege möglich, sodass die Tiere keinen belastenden langen Transportwegen ausgesetzt sind. Überzeugen Sie sich von der Vielfalt und der Qualität der Produkte! Unser Tipp für die Grillsaison: starten Sie mit ausgesuchten Grill-Produkten aus der Region!

## Die Fleisch-Gruppe:

### Bauernhofmetzgerei Boßert

Der landwirtschaftliche Betrieb legt seinen Schwerpunkt auf die Mutterkuhhaltung und die Direktvermarktung. Das Qualitätsrindfleisch stammt von der Geburt des Kalbes bis zum schlachtreifen Jungbullen aus dem eigenen Betrieb. Auf dem Hof leben ca. 150 Angus-Tiere, die sich auf den Weiden frei bewegen können. Durch die artgerechte, natürliche Haltung der Rinder entsteht eine hohe Fleischqualität. Diese Qualität zeichnet sich durch eine feine Marmorierung des Fleisches und einen geringen Bratverlust aus. Verarbeitet werden außerdem Schweine, Lämmer, Geflügel von Partnerbetrieben und saisonal Reh und Wildschwein aus eigener Jagd. Die eigene Herstellung der Wurst- und Fleischwaren steht im Mittelpunkt: angefangen bei der Auswahl der richtigen Rohmaterialien bis hin zu den eigenen Mischungen der passenden Gewürze. Die Produkte sind donnerstags auf dem St. Wendeler Wochenmarkt erhältlich.

### Harschbergerhof - Schaumetzgerei

Hauptstandbein des Hofes ist die Schweinehaltung. Die Tiere leben hier von der Geburt bis zur Schlachtung im gleichen Betrieb. Futtergrundlage ist das hofeigene Getreide. Durch die Haltung in Offenställen auf Stroh haben die Tiere viel Licht und Luft. Seit Dezember 2011 gibt es auf dem Harschberger Hof eine Schaumetzgerei. Hier kann man durch Scheiben bei der Herstellung von Wurst- und Fleischwaren zusehen. Im Hofladen finden sich neben Wurst- und Fleischwaren aus der eigenen Metzgerei auch viele weitere Produkte und Spezialitäten. In Niederlinxweiler gibt es eine weitere Verkaufsstelle.

### Keimbacher Hof

Auf den Weiden am Hof grasen im Sommer die Mutterkühe der alten, lokalen Rasse Glanvieh. Auf dem Hof werden Mastschweine gehalten, die überwiegend mit Getreide aus eigenem Anbau gefüttert werden. Außerdem gibt es auf dem Keimbacher Hof eine kleine Herde von Burenziegen, Kaninchen, Hühner und Katzen. Hier wird Tierhaltung mit aller Sorgfalt, mit Liebe zum Tier, gutem Futter, Sauberkeit und Ehrlichkeit betrieben. Aus dem Fleisch der Tiere entstehen bei

handwerklichen Metzgern aus der Region leckere, gehaltvolle Wurstsorten in großer Vielfalt. Der Keimbacher Hofladen hat jeden Samstag von 9 bis 16 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung geöffnet. Sie erhalten hier eigene Schinken-, Wurst- und Fleischwaren sowie delikate Erzeugnisse von anderen Partnerbetrieben: Käse, Eier, Rapsöl, Gemüse, Nudeln usw.

### Schäferei Benz

Der Grundstein zur Schafhaltung wurde bereits vor über drei Jahrzehnten gelegt, als ein vorüberziehender Schäfer ein von der Mutter verstoßenes Lamm zur Aufzucht überließ. Daraus entwickelte sich im Laufe der Jahre der Nebenerwerbsbetrieb. Mit Schwarzkopf- und Merinomutterschafen werden ca. 44 ha Dauergrünland bewirtschaftet. Die Tiere werden ganzjährig im Freien gehalten. Für die Familie Benz ist es selbstverständlich den Weg der Tiere zur Schlachtstätte möglichst kurz zu halten. Das Lammfleisch von der Schäferei bekommen Sie auf dem Wendelinushof oder über den Betrieb der Familie Boßert.

### Wendelinushof Schlacht- & Verarbeitungsstätte

Der Hof steht für natürliche Aufzucht, tierfreundliche Haltung und eigene Tiermast mit Hähnchen, Schweinen, Hühnern, Rindern und Gänsen werden in der hofeigenen Schlachtstätte verarbeitet, somit ist eine hochwertige Fleischqualität garantiert. Hier gibt es keine Massentierhaltung und die Tiere müssen keine belastende Transporte durchstehen, sie werden vor Ort geschlachtet und verarbeitet. So entstehen Produkte wie die Haus-Rostwurst die durch die Fleischerinnung des Saarlandes im April 2013 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde. Die schmackhafte Wurst ist an der Fleischtheke auf dem Wendelinushof erhältlich, wo die Besucher auch eine zahlreiche Auswahl an Fleisch-, Wurst- und Grillspezialitäten aus eigener Herstellung erwartet. Im Hofladen sind auch knackfrisches Obst, Gemüse und Produkte des Lokalwarenmarktes St. Wendeler Land erhältlich.

### Weierhof – Damwildhaltung

Familie Welter hält seit 1982 Damwild in der Form der landwirtschaftlichen Wildhaltung. 1999 erwarb sie den Weierhof in Sötern als idealen Standort für die Wildhaltung. Auf einer Gatterfläche von ca. 18 ha werden 50 adulte Tiere und deren Nachzucht, sowie drei Zuchthirsche gehalten. Die Nahrungsgrundlage der Tiere auf dem Bio-zertifizierten Betrieb ist die Weide. Lediglich in der Winterzeit erhalten die Tiere Heu vom eigenen Betrieb und etwas Getreide. Die Herde befindet sich das ganze Jahr im Freien und kann sich in den Wald und einen überdachten Futterplatz zurückziehen. Auf dem Hof befindet sich eine Schlachtstätte, ein Zerwikeräum, sowie eine Kühl- und Rauchanlage. Die Wildprodukte sind saisonal, von November bis Januar, auf Bestellung erhältlich.

Weitere Informationen zu den Partnerbetrieben und über das Gesamtkonzept unter: [www.lokalwarenmarkt.de](http://www.lokalwarenmarkt.de)



Über 40 Partner mit diesem Gütesiegel!



Boßert - Hofmetzgerei



Harschbergerhof - Schaumetzgerei



Keimbacher Hof



Schäferei Benz



Wendelinushof



Weierhof - Damwildhaltung

## Unsere Grill-Tipps:

**Bauernhofmetzgerei Boßert:**  
T-Bone-Steaks und Lamm-Merguez.

**Harschbergerhof:**  
Grillwurst für Allergiker, (Phosphat & Glutenfrei) nur mit Naturgewürzen gewürzt.

**Keimbacher Hof:**  
Lecker eingelegte Steaks und Bauch von unseren Schweinen, Grillwürste.

**Schäferei Benz:**  
Saftige Lammlachse und knusprige Lammkotelett.

**Wendelinushof Schlacht- & Verarbeitungsstätte:**  
Grillspezialitäten vom Geflügel und Lamm.

**Weierhof – Damwildhaltung:**  
Damwildsteak vom Weierhof – gesund und lecker.



**Bauernhofmetzgerei Boßert:**  
[www.bossert-bauernhof.de](http://www.bossert-bauernhof.de)

**Harschbergerhof:**  
[www.harschbergerhof.de](http://www.harschbergerhof.de)

**Keimbacher Hof:**  
Tel.: 0 68 51 - 80 00 19 3

**Schäferei Benz:**  
Tel.: 0 68 57 - 6 92 09

**Wendelinushof Schlacht- & Verarbeitungsstätte:**  
[www.wendelinushof.de](http://www.wendelinushof.de)

**Weierhof:**  
Tel.: 0 68 52 - 80 22 01

