



## Nächste Hoftötungen stehen an

14.02.2022

Die Tage werden wieder länger und die Sonne scheint schon kräftig ins noch junge Jahr. Erste Frühlingsgefühle werden langsam aber sicher wach. Mit ihnen steigt auch die Vorfreude auf gesellige Grillabende mit Freunden und Bekannten. Pünktlich vor der Grillsaison stehen bei uns die ersten Hoftötungen in diesem Jahr an.

### Sowohl Rinds- wie auch Kalbfleisch

Wie bereits im vergangenen Jahr wird es auch diesen Frühling wieder das beliebte Kalbfleisch aus stressfreier Hoftötung im Angebot haben. Neu hingegen ist das Rindfleisch. Dass das Rindfleisch bis diesen Frühling noch auf sich warten liess, ist ganz einfach durch das Alter der Tiere bedingt. Mit dem Entschluss im Herbst 2020, die Hoftötung auf dem Betrieb Weihermatt praktizieren zu wollen, wurden auch die ersten beiden Rinder (damals noch kleine Kälber) auf dem Hof behalten. Während das Gras wuchs und es die Witterung zuliess, genossen die Beiden die Tage auf den grossen Weiden unseres Hofes. Auch im Stall erhalten sie ausschliesslich hofeigenes Futter und dürfen sich frei bewegen. Mittlerweile sind sie gut eineinhalb Jahre alt. Mit der Hoftötung kann den beiden eine stressfreie Alternative zur herkömmlichen Schlachtung geboten werden.

### Hoftötung bleibt Hoftötung

Egal ob Kalb, Rind oder Kuh – das Vorgehen bei einer Hoftötung bleibt das Gleiche. Die Tiere werden in ihrer gewohnten Umgebung betäubt, ohne zuvor Stress aufgrund Jagens oder Verladens erfahren zu haben. Das Betäuben erledigt eine Fachperson, begleitet von einem Kantonstierarzt oder einer Kantonstierärztin. Das leblose Tier wird anschliessend in den nahegelegenen Kleinschlachthof gefahren und dort zerlegt. Dadurch, dass die Tiere kein Stress erfahren, übersäuern die Muskeln nicht und das Fleisch bleibt zart und geschmacksvoll.

### Es hat noch von beidem

Bestellt werden kann aktuell sowohl Rindsfleisch wie auch Kalbsfleisch. Zur Verfügung stehen jeweils Mischpakete ab 5 Kilogramm sowie Spezialitäten und Innereien nach freier Wahl. Das Angebot widerspiegelt den gewünschten nachhaltigen Fleischkonsum, der sich nicht nur in der Menge des konsumierten Fleisches, aber vor allem in der Vielfalt der Fleischstücke hervorhebt. Das Fleisch kann bequem und mit wenigen Klicks auf der [Website](#) des Hofes Weihermatt bestellt werden. Selbstverständlich werden Bestellungen auch telefonisch unter der Nummer 079 515 27 07 entgegengenommen. Probieren lohnt sich.



Quelle: AK



Link auf Website