

TRANSPARENZ SCHAFFT VERTRAUEN

Zu den Tieren von Markus und Theres Dettwiler, Hofgut und Hofmetzg Farnsburg

Unser Ziel ist es, eine transparente, ökologisch wie ökonomisch sinnvolle Landwirtschaft auf unserem Hof zu betreiben, mit der Akzeptanz, dass Tiere Lebewesen sind und keine Produktionsmaschinen. Der strikte Verzicht auf Futterzusätze (tierische Eiweiße, Antibiotika und Wachstumshormone) machen unser Galloway Rinder, unsere Bisons und unsere Weideschwein zu einem garantiert sicheren Nahrungsmittel. Nur dank kritischen und flexiblen Konsumenten können

wir unseren Nutztieren ein tiergerechtes, gesundes Leben ermöglichen.

Die naturnahe Haltung gibt unseren Tieren Zeit, heranzuwachsen und den unverwechselbaren Eigengeschmack des Fleisches zu entwickeln.

Da wir nur Fleisch aus unserer eigenen Produktion verkaufen, bitten wir um Nachsicht, sollten nicht alle gewünschten Fleischstück lieferbar sein. Wir kaufen keine Teilstücke (Filet, Entrecôte, Kotletten, etc.) zu. Diese so genannten Edelstücke machen von einem Tier nur gerade 10 % aus.

Galloway-Rinderzucht im Einklang mit der Natur

Galloways gehören zu den ältesten Robust-Rassen der Erde und stammen aus dem Südwesten Schottlands. Galloways passen ihr Haarkleid dem Klima an und werden deshalb ganzjährig im Freien gehalten. Als Isolation bilden sie – wie auch die Bisons – eine

Fettschicht um den Körper herum, was ein sehr mageres Fleisch zur Folge hat. Deshalb können die Edelstücke nicht mit US-Beef verglichen werden, jedoch der Geschmack des Galloway-Rindfleisches ist hocharomatisch auf Grund des langsamen Wachstums und unserer extensiv gepflegten Weiden.

Wer sind die Farnsburger Jung- und Weideschweine

Unter diesem Namen ziehen wir unsere eigene Rasse heran. Die Schweine leben in grossen Familien auf den weitläufigen Weiden. Unser Schwein ist eine Rückkreuzung mit alten Landrassen.

Viele Bewegung, das gemächliche Wachstum (einen Drittel mehr als „industrielle“ Mastschweine) und die spezielle Fütterung mit einem Kräuterzusatz, macht unsere Weideschweine einzigartig im Geschmack.

Der Transport

Die Weideschweine sind sich an einen Transport in Viehwagen gewohnt. Hofintern werden sie einige Male auf verschiedene Weiden chauffiert. Deshalb ist für sie eine Fahrt etwas Besonderes und kein Stress, denn es gibt ja jedes Mal etwas Neues für die intelligenten Tier zu sehen und im Transporter gibt es immer Leckereien. Der Weg in das nahe gelegene, kleine

Biodiversität

Goldmedaille und 1. Preis im Oktober 2010:

Markus und Therese Dettwiler, „Biodiversität vom Hofgut Farnsburg inspiriert und macht glücklich“

Das Hofgut Farnsburg besticht durch seine Ganzheitlichkeit, der Professionalität und der jahrelangen, sehr intensiven

Statement Gänseleber von Werner Tobler Cuisinier in Hildisrieden

Gänseleber ist im wahrsten Sinne ein „delikates Thema“, ob von Gourmets oder Tierschützern. Das Gourmetherz pocht und das des Tierschützers rast!

...„unsere“ Gans interessiert das aber wenig....

Im Herbst nimmt die Gans viel mehr Nahrung zu sich und legt deutlich und natürlich an Fett in Ihrer Leber (als Energietank) zu. Das macht diese Vogelart, um genügend Kraft zu haben, um in wärmere Gefilde fliegen zu können.

„Unsere“ Gänse wachsen im Freien (Landes oder Dordogne, Frankreich) auf; Wiesen,

Schlachtlokal ist kurz, ca. 15 Minuten. Somit bleibt den Tieren viel Stress und zusätzliche Angst erspart, was sich ganz klar auch in der Analyse des Fleisches gezeigt hat, da kein Adrenalin enthalten ist, welches die Qualität des Fleisches negativ beeinflussen würde.

Das Fleisch wird anschliessend von uns gelagert, geschnitten, verpackt und ohne Zwischenhandel an den unser Kunden verkauft

Auseinandersetzung mit dem Thema Biodiversität und Ökologie - ohne die Ökonomie aus den Augen zu verlieren. Das hat die Jury sehr beeindruckt. Auf ihrem 42 ha grossen Hof begann die Familie Dettwiler bereits vor 15 Jahren, Produktionsflächen zu extensivieren und natürlichen Lebensraum zu schaffen. Heute werden verschiedenste Tierarten mit vielfältigen Strukturelementen gefördert. Die ökonomischen Aspekte wurden dabei nie aus den Augen verloren.

Kastanienhaine, Feigen- und Apfelbäume, da gibt es allerlei an Feinem zu Schnabeln.

Das Tier bekommt zusätzlich im Herbst Maisbrei, welchen es über alles liebt. Gänse sind gierig und halt eben auch Gourmets wie wir!

Aber die Leber „unsere“ Gans wiegt maximal 400 Gramm.

Industriell gestopfte Mastleber bringt locker bis zu einem Kilo auf die Waage!

Hergestellt wird die „unsrige“ Gänseleber-Terrine von Werner Tobler vom Gourmetrestaurant Bacchus in Hildisrieden. Er garantiert uns beste Qualität und feinste Ware. Was könnte es denn anderes sein – alles andere würde zu unserer Philosophie und Tierhaltung gar nicht passen

