### Etwas ganz Besonderes sind unsere Wasserbüffel.

Die Haltung von Wasserbüffeln ist unsere Leidenschaft und deren artgerechte Aufzucht unser oberstes Ziel. Das ostwestfälische Klima auf unserem Hof tut ihnen gut; sie haben ausreichend Platz zum Weiden, Ruhen und Baden.

Wasserbüffel sind unkomplizierte Tiere; sie ernähren sich von Gräsern, Schilf, Kräutern, Heu bis hin zu Stroh. Entsprechend ihrer Genetik und durch unsere biologische Haltung wachsen die Büffel sehr langsam heran. Dadurch hat ihr Fleisch eine erstklassige Konsistenz und ist bei seiner Zartheit eine außergewöhnlich wohlschmeckende Delikatesse – auch für Allergiker geeignet.

Das Fleisch des Wasserbüffels ist außerdem ein besonders gesunder Genuss, denn es enthält einen 7fach höheren Eisengehalt, ca. 50% weniger Fett und Cholesterin und doppelt so viel Vitamine und Mineralstoffe als das der bekanntesten Schlachtrinderrassen.





# Im Einklang mit der Natur. Wir sind ein erfahrener Biolandbetrieb.

Bioland ist der bedeutendste Verband für ökologischen Landbau in Deutschland. Für eine umweltverträgliche Lebensmittelerzeugung wirtschaften Biolandbetriebe ohne chemische und synthetische Pflanzenschutzund Düngemittel. Tiere werden artgerecht gehalten, fürsorglich betreut und die gewonnenen Lebensmittel schonend weiterverarbeitet. Ebenso sorgfältig bewirtschaften auch wir unser Acker- und Grünland, das wir für den Anbau von Brot- und Futtergetreide nutzen und auf dem unsere Büffel grasen. Unser Hof mit eigener Fleischerei arbeitet heute im Verband zusammen mit 5.900 Landwirten und Verarbeitern wie Bäckereien, Metzgereien, Molkereien, Brauereien, Mühlen, Restaurants und Saftherstellern nach den Bioland-Richtlinien, Erfahren Sie dazu mehr unter: www.bioland.de

### Unsere Fleisch- und Wurstwaren erhalten Sie:

- in Hofläden
- auf Wochenmärkten
- in Naturkostgeschäften
- in Bio-Supermärkten







### Unsere Produkte sind garantierte Biolandqualität und ein besonderer Genuss!

Als erfahrener Biolandbetrieb erzeugen wir ausschließlich Produkte auf allerhöchstem Bio-Qualitätsstandard. Unsere Herstellung zeichnet sich außerdem dadurch aus, dass wir bei der Rezeptur auf Nitrit-Pökelsalz, Phosphat und Geschmacksverstärker verzichten.

Angefangen bei der besonders schmackhaften Büffelleberwurst über Klassiker wie hausgemachte Mettwurst nach einem Familienrezept, das bereits seit mehreren Generationen durch einzigartigen Geschmack überzeugt, bieten wir bis hin zu Grillfleisch ein sehr vielfältiges Warenprogramm.

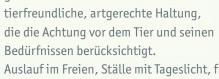
Unser Angebot besteht aus weiteren über 70 verschiedenen Wurstsorten und Fleisch vom

- Rind
- Lamm
- Schwein
- Geflügel und
- Wasserbüffel (eigene Aufzucht).

## Perfekter Kundenservice inklusive!

Ihre Gesundheit und
Ihr Genuss sind unsere
Motivation und genau
deshalb betreiben wir
unseren Traditionshof und
unsere Fleischerei schon
seit 1980 nach strengen
ökologischen Maßgaben.

Für uns steht die Tierund Naturliebe im Vordergrund. Wir setzen auf eine tierfreundliche, artgerecht



Auslauf im Freien, Ställe mit Tageslicht, frischer Luft und ausreichend Platz – uns liegt die wesensgerechte Haltung von Nutztieren am Herzen, deren Fleisch wir in ebenso ökologisch verantwortlicher Weise verarbeiten.





Josef und Rita Schäfers



### Tiere aus eigener Aufzucht: Bioqualität von Anfang an.

Neben den Wassserbüffeln aus unserer eigenen Aufzucht verarbeiten und vermarkten wir die Tiere unserer Bioland-Partnerbetriebe:

### Schweine

- Biolandhof Antonius Schröder
   Brunnenstraße 49, 34439 Willebadessen
- Biolandhof Jörg Aufenanger
   Ortsholz 1, 34434 Borgentreich
- Biolandhof Meyer Arend
   Im Barrenholze 60, 32051 Herford

### Rinder

 Höfe Gemeinschaft Sauerland, Biolandhof Josef Schenuit Todesbruch 16, 57392 Schmallenberg

### Lämmer

- Biolandhof Christoph Weber Zur Pankokenmühle 9, 33165 Lichtenau
- Biolandhof Burkhard Tewes
   Zum Karlsberg 1, 33165 Lichtenau-Asseln

### Geflügel

- Biolandhof Markus Roth Ludwigsteinstraße 40, 37214 Witzenhausen
- Biolandhof Burkhard Ernst Gut Giesenhagen 4, 37247 Großalmerode