

Die Partnerschaft

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall pflegt mit uns als Fleischerfachgeschäft der Region die traditionelle Partnerschaft zwischen Metzgern und Bauern wie es sich schon seit Generationen bewährt hat. Die Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Viehs und tiergerechte Erzeugung ist somit gewährleistet.

Genießen Sie ein Stück Qualitätsfleisch vom Kalb wie man es aus alten Zeiten kennt und wie es sein soll: delikat im Geschmack!

Beste Qualität, bäuerlich erzeugt nach alter Tradition und meisterlich verarbeitet in der eigenen Axthaler Metzgerei.



Leben für das Metzgerhandwerk
Gabriele und
Jakob Axthaler jun.

Kalbfleisch aus Muttertierhaltung

X-mal in der Region

Innere Münchener Str. 49
84036 Landshut
Tel: 0871 27689-0

Klötzlmüllerstr. 85
84034 Landshut
Tel: 0871 9665689

Luitpoldstr. 46 (Rennweg)
84034 Landshut
Tel: 0871 66865

Bauhofstr. 6
84030 Ergolding
Tel: 0871 71706

Niedermayerstr. 38
84028 Landshut
Tel: 0871 52787

Fragen? Kontaktwunsch?
info@metzgerei-axthaler.de



X-Markenprodukte



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Qualitäts-Rindfleisch
aus Bayern



Kalbfleisch
aus Muttertierhaltung



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch



Axthaler Premium-
Hausmarke



Geiselhöringer
Land-Pute



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kalbfleisch
aus Muttertierhaltung

axthaler
MEIN METZGER





Kalbfleisch
aus Muttertierhaltung

Hohenloher Qualitätskalbfleisch aus Mutterkuhhaltung

Die Mutterkuhhaltung ist die Urform und weltweit verbreiteste Art der Fleischproduktion. Seit vielen Jahren wächst das Interesse an der Mutterkuhhaltung stetig an.

Ein positiver Aspekt der Mutterkuhhaltung liegt in der natürlichen Haltung. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter. Es ernährt sich zu Beginn hauptsächlich von Muttermilch. Mit der Zeit ersetzt Gras und Heu mehr und mehr die Milch.

Was Axthaler-Erzeugnissen die Qualität gibt...



axthaler
MEIN METZGER

Natürliche Haltung und hohe Fleischqualität

Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweißen oder Fetten und gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten.

Die Kälber bleiben im Stall und auf der Weide mit ihren Müttern zusammen. Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf sowie eingestreute Liegeflächen sind Voraussetzung. Die Tiere nutzen Wiesen und Weiden auf extensive Weise.

In der Mutterkuhhaltung werden vorwiegend Fleischrinderrassen eingesetzt. Bei diesen Rassen wird gezielt auf eine gute Fleischleistung und -qualität gezüchtet. Die Tiere produzieren bei einer Fütterung auf Rauhfutterbasis ein erstklassiges Gourmetfleisch.

Gute Produkte schaffen Vertrauen

Die Bauern aus der Region Hohenlohe haben sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen und erzeugen Qualitätsfleisch auf Grundlage verbindlicher Erzeugerrichtlinien.

Einige Axthaler Produkte aus dem feinen Hohenloher Kalbfleisch:*

*Kalbsleber, Kalbszunge, Kalbsnuss, Kalbsbrust,
Kalbsschnitzel aus der Oberschale,
Kalbskotelett, Kalbshüfte, Kalbstafelspitz, uvm.*

** Nur in ausgewählten Verkaufsstellen erhältlich*



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Die Erzeugerrichtlinien:

- ✓ Herkunft ausschließlich aus der Region
- ✓ Von den Bauern direkt zum Fleischerfachgeschäft ohne Zwischenhandel
- ✓ Verbot von Wachstumsförderern, Medikamenten und Antibiotika
- ✓ Ausschließlich regionales, pflanzliches Futter aus eigener Erzeugung
- ✓ Verbot von gentechnisch veränderten Futtermitteln
- ✓ Artgerechte Tierhaltung (Weidehaltung – wo immer möglich!)
- ✓ Laufende Rückstandsuntersuchungen und Qualitätsprüfungen in allen Stufen
- ✓ Jährliche neutrale Kontrollen aller Erzeugerbetriebe durch ein akkreditiertes Lebensmittelinstitut

