



## Riedering: Frisches Demeter-Rindfleisch direkt vom Anderlhof

### Beitrag

Die Geschichte des Bio-Rindfleischs vom Demeterbauern vom Anderlhof beginnt 1995. Zu diesem Zeitpunkt musste die Entscheidung getroffen werden, ob man die bis dahin betriebene Milchviehwirtschaft auf rentable Größe erweitern solle. Große Liebe zu den Tieren und Leidenschaft für gesunde Ernährung haben Landwirt Kaspar Gasteiger damals dazu bewogen, den Betrieb auf Mutterkuhhaltung nach Demeter-Richtlinien umzustellen und das Fleisch im Hofladen zu vermarkten. „Jedes Tier hat einen Namen, jedes darf Hörner tragen. Und bei der Schlachtung wird darauf geachtet, dass das Fleisch nicht mit dem anderer Rinder vermischt wird“, betont Chefin Christine Gasteiger.

Damit im Hofladen eine breite Auswahl für die Kunden bereitsteht, schloss sich der Betrieb mit anderen Biobauern zusammen. So werden Schwein, Pute, Hähnchen und Lamm von regionalen Betrieben ebenfalls in Bioqualität bezogen. Keine Wünsche bleiben bei dem Angebot von Filet, Rouladen, Tafelspitz und Gulasch offen. Außerdem werden auch die unterschiedlichsten Käsesorten, wie z.B. Bergkäse, Camembert und Gorgonzola aus Kuhmilch angeboten, aber auch Weich- und Bergkäse vom Schaf oder Ziegengouda und vieles mehr sind im Sortiment zu finden. Dazu kommen noch hausgemachte Schmankerl wie zum Beispiel unterschiedliche Knödelsorten, Gerichte im Glas und ein großes Angebot an Salaten. Außerdem lockt auch ein großes Nachspeisensortiment – von Apfelkücherl, Schuxen bis hin zu Quarkbällchen – in der Auslage.

Neben der besonders guten Bioqualität hat das angebotene Fleisch noch eine weitere besondere Eigenschaft: Da weder im eigenen Demeterbetrieb, noch im Partnerbetrieb, von dem das Puten- und Hähnchenfleisch stammt, jodhaltige Futtermittel oder Kraftfutter verwendet werden, ist das angebotene Fleisch jodfrei. Unterschiedliche Krankheitsformen der Schilddrüse, die immer weitere Verbreitung finden, führen zu sogenannten Autoimmunerkrankungen. Die Betroffenen reagieren sehr empfindlich auf Jod und können in vielen Fällen kein normal erzeugtes Fleisch mehr zu sich nehmen. Jodfreies Fleisch vom Anderlhof wird dagegen in den meisten Fällen gut vertragen.

Hin und wieder hat man im Hofladen auch die Chance, von den regionalen Jägern geschossenes Wildfleisch zu bekommen. Spezialitäten wie Rehrücken, Rehgulasch oder Hirschkeule und vieles mehr sind dann im Angebot.

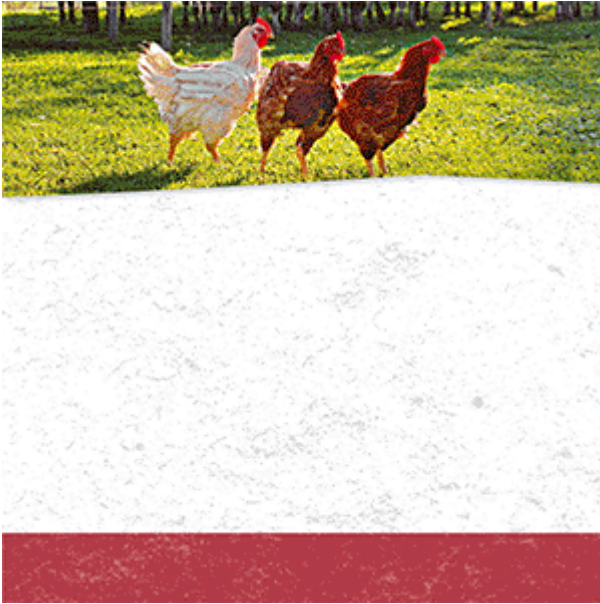
Besuchen Sie die Familie Gasteiger im Hofladen und lassen Sie sich von dem besonderen Angebot überraschen und überzeugen.

**Text:** ks – **Bilder:** re

*Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger – [www.wendelstein-anzeiger.de](http://www.wendelstein-anzeiger.de)*







### **Kategorie**

1. Land- & Forstwirtschaft

### **Schlagworte**

1. Anderlhof
2. Demeter
3. Riedering