

BEWUSST

Mit unserer Direktvermarktungsstrategie möchten wir Dir Einblicke in unsere landwirtschaftliche Arbeit und Zugang zu einer gesunden Ernährung ermöglichen. Gleichzeitig schaffen wir die nötige Transparenz für Deinen verantwortungsbewussten Fleischkonsum.

Denn unsere Tiere haben viel mehr zu bieten als „nur“ Filetstücke. Aus Respekt vor dem Leben möchten wir sie vollkommen verwerten. Daher verarbeiten wir unsere Rinder ausschließlich vor Ort und nach dem Nose-to-Tail-Prinzip.

REGIONAL

»Wissen wo's herkommt« ist unser Motto, weshalb wir auf lokal-regionale und verantwortungsvolle Partnerschaften sowie kurze Transport- und Vertriebswege setzen. Die auf den benachbarten Betrieben zur Welt gekommenen Kälber werden von klein auf von uns getränkt, aufgezogen und bis zum letzten Gang liebevoll und völlig stressfrei begleitet. Wir handeln nach dem Grundsatz 5xD - unsere Tiere werden in **D**eutschland geboren, aufgezogen, gefüttert, geschlachtet und verarbeitet.

DRY-AGED

Neben der Hingabe für das Tier, unseren Haltungsmethodiken und guten Genen, bedarf es vor allem eins - Geduld.

Erst nach erfolgreicher, min. 21-tägiger Trockenreifung in einem kühlen Klima, wird das Fleisch von meinem Cousin und Fleischermeister Raimund fachgerecht, in Anlehnung an die weltweit besten Cuts, zerlegt.

TRANSPARENZ & LEIDENSCHAFT
Für **uns**. Für **euch**. Für **unsere Tiere**.

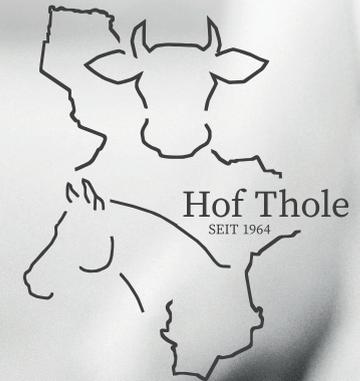
Hof Thole
Märschendorfer Damm 4 · 49393 Lohne
Telefon: 0151 - 188 70 321
E-Mail: landliebe@hof-thole.de
www.hof-thole.de



HIER
BESTELLEN:



Quelle Titelbild: unsplash.com / Max Delsid



Weiderindfleisch direkt vom Hof.
BEWUSST. REGIONAL. DRY-AGED.
www.hof-thole.de

»GUTES FLEISCH FÄNGT BEIM BAUERN AN!«

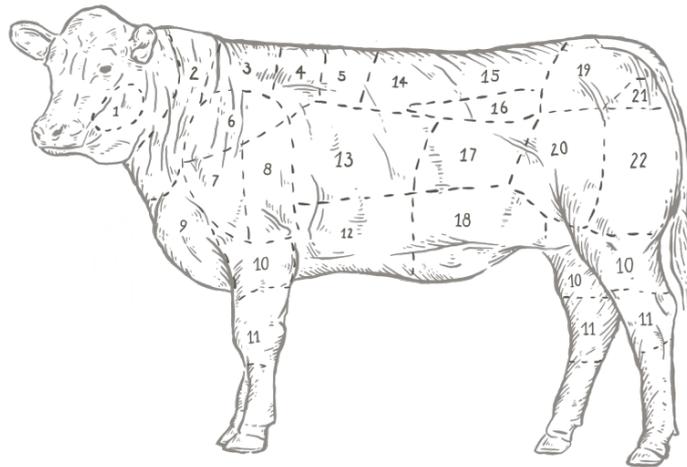
Unsere, seit 1964 geführte, Hofstelle befindet sich im Oldenburger Münsterland, genauer in der Bauernschaft Bokern in Lohne.

Durch unser ganzheitliches Weidemanagement fördern wir die natürlichen Prozesse und sind damit bereits heute Teil einer regenerativen und kreislaforientierten Landwirtschaft. Wir ermöglichen unseren Rindern ein artgerechtes Leben an der frischen Luft mit viel Bewegungsfreiraum. Artenreiche, frische Gräser und Kräuter liefern dabei ein ideales, ausgewogenes und abwechslungsreiches natürliches Futterangebot.

Wir vom Hof Thole sehen uns in der Verantwortung für die gesamte Gesellschaft. Denn es ist die Aufgabe von uns Landwirten, Lebensmittel für eine bewusste ausgewogene Ernährung zu liefern und dabei immer die Natur sowie das Tierwohl im Blick zu behalten.

FRANZ
HOF THOLE

»DIREKT VOM HOF AUF DEINEN TELLER!«



- | | |
|---|--|
| 1 Rinderbäckchen | 14/15 Hinteres Rückenstück Roastbeef / Porterhouse Steak / T-Bone Steak |
| 2 Hals Prime Chuck Steak / Denver Cut / Teppanyaki Cut | 16 Rinderfilet Filet (Tenderloin) / Filetsteak / Filetkopf |
| 3/4 Fehltrippe Tomahawk Steak / Ribeye Steak | 17 Bauchlappen mit Knochen Suppenfleisch / Fleischknochen |
| 5 Hohe Rippe Rumpsteak / Clubsteak / Ribeye Steak / Entrecote | 18 Bauchlappen / Flanke Bavette Steak / Flank Steak / Suppenfleisch |
| 6 Schulter Schmorbraten / Gulasch / Las Vegas Cut | 19 Hüfte Hüftsteak / Sirloin Steak / Geschnetzeltes |
| 7 Schulterblatt Falsches Filet / Flat Iron | 20 Kugel / Nuss Bürgermeisterstück (Tri Tip) / Cap of the Round |
| 8 Dickes Bugstück Teres Major / Schmorbraten / Schultersteak | 21 Hüftdeckel Tafelspitz |
| 9 Rinderbrust Beef Brisket / Suppenfleisch / Fleischknochen | 22 Ober- u. Unterschale Rouladen / Round- & Bottomsteak / Semerrolle |
| 10/11 Vorderbein / Wade / Knie Beinscheibe / Sand- & Markknochen | |
| 12 Saumfleisch Inside- & Outside-Skirt / Suppenfleisch | |
| 13 Brustkern Beef Ribs / Fleischknochen / Hanging Tender (13/17) | |

RASSE WIESENFÄRSE

Der von uns genutzte Begriff der Wiesenfärse beschreibt an sich keine Rinderrasse, sondern vielmehr die Haltingsform unserer weiblichen Kreuzungsrinder, bestehend aus einer Milch- und Fleischrinderrasse (den sog. Zweinutzungsrasen). Durch das langsamere Wachstum der Jungrinder sowie deren natürliche Futteraufnahme werden kleine Fettäderchen im Muskel eingelagert. Aufgrund dessen ist das Fleisch einer Färse, im Vergleich zu einem typischen Mastbullen, zarter und aromatischer.



»WIR VEREINEN EINE TIERGERECHTE HALTUNG MIT EXZELLENTEM GESCHMACK!«

RASSE DEUTSCH ANGUS

Unsere, aus einem mutterkuhhaltenden Freilandbetrieb stammenden, Anguskälber sind von Natur aus einfarbig und hornlos. Durch die hohe Säugeleistung der Muttertiere und die gute, eigene Futterverwertung sind die Tiere vitaler und weniger krankheitsanfällig. Ihr ruhiger

Charakter erleichtert den Umgang mit

den Tieren ungemein und sorgt für eine problemlose Haltung. Im Hinblick auf die Zartheit und Marmorierung des Fleisches weisen die Teilstücke der Angus-Rinder eine deutliche genetische Überlegenheit auf.

