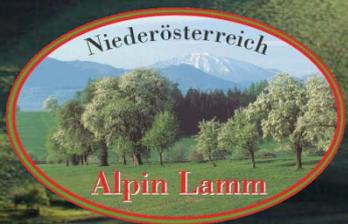


Lammfleisch vom Brillenschaf Bio-Betrieb Reiterlechner, Scheibbs



Bester Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut



Bio-Betrieb Reiterlechner, Scheibbs



Der biologisch wirtschaftende Betrieb Reiterlechner liegt im Erlaufstal in den Voralpen auf ca. 450 m bis 1000 m Seehöhe. Die Familie bewirtschaftet mit 200 Brillenschafen 40 ha Wiesen und Weiden.

Bester Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut

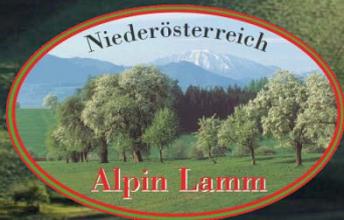


Sorgsamer Umgang mit den Tieren



Im Frühling, wenn es warm wird, werden die Schafe geschoren!

Offensichtlich fühlen sich die Schafe bei ihrem „Chef“ sehr wohl.



Bester Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut

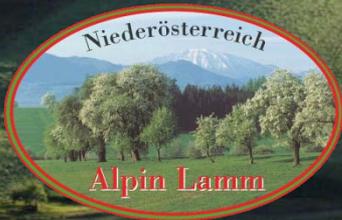


Auftrieb auf die Alm



Sind die Almen saftig und grün, geht's hinauf auf die Alm. Die Hunde halten die Schafe zusammen und treiben sie hinter dem Schäfer her!

Besten Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut



Freude über neue Lämmer



Bei natürlicher Haltung bringen die Mutterschafe ganzjährig mehrere gesunde Lämmer zur Welt. Gestärkt durch die Muttermilch und geschützt in der Herde wachsen sie zu kräftigen Lämmern heran.

Besten Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut



Der gute Hirte



Verliert einmal das Mutterschaf ihr Lamm, sucht es der Hirte und bringt es wieder wohlbehalten zurück.

Besten Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut

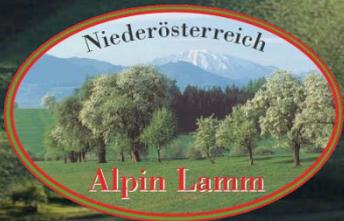


Almabtrieb



Bevor der Winter in die Berge kommt und der erste Schnee fällt, werden die Lämmer mit ihren Mutterschafen gesammelt, auf ihre Gesundheit geprüft und auf die Weiden ins Tal getrieben.

Besten Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut



Almabtrieb



Schafe haben Vorrang - Autos müssen manchmal kurz warten, wenn die Herde auf die Talweiden getrieben werden.

Besten Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut



Winterstall



Die Tiere kommen im Winter in ihren äußerst komfortablen Stall, der allen Schafen und Lämmern viel Komfort, Licht und Platz bietet!

Besten Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut

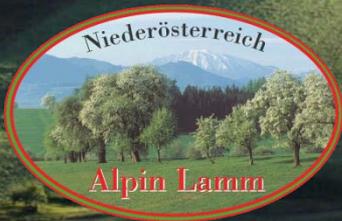


Im Winter gibt's auch einen Auslauf



Die Tiere genießen schöne Wintertage auch gerne im Freien!

Besten Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut



Bestes Lammfleisch



Die spezielle Rasse, schmackhafte Gräser und Kräuter auf der Alm, gesunde Haltung und Pflege sowie sorgsamer Umgang mit den Tieren sind die Grundlagen der besonderen Qualität. Eine kontrollierte Reifung garantiert die Zartheit des Lammfleisches.

Bester Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut

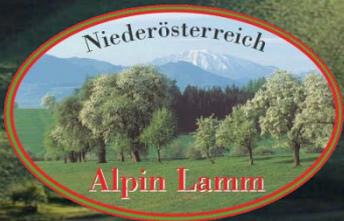


Köstlichkeiten vom Lamm



Bestes Lammfleisch liebevoll zubereitet ist das Geheimnis einer besonderen Gaumenfreude.

Bester Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut



Wir garantieren für



- Junges Lammfleisch in Superiorqualität vom Kärntner Brillenschaf
- Aus kontrolliert natürlicher Aufzucht und Haltung
- gentechnikfrei
- Kein Einsatz von wachstumsfördernden Medikamenten oder Hormonen
- Biologische Haltung und Fütterung
- Keine „Hochzüchtung“ zu Lasten der Qualität
- Bester Geschmack, weil natürliche Futtermittel
- Besonders zart, weil langsam wachsend
- Ein echtes NATUR-Produkt
- Kurze schonende Transportwege
- Kontrollierte Fleischreifung

Bester Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut



Lammfleisch direkt vom Bauernhof



Sie erhalten unsere Qualitätsprodukte exklusiv „Ab-Hof“ oder nach telefonischer Bestellung per gekühltem Paketversand.

Franz Reiterlechner

Ginning 23, 3270 Scheibbs

Tel: 0676/7352624

e-mail: reiterlechner@telering.at



Bester Geschmack, aus den Bergen, ... unvergleichlich gut

