

Lesachtaler Lammfleisch vom Kärntner Brillenschaf

Lammfleisch – reine Natur!

Schafe lieben ihren Auslauf. Sie suchen sich auf der Wiese und Alm die besten Kräuter aus und liefern somit reine Natur in unübertroffener Qualität. Unsere Schafe verbringen den Sommer auf der Niedergailer Schafalm, „Kneale“, so heißt die Alm. In den 50-iger Jahren waren dort zum letzten Mal Schafe. Diese wunderschöne Schafalm haben wir wieder revitalisiert. Im Herbst kommen die Brillenschafe dann wieder ins Tal und bleiben so lange es die Witterungsverhältnisse erlauben auf der Weide. Im Winter fressen die Tiere erstklassiges Heu und „Grummet“ (zweite Heuernte). Tannen und Fichtenzweige aus dem Hochwald geben natürliche Vitamine und Spurenelemente. Wir verzichten auf Kraftfutter. Silage lehnen wir ab. Daher brauchen unsere Lämmer 6-8 Monate, bis sie ein entsprechendes Gewicht erreicht haben.

Effektive Mikroorganismen, ausreichend Einstreu und die Möglichkeit auch im Winter frische Luft und Sonne zu tanken sorgen für gut gelaunte und gesunde Tiere. Ein liebevoller Umgang mit den Tieren versteht sich von selbst. Viele Menschen haben noch den „Schafgeschmack“ aus ihrer Kindheit in Erinnerung, als man aus Fleischmangel selbst die ältesten Widder schlachten mussten. Wir überzeugen Sie vom Gegenteil.



Lammfleisch und insbesondere Lamminnereien sind sehr gute Vitaminlieferanten, vor allem für Vitamin A und Vitamine der B-Gruppe. Weiteres Orotsäure, ein Biofaktor, früher Vitamin B 13 genannt, soll die Energiebereitstellung der Zellen, vor allem des Herzmuskels ankurbeln und außerdem das Langzeitgedächtnis fördern.

Wesentlich für die Fleischqualität ist das Fettsäuremuster. Vor allem die mehrfach ungesättigten Fettsäuren wie Omega 3 Fettsäuren wirken sich positiv auf die menschliche Gesundheit aus. Laut Untersuchungen des Forschungszentrums LFZ Raumberg-Gumpenstein haben Lämmer die naturnahe gehalten werden, vor allem auf der Alm, ein besseres Omega 3 – Omega 6 Fettsäureverhältnis als Mastlämmer.

Genießen Sie den wunderbaren Geschmack, gönnen Sie sich ein Stück Natur und tun Sie gleichzeitig etwas für Ihre Gesundheit. Gesüntlich* mit Genuss!

*„gesüntlich“ kommt aus dem Mittelhochdeutschen und heißt gesundheitsbringend. (Mittelhochdeutsches Wörterbuch von Matthias von Lexer)



Familie Unterguggenberger
Peintnerhof-heilsame Landschaft

Niedergail 3 9653 Liesing Tel.:+43 650 4111802 www.peintnerhof.at peintnerhof@auszeitof.com

Preisliste
Lesachtaler BIO-Lamm 2019 vom Kärntner Brillenschaf
Eigenproduktion

Schlögel im Ganzen	€ 28,50/kg
Rückenkotelett	€ 29,00/kg
Schulterkotelett	€ 24,50/kg
Lammstelze	€ 14,50/kg
Lammleber	€ 15,60/kg
Faschiertes	€ 16,60/kg

Bitte beachten Sie, dass die Zahlung nicht anhand der errechneten Summe, sondern erst nach Erhalt der Lieferung mit beigelegter Rechnung zu erfolgen hat. (Versandkosten kommen hinzu)
Bitte geben Sie die wiederverwendbare Kühlbox, entweder gleich bei Lieferung dem Zusteller wieder mit oder bringen Sie die Kühlbox selbst zur Post bzw. einem Postpartner der diese an uns zurücksendet. Sie können auch gleich wieder Ihren Bestellwunsch hineinlegen. Bitte verwenden Sie in beiden Fällen das der Lieferung beiliegende Rücksende-Etikett. Damit fallen für Sie keine zusätzlichen Versandkosten an.

Wir bitten um Rückmeldung von Ihrer Seite ob sie mit der Qualität des Fleisches zufrieden waren.