

Preisliste für Feriengäste



EG Kontrollnummer: DE-ÖKO-006

Demonstrationsbetrieb
Ökologischer Landbau



Infos zur Schafhaltung

Durch 25 Jahre Zuchtarbeit haben wir eine äußerst robuste Schafherde aufgebaut, die ganzjährig im Freien gehalten wird, ständig in Bewegung ist und dadurch hervorragend zartes und aromatisches Muskelfleisch ausbildet. Nebenbei wird durch die Schafherde die Pflege und der Schutz der wertvollen Biotopflächen gewährleistet. Die Lämmer bleiben bis zur Geschlechtsreife bei Ihren Müttern, werden bis zuletzt gesäugt und erhalten ausschließlich natürliches Futter wie Klee gras, Heu und Salzlecksteine. Durch all diese Maßnahmen sind Erkrankungen extrem selten. Mit ca. 10 Monaten verlassen die Lämmer den Hof via Gut Hirschau, einem ausgezeichneten Bio-Schlachthof in Brandenburg. Sie sind eingeladen, sich die Tiere auf unserem Hof anzusehen. Der Demonstrationsbetrieb bietet häufig Führungen an. Durch den Kauf unserer Produkte leisten Sie einen wichtigen und genussvollen Beitrag zum Naturschutz: Auf den von den Schafen gepflegten Streuobstwiesen wachsen über 120 alte Obstsorten!

Bioland-Hof Ralf Behring

Stand 1.1.2023

Demonstrationsbetrieb ökologischer Landbau

Berliner Straße 23 b

16259 Höhenland, OT Leuenberg

Anbauverband: Bioland

EG Kontrollnummer: DE-ÖKO-006

Zahlungsbedingung: Bar

Tel. 033451/6185

0162/5982205

E-Mail: sbehring@t-online.de

www.behringhof.de

Der Behringhof

Anerkannte Bioland-Ware	€/kg (Liter) incl. MwSt.	Bestellung kg (ca.) Stk.	Gewicht/Stk. Gramm ca.	Bemerkung
Produkte vom Lamm (Vakuumiert, etikettiert)				
Rücken (eine Hälfte/Verpackung)	25,99		1000-1800	
Kotelett (2 Stk./Verpackung)	29,99		ca. 100	auf Wunsch auch gerne als Carree geschnitten
Keule	25,99		1200-2500	ohne Schloss- jedoch mit Röhrenknochen
Keulenscheiben (mit Röhrenknochen)	29,99		150-350	auch als Kurzbraten geeignet
Schnitzel oder Steak (aus der Keule, ohne Knochen)	34,99		100-150	Schnitzel ideal als Wiener Schnitzel
Rippchen	12,99		ca. 1000	auch zum Grillen geeignet
Kammscheiben (2 Stk./Verpackung)	25,99		ca. 120	bitte vorbestellen
Schulter	16,99		800-1500	mit Schloss- und Röhrenknochen
Tafelspietz	19,99		600-1200	Schulter ohne Knochen
Haxe (mit Knochen)	16,99		350-650	zu empfehlen: langes Schmoren, sehr saftig!
Gulasch aus Edelfleisch	19,99		500	auch als Geschnetzeltes oder für Fleischspieße
Hackfleisch	15,99		1000	nur tiefgefroren
Leber	14,25		500-900	nur tiefgefroren
Niere	14,25		70	nur tiefgefroren
Ganzes Lamm	12,99		14 bis 22 kg	ausgenommen, ohne Kopf/Innereien
Produkte vom Lamm/Schaf (Vakuumiert, etikettiert)				
Rostbratwurst zum Grillen (5 Stk./Packung)	2,90		1000	
Currywurst (ohne Pelle, (5 Stk./Packung)	26,90		70	5 Stk. Pro Packung
Merguez (5 Stk./Packung)	26,90		100	
Wiener Würstchen (5 Stk./Packung)	26,90		75	recht scharf
Knacker	26,90		65	
Salami	39,90			
Hirtenschinken	34,90		200	
Fleisch für Wurst	39,90		200-1000	geräuchert
Hundefutter (Innereien, sehniges Fleisch)	9,99			
	2,99		1000	
Obst von unseren Streuobstwiesen				
Apfelsaft (in 3 Liter Bags)	3,0 €/Liter			nach Öffnen 2 Wochen im Kühlschrank haltbar
Quittensaft (in 3 Liter Bags)	4,0 €/Liter			nach Öffnen 2 Wochen im Kühlschrank haltbar
Äpfel lose	3,0 €/kg			nur saisonal (Ende August bis ca. April)
Äpfel im Karton (10 Stk. Mind. 6 verschieden Sorten)	6 €/Karton		schwankend	nur saisonal (Ende August bis ca. Februar)
Pflaumen/Zwetschgen lose	7,0 €/k			nur saisonal (Ende Juli bis Ende August)
Brennholz: luftgetrocknet, 1 m Länge, nicht gespalten				
Buche, Eiche, Robinie, Ahorn	120 €/Raummeter			Selbstabholung, eigener Wald
Birke	100 €/Raummeter			Selbstabholung, eigener Wald
Kiefer, andere Laubweichhölzer	80 €/Raummeter			Selbstabholung, eigener Wald
Holzkohle	2,5 €/kg			aus eigener Herstellung
Gespaltene Feldsteine (Granit)				Preise erfragen

Lieferbedingungen:

Da das Fleisch, um seine volle Qualität zu entfalten, mehrere Tage reifen muss, bitten wir um **rechtzeitige Bestellung** (mindestens 14 Tage vor Bestellung).

Frachtkosten: innerhalb Berlins und östliches Umland : 40 € bei Bestellwert bis 250 EUR, bei über 250 € frachtkostenfrei

Bei Übergabe der Ware muss gewährleistet sein, dass jemand vor Ort ist, um die Ware entgegen zunehmen und sofort weiter zu kühlen.

Da unsere Produkte saisonal sind, können wir keine konstante Belieferung über das gesamte Jahr gewährleisten.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Bestätigung der Bestellung

gewünschter Lieferzeitraum

Datum

Unterschrift