

# Biohof Stuls – Ein gutes Jahr geht zu Ende



## Liebe Freunde und Bekannte

Nicht einmal auf dem Büelenhorn (2808 m) kommt man um das Lädeli Stuls herum! In diesem Jahr konnten wir unsere Direktvermarktung ausbauen. Die Alpprodukte Käse, Joghurt und Butter, aber auch unsere Eier und das Fleisch fanden im Lädeli im Dorf grossen Anklang - sowohl bei Einheimischen als auch bei Ferien- und Wochenendgästen.

Der diesjährige Alpkäse wurde wieder mit der Goldmedaille ausgezeichnet, was uns sehr schmeckt.

## Das freut uns besonders

In diesem Winter bekommen die ersten zwei Rinder, die bei uns geboren und aufgewachsen sind, ihre Kälber. Hawaii von Havanna ist im Oktober geboren und das Kalb von Dalia hat an Weihnachten den Geburtstermin. Weil wir nun die eigene Nachzucht haben und keine Kühe mehr zukaufen müssen und weil unsere Tiere einander, uns und den Stall von klein auf kennen, ist es nun sehr viel ruhiger im Stall. Das bedeutet für uns eine Riesenerleichterung, mehr Freude und nachts (meistens) sorgenfreien Schlaf.

## Darüber machen wir uns Gedanken

Eine Milchkuh bringt jedes Jahr ein Kalb zur Welt, damit sie eben Milch gibt. In der Schweiz kommen die meisten Bio-Kälber aus der Milchproduktion mit wenigen Wochen auf konventionelle Mastbetriebe. Das bedeutet für die Kälber Stress und ist problematisch für ihre Gesundheit. Zudem erfolgt somit die zwingend zur Milchproduktion dazu gehörende Kälberaufzucht nicht nach den Bio-Richtlinien. Kann man trotzdem von biologisch produzierter Milch sprechen?

Im Gegensatz dazu verbringen unsere Kälber ihr ganzes Leben bei uns auf dem Hof. Die Aufzucht der Kälber ist zwar sehr arbeitsintensiv, benötigt geeignete Einrichtungen, Platz und viel Milch, ist aber ein wichtiger Teil unserer Milchproduktion. So gewinnen wir echte Bio-Milch und feines Bio-Fleisch. Im Frühling schlachten wir jeweils einige Kälber, die dann fünf bis sechs Monate alt sind (Kalbfleisch). Im Herbst schlachten wir einjährige Ochsen, die den Sommer auf der Alp verbracht haben (Jungrindfleisch). Und gelegentlich schlachten wir zweijährige Rinder (Rindfleisch). Was uns jetzt noch ein bisschen fehlt, sind Stammkundinnen und -kunden dafür. Wie wär's mit dir?

**Aktuell im Angebot haben wir Jungrindfleisch von drei Ochsen, die wir im Herbst geschlachtet haben und weitere Köstlichkeiten.**





### **Bio-Jungrindfleisch**

Wir haben euch verschiedene Mischpakete mit Ragout, Plätzli, Braten, Hackfleisch, Geschnetzeltem und mehr geschnürt.

### **Bio-Bratwürste vom Jungrind**

Diese sind schnell zubereitet und fein im Geschmack.

### **Bio-Lammsalsiz**

Eine Stulser Spezialität. Von den Lämmern unserer Bündner Oberländer Schafe. Sie haben zusammen mit ihren Müttern die Sommermonate auf den steilen Stulser Heimweiden verbracht.

### **Biologisch gegerbte Lammfelle**

Kuschelweich. Von eben diesen Lämmern.

### **Und natürlich Alpkäse**

Details und die Bestellmöglichkeit findet ihr auf unserer [Webseite](#).

Gerne schicken wir die Produkte per Post. Bei einer grossen Anzahl Bestellungen werden wir selber noch vor Weihnachten eine Lieferung ins Unterland durchführen.





Über deine Bestellung würden wir uns sehr freuen.

Winterliche Grüße,

Denise & Didi

Hier geht's zur Webseite.

Stuls, 7482  
Denise 078 901 69 60

Besuche unsere Webseite. [→](#)