

Qualität aus der Region – mit Geschmack!

Bestes Rindfleisch aus nordfriesischer Weidehaltung

...direkt vom Erzeuger!



**Storlaner Weg 3
25926 Karlum**

Tel. 0 46 66 - 231 9 888
E-Mail: lars.drewniok@gmx.de

www.esgehtrund.de

Stand: September 2024
Änderungen vorbehalten



Besser für Tier, Mensch und Umwelt!

Wir bieten Ihnen leckeres Rindfleisch, das durch Qualität und Geschmack überzeugt!

Unsere Rinder bekommen von uns selbst angebautes Gras und Getreide ohne Gentechnik. Gemeinsam mit der umsichtigen Aufzucht und dem schonenden Umgang sorgt dies für eine hervorragende Fleischqualität.

Die Kälber werden in Weidehaltung bei uns in Nordfriesland groß und leben in natürlicher Umgebung mit ihrer Mutter und der Herde.

Mit ca. 2 Jahren erreichen die Färsen (*weibliche Rinder*) die Schlachtreife.

Bei Interesse zeigen wir Ihnen auch gerne unsere Tiere und wie wir für gute Qualität sorgen.

Also – besser für Tier, Mensch und Umwelt!



Lars und Katrin Drewniok

Ihr Fleisch bekommen Sie gereift und fachmännisch zerlegt in beschrifteten Tüten zur eigenen Portionierung. Wir verpacken Ihnen Ihr Fleisch auf Anfrage auch gefrierfertig.

Gerne nehmen unsere Kunden ein 10 kg Paket, das „**kleine Karlumer**“, welches Roastbeef, Rouladen, Braten, Gulasch, Hackfleisch und Suppenfleisch beinhaltet. Aktueller Preis auf Anfrage.

Sie können Ihre Gefriertruhe auch mit dem „**vollen Karlumer**“ (1/8, ca. 25 kg) oder dem „**großen Karlumer**“ (1/4, ca. 50 kg) füllen. Ihre Bestellmenge enthält: *Filet, Hüfte, Roastbeef, Rouladen, Braten, Gulasch, Tafelspitz, Brust, Hackfleisch und Suppenfleisch (Leber und Knochen auf Wunsch).*

Bei uns erhalten Sie saisonal auch Mettwurst, Sticks oder Sauerfleisch aus 100 % Rindfleisch.

Auf weitere Fragen oder Wünsche gehen wir gern ein und freuen uns auf Ihre Bestellung! Rufen Sie einfach an!

Lars Drewniok: 0172-23 20 554

Katrin Drewniok: 0152-08 796 750

