

Konsequent Tierwohl? Ja klar!

🧀🐷 AB SOFORT KANN MAN BEI UNS AUCH WURST UND KÄSE MIT GUTEM GEWISSEN VERZEHREN
🍴 NEUES FRÜHSTÜCKSKONZEPT 🌱 GENIEßEN SIE AUCH UNSEREN NEUEN BIOTEE



Liebe Kunden,

Sie schätzen uns, weil wir Ihnen schon lange hohe Qualität im Einklang mit der Natur liefern. Deshalb freuen wir uns, dass wir Ihnen nach Freilandeiern und Weidemilch ab sofort auch einzigartige Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten anbieten können. In den letzten Monaten haben wir unser komplettes Frühstück- und Snackkonzept überarbeitet. Vom Schinken bis zum Butterröschchen kam alles auf den Prüfstand.

Ganz nebenbei haben wir auch viel Verpackungsmüll eingespart. Auch so tun wir gemeinsam mit Ihnen etwas für Umwelt und Natur. Wir hoffen, dass Ihnen das neue Konzept gefällt und Sie ab sofort mit einem noch besseren Gewissen unser Gast sein mögen. In einigen Läden halten wir Videos zur Tierhaltung für Sie bereit. Schauen Sie selbst.

Ihr Team vom Lohner Landbäcker



Aktivstall für Schweine

Tierwohl ist nicht gleich Tierwohl – das zeigt das neue Landwirtschaftssiegel mit seinen verschiedenen Kategorien deutlich. Wir finden: Das Maximum ist gerade gut genug. Das Konzept von Gabriele Mörxmann hat uns überzeugt: In ihrem Aktivstall in Melle können sich die Schweine frei bewegen und haben viel Auslauf. Bereiche mit Stroh gibt es dort ebenso wie ein Bällebad, eine Sonnenterrasse und Bademöglichkeiten. Ein Wellnessbereich und Ruhezononen runden das Ganze ab. Intakte Ringelschwänze zeugen davon, wie gut es den Tieren bei Gabi geht und auch die Schlachtung erfolgt absolut schonend. Der Geschmack von Schinken und Wurst aus Aktivstallfleisch spricht zudem für sich. Gabi wurde kürzlich mit dem Deutschen Tierwohlpreis ausgezeichnet – absolut verdient.

www.aktivstall-fuer-schweine.de



FAMILIE SCHULTE BISPING
Auenhof
 BIRGIT'S HOFKÄSEREI
 1977 1989
 FALGTE • WESTBEVERN



Handgemachter Aueukäse aus Birgits Hofkäserei

Auf der Suche nach einem wirklich guten Käse sind wir im Münsterland fündig geworden. Denn die Kühe von Familie Schulte Bisping in Westbevern haben das große Los gezogen: Offenstall, täglicher Weidegang und Futter nur vom heimischen Hof – natürlich ohne Gentechnik. Aus der Milch machen Birgit und ihre Söhne von Hand einen Käse, der seinesgleichen sucht: Aromatisch, würzig, einfach lecker.

www.birgits-hofkaeserei.de

Freilaudeier aus Wietmarschen

Quasi nebenan leben seit Jahren unsere „Lolas“. Die Hühner auf dem Hof von Theo Veddern führen ein gutes Leben als Freilandhuhn mit viel Auslauf im Freien. Und das schmeckt man an ihren Eiern. Schon 2013 haben wir mit der Zusammenarbeit begonnen: Die Lolas bekamen unsere übrig gebliebenen Körnerbrötchen und wir die Eier. Gute Sache für alle, finden wir.

www.theo-veddern.de



Weidemilch aus dem Ammerland

Milch ist nicht gleich Milch. Das schmeckt man besonders bei unserer Weidemilch. Sie stammt aus der Molkerei Ammerland und natürlich von Kühen, die dort mindestens 120 Tage im Jahr auf der Wiese frisches Gras fressen dürfen. Die Milch stammt ausschließlich von Familienbetrieben aus der Region dort. Futterzusätze mit Gentechnik sind selbstverständlich tabu. Schon seit 2016 setzen wir auf die Zusammenarbeit und sind begeistert von der Qualität.

www.ammerlaender.de



Trink Meer Tee

Schon lange waren wir auf der Suche nach einem neuen Teekonzept, das zu uns passt. Nun haben wir es im hohen Norden gefunden. Kann es wirklich Zufall sein, dass sich Tee und deutsche See reimen? Wir glauben nicht. Inspiriert von Deutschlands Küsten sind deshalb unsere neuen Teemischungen, die nach Meer schmecken: Meer Friesennerz, Meer Gummistiefel, Meer Schlick. Feiner Geschmack korrespondiert mit rauem Klima. Probieren Sie mal Quitte mit Sanddorn, feinen Kräutertee mit einem Hauch von Meersalz oder einen zartblumigen Grüntee.

www.trinkmeertee.de

