



Bio aus Überzeugung

Wir sind von der ökologischen Landwirtschaft überzeugt und setzen weder Pflanzenschutzmittel noch Kunstdünger ein. Daher ist eine nachhaltige Fruchtfolge notwendig, um gute Ernten zu erzielen und gleichzeitig die Bodenfruchtbarkeit langfristig zu verbessern.

Unsere drei Standbeine sind:

Ackerbau

Angebaut werden Dinkel, Einkorn und Hafer, sowie die Energiepflanzen Klee gras, Luzerne, Roggen und Mais.

Strom- und Wärmeerzeugung

Unsere Biogasanlage produziert Strom für ca. 1.000 Familien pro Jahr. Die Abwärme speisen wir ins Nahwärmenetz der Stadt Löffingen ein.

Mutterkuhhaltung / Fleischverkauf

Unsere Herde besteht aus 40 Mutterkühen mit ihren Kälbern. Diese werden etwa acht Monate von ihrer Mutter gesäugt. Danach verbleiben sie noch etwa ein Jahr im Stall. Insgesamt haben wir ca. 100 Tiere.



Mehr Informationen zum Haslachhof und zur ökologischen Bewirtschaftung finden Sie unter www.haslachhof.de.

Der Hofladen

Klein aber fein: unser Hofladen. In familiärer Atmosphäre können Sie unsere Produkte kaufen, selbstverständlich alles in Bio-Qualität.

Wir beraten Sie bei der Auswahl und geben gerne Tipps zur Zubereitung des Fleisches.

Schauen Sie bei uns rein, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Wiggert



Unsere Öffnungszeiten:

Samstag: 9.00 - 12.00 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung.
Wir sind flexibel, rufen Sie uns einfach an.

Haslachhof

Familie Wiggert
Hämmerleweg 24
(Verlängerung der Oberen Talstraße, nach dem Sportplatz sofort rechts abbiegen)
79843 Löffingen

Tel.: 07654 1025
Email: wolframwiggert@gmx.de
www.haslachhof.de

Bio-Fleisch und Wurst

Genuss direkt vom Bauernhof

Haslachhof 
Familie Wiggert

Unser Gourmet-Fleisch

Die Hinterwälder-Rinder wachsen sehr langsam. Dies ist der erste Grund für die ausgezeichnete Fleischqualität.

Darüber hinaus geben wir dem Fleisch die Zeit, die es zur Reife braucht. Deshalb ist unser Rindfleisch so, wie es sein soll: kräftig im Geschmack, zart im Mund.

Für jeden Geschmack das Richtige

So erhalten Sie unser Fleisch:

- Küchenfertig zugeschnitten und vakuumiert
- Keine Mischpakete:
Sie kaufen, was Sie möchten - ob Steaks, Gulasch oder Rouladen
- Die Fleischstücke wiegen zwischen 0,8 und 2,0 kg



Unsere ökologische Wurst

Luftgetrocknete Salami, Pfefferbeißer, Lyoner und Grillwürste - dies ist nur ein Auszug aus unserem Wurstsortiment.

Hergestellt ohne Zusatzstoffe wie Glutamat, Phosphat oder das gesundheitsbedenkliche Nitritpökelsalz - dafür mit bestem Fleisch und natürlichen Gewürzen.

Unser Tipp: Die Leberwurst aus 100% Rindfleisch. Probieren Sie es aus!



Sie suchen ein schönes Geschenk?

Über gutes Essen freut sich jeder! Wir stellen Ihnen Vespersäckle oder Geschenkkisten gefüllt mit Wurst nach dem Wert Ihrer Wahl zusammen. Natürlich haben wir auch Gutscheine.

Mehl und Getreide

Unsere selbst angebauten Getreidesorten Dinkel und Einkorn und können Sie als Korn oder Mehl kaufen.

Unser Getreide unterliegt den strengen Anforderungen des Bioland-Verbandes.

Da weiß man wo´s herkommt

Sie möchten Fleisch mit gutem Gewissen genießen? Da sind Sie bei uns richtig!

Unsere Kunden schätzen nicht nur die ausgezeichnete Fleischqualität, sondern auch den direkten Kontakt mit uns als Erzeuger.

Unsere Rinder sind glücklich!

Uns ist es wichtig, dass es unseren Tieren gut geht. Dafür brauchen sie:

- Viel Platz und einen großen Auslauf
- Trockene Liegeflächen dank großzügigem Einstreuen mit Stroh und Dinkelspelz
- Futter von unseren Grünlandflächen - kein Kraftfutter, kein Mais, keine Silage

Unser Stall steht für jeden offen

Wer sich von unserer artgerechten Tierhaltung selbst überzeugen möchte, kann sich unseren Stall jederzeit ansehen. Interessierten Gruppen und Vereinen bieten wir auch Führungen an.



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

