Hofgut Kaltenbach

Auf dem Hofgut Kaltenbach, im Besitz der Familie Noack, ist die ganze Familie im Einsatz. Schließlich werden die landwirtschaftlichen Acker-und Grünlandflächen umweltschonend bewirtschaftet.

Neben Getreide und Hackfrüchten wächst auf diesen Flächen auch das Futter für die zahlreichen Tiere.

Damwild und Wildschweine wachsen in großzügig angelegten Gehegen (Damwild ca. 26 ha, Wildschweine auf ca. 2,5 ha) unter natürlichen Bedingungen auf.
Unsere Perlhühner haben großzügige Voilieren.
Gänse bekommen täglich Auslauf auf unserer 3,5 ha großen Gänseweide in Stallnähe.
Enten und Hähnchen sowie die Rinder werden im Stall auf Stroh gehalten.

Wir schlachten selbst. In unserem Schlachtbetrieb werden die Tiere nach EU-Standard geschlachtet und verarbeitet (DE-SN-20036-EG). Regelmäßig werden Kontrollen durchgeführt. Hygienestandards und die Einhaltung der Veterinärbestimmungen sind für uns ein absolutes Muss.

Unsere Wurstspezialitäten werden nach traditionellen Rezepten ohne Zusatzstoffe gewürzt.

Hofgut Kaltenbach

Stölpchener Straße 20
01561 Thiendorf/OT
Welxande

Telefon: 035248/22908

Telefax: 035248/80945

Webseite:
www.Hofgut-Kaltenbach.de

Ansprechpartner
Andre Noack

Vermarktung an Wiederverkäufer
Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer.
http://onkelfranz.net/

Gastronomischer Service
Der Anbieter bietet einen eigenen gastronomischen Service an.
www.restaurant-daniel.de

Teilnahme an der Regionalinitiative
- Die Lausitz schmeckt des SLK e.V.
- Lust auf Dresden
- Deutsche Marktgilde eG, Niederlassung Dresden

Unsere Produkte:

Fleisch, Wurstwaren, Geflügel, Eier, Wild

- Hirschsalami
- Perlhuhn
- Gänse
- Enten
- Fasan
- Kaltenbacher Masthähnchen
- Damwild
- Rehwild
- Rotwild
- Wildschwein
- Muffelwild
- Kaninchen

Unsere Bilder