

Über uns

Im oberen Emmental, eingebettet zwischen Hügeln und Tälern wie sie einst der Schriftsteller Jeremias Gotthelf beschrieben hat, liegt der Biohof Rossmoos. Wiesen und Wälder fügen sich in die Landschaft, und im Winter ist 's gar oft märchenhaft; als wären die Bäume mit Zucker bestreut, und ruhen die Felder unter einer dicken Bettdecke.

Gute sechs Hektaren von diesen Wiesen gehören zum Rossmoos, gelegen auf 800 Metern über Meer. Auf den Weiden rund um den Hof tummeln sich dreissig ostfriesische Milchschafe mit ihrem Nachwuchs. Jedes von ihnen trägt ein Glöckchen am Hals. Und wer einen Moment innehält, vernimmt den Klang dieses Orchesters, der ihm ganz warm ums Herz werden lässt.

Mit Liebe und ein wenig Idealismus hegen und pflegen wir unsere Tiere, geben ihnen Namen und bekommen dafür Milch und Wolle. Von einigen Lämmern müssen wir im Herbst Abschied nehmen, denn Ihr Lebenskreis wird nun geschlossen. Wer ihr Hüpfen und Springen während des Frühlings und Sommers gesehen hat, weiß jedoch, dass sie glücklich waren.

Adresse

Fam. Fritz Wüthrich
Rossmoos 393
3555 Trubschachen
034 495 54 70

rosmoos.ch



Biohof Rossmoos

NATÜRLICH DIREKT AB HOF



Produkte

Lammfleisch im Mischpaket

Das Fleisch von unseren Milchschaflämmern ist zart und schmeckt würzig. Eine Besonderheit dieser Rasse ist, dass dem Fleisch kein Geruch nach Schaf anhaftet. Das fettarme Lammfleisch entsteht in artgerechter Weidehaltung. Zwischen September und November werden die Lämmer schlachtreif. Ihr Alter beträgt dann ungefähr acht Monate.

Nach Ihren Wünschen zerlegt unser Metzger das Fleisch fachgerecht in pfannenfertige Stücke. Die verschiedenen Fleischstücke verpacken wir portioniert nach der Grösse Ihres Haushaltes, vakuumieren und beschriften sie. Wir versenden das fertige Mischpaket schweizweit per Express, oder Sie holen es bei uns ab. Wenn Sie im oberen Emmental wohnen, liefern wir Ihnen auf Wunsch direkt vor die Haustür.

25.00 SFr / kg



rossmoos.ch

Bratwurst vom Lamm

Wir finden dass unser Metzger ganze Arbeit leistet mit dieser köstlichen Bratwurst. Sie besteht aus feinen Fleischstücken von unseren Milchschaflämmern. Dazu kommt eine auserlesene Mischung von Biokräutern und Speck.

Unsere Lammbratwurst eignet sich besonders auch für Kinder und Allergiker - denn Sie enthält Kochsalz anstatt schädliches Nitritpökelsalz. Servieren Sie diese Lammbratwurst an einer feinen Sauce, oder geniessen Sie sie direkt vom Grill.

2.40 SFr / st

Fleischprodukte sind zwischen September und November erhältlich. Besuchen Sie uns im Internet um weitere Informationen zu erhalten:



Leitsatz

Mit der biologischen Landwirtschaft wollen wir unsere Wertschätzung für die Natur zum Ausdruck bringen. Wir wollen sie verantwortungsbewusst nutzen aber nicht ausnutzen. Wir verzichten weitestgehend auf unnatürliche Hilfsstoffe und Methoden.

Wer unsere Produkte wählt, entscheidet sich für gesunde und nachhaltig produzierte Lebensmittel, und leistet damit einen Beitrag zu einer intakten Umwelt.

Wir vertreten folgende Werte:

- **Naturnah**
Wir nehmen nur das von der Natur was sie uns gibt, und unterstützen sie dabei schonend.
- **Nachhaltig**
Wir wollen dass die Gesundheit des Bodens und der Luft für spätere Generationen erhalten bleibt.
- **Artgerecht**
Unsere Tiere leben ihrer Art entsprechend und bekommen Aufmerksamkeit und Pflege.

