



DIE ALLGÄUER MILCHKUH WIRD ZUR *Delikatesse!*

DIE FAKTEN:

Eine Hochleistungs-Milchkuh gibt bis zu 12.000 Liter Milch im Jahr also über 30 Liter am Tag. Die Allgäuer Milchkuh dagegen produziert 5.000 bis 8.000 Liter Milch im Jahr und genießt den Großteil ihres Lebens auf den saftigen Allgäuer Wiesen. Alte Tiere, welchen in vielen Teilen der Welt kaum mehr ein Wert zugeschrieben wird, erfahren hier ein langes Leben – entgegen dem gängigen System „schnell mästen und früh schlachten“.

DIE INTENTION:

- Das produktive Leben der Allgäuer Mutterkühe achtsam wertschätzen
- Mehr ökologische, soziale und ökonomische Regionalität & Fairness
- Nachhaltige und bewusste Konsumierung von qualitativ hochwertigem Fleisch aus dem Allgäu

DIE UMSETZUNG:

- Die Allgäuer Milchkuh wird nach einem glücklichen Leben auf der Weide geschlachtet und komplett an unsere Hotels geliefert und verarbeitet
- Zusammenarbeit mit einem regionalen Schlachter und Lieferanten, der sich um die Logistik und Vertrieb kümmert
- Die ganze Kuh wird verarbeitet
- Lieferung richtet sich nach der Verfügbarkeit
- Das Fleisch von „Madame Butterzart“ ist stark marmoriert & geschmacksintensiv

DIE MACHER:

Lebensmittelgroßhändler & Lieferant Früchte Jork holt das Tier beim Allgäu Fleisch Schlachthof und beliefern die Hotels der Lerch Genusswelten.

