

Liebe Kunden und Kundinnen,

Unsere im Februar bis April geborenen Zicklein sind den ganzen Sommer über fleißig gewesen: durch das Abknabbern von Büschen und Gräsern auf Landschaftspflegeflächen machten sie einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft.



Schon seit eh und je ist die Fleischvermarktung ein wichtiges Thema hier auf dem Reimehof. Zickleinfleisch ist lecker und gesund, aber gleichzeitig ist der Aufwand der Aufzucht enorm. Bis vor zwei Jahren haben wir die meisten Tierchen mit zehn Tagen an einen französischen Mäster abgegeben. Das entspricht nicht unserer Vorstellung der ökologischen Landwirtschaft. Deshalb melken wir nun die Hälfte der Herde über den Winter durch. Die andere Hälfte der Herde wird gedeckt. So haben wir nur noch halb so viele Zicklein, für die wir ausreichend Platz und Weideflächen haben. Trotzdem ist es immer noch ein sehr kostspieliger Betriebszweig. Wir haben darum Aufwand und Arbeitszeiten genau ermittelt und für Euch zusammengefasst. Wir wünschen uns, dass dieser Betriebszweig in Zukunft zumindest kostendeckend arbeiten kann.

<b>Weidezicklein - Kosten pro Tier</b>		
Milch- & Futterkosten Bio	240 €	
Transport, Schlachten, Zerlegen, Verpacken	60 €	
Materialkosten & Abschreibungen	25 €	
Arbeitskosten	95 €	
<b>Summe Kosten</b>	<b>420 €</b>	
Erlös Förderungen Landschaftspflege	75 €	
Gewinn gegerbte Felle	15 €	
<b>Summe Erlös</b>	<b>90 €</b>	
<b>Total Kosten abzüglich Erlöses</b>	<b>330 €</b>	
<b>Kostendeckender Preis bei 9kg Fleischverkauf</b>	<b>36,70 €</b>	<b>pro kg Fleisch</b>
<b>Mindestpreis</b>	<b>29 €</b>	<b>pro kg Fleisch</b>

Weil wir uns aber wünschen, dass alle Kundinnen und Kunden die Möglichkeit haben, in Genuss unseres Zickleinfleisch zu kommen, haben wir folgende Idee: Wir geben einen Mindestpreis vor und nennen Ihnen aber auch den kostendeckenden Preis.



Bei der Bestellung dürfen Sie uns den Preis nennen, den Sie zahlen möchten. Gerne dürfen Sie sich Richtung kostendeckendem Preis orientieren. Machen Sie keine Angaben, so verrechnen wir den Mindestpreis. Ihre Fragen sind willkommen und wir stellen auch gerne die genaueren Berechnungen zur Verfügung.

Als Dank für Ihr Verständnis und Unterstützung unserer Arbeit laden wir Sie zu einer **Hutangerführungen am Hohenstein** ein:

**Wann & Wo:** 15. Oktober 2022, 10:15 Parkplatz in Wallsdorf 1 am Hof' o' mat

**Mitbringen:** Schuhe (Wanderschuhe), Regenkleider bei schlechtem Wetter, kleiner Rucksack mit was zu Trinken für die Wanderung

**Programm:** Wir fahren in Fahrgemeinschaften um 10:30 vom Hof Richtung Hohenstein. Dort wandern wir gemeinsam über die von uns beweideten Hutangerflächen (leichter Anstieg, ca. 1,5h) und genießen zum Schluss die Aussicht von der Burg Hohenstein. Dann fahren wir zurück zum Hof.

**Anmeldung:** [info@reimehof.de](mailto:info@reimehof.de) oder 0176 78 68 78 57

Fleischbestellungen für den nächsten Termin im November (Abholung ab 16. Bis 18. November) oder Dezember (genauer Termin noch offen) nehmen wir ab sofort entgegen.

Wir freuen uns sehr über Ihre Rückmeldungen, Gedanken dazu und hoffentlich auch Bestellungen!

Mit herzlichen Grüßen aus der Hersbrucker Alb,

*Andrea und das Reimehofteam*

Sie haben ein wertvolles Zickleinfleischpaket vom Reimehof erstanden. Dafür danken wir Ihnen herzlich.

Da unsere Zicklein mit minimalem Kraftfutteraufwand artgerecht aufgezogen werden, sind die Tageszunahmen geringer als in der herkömmlichen Haltung. Mit ihrem Kauf ermöglichen Sie unserem kleinen Milchziegenbetrieb die Zicklein vor Ort aufzuziehen und zu vermarkten. Im Gegensatz zu vielen großen Betrieben, die ihre Zicklein in die konventionelle Mast nach Frankreich geben müssen, wo diese als Billigfleisch vermarktet werden.

Waschen Sie das Fleisch und tupfen Sie es trocken. Evtl. Silberhaut und Sehnen noch entfernen (unser Metzger macht das schon sehr genau, evtl. wünschen Sie es aber noch präziser). Das Fleisch darf nur kurz angebraten werden und sollte beim Schmoren mit Flüssigkeit bedeckt sein oder häufig gewendet werden.

Die Rippchen eignen sich nur für Kaukräftige. Sie sind eher als Knochen für die leckere Bratensauce zu betrachten.

Auf der Rückseite finden Sie mein gängiges Zickleinfleisch-Rezept. Es gibt auch Zahlreiche andere Zubereitungsarten: lassen Sie sich auch von der griechischen oder indischen Küche inspirieren!

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und viel Spaß mit dem besonderen Produkt.

**Und zum Schluss noch dies:**

**Bitte kontrollieren Sie das Vakuum. Oft verursachen die spitzen Knochenenden kleine Löcher im Plastikbeutel. Dann ist die Haltbarkeit nicht mehr gewährleistet. Bitte frieren Sie Stücke mit viel Luft sofort ein.**

# ZICKLEINBRATEN À LA REIMEHOF

FÜR 4 PERSONEN:

Bratenstück vom Biozicklein, ca. 1kg  
Olivenöl  
3 Möhren  
½ Sellerieknolle  
1 Petersilienwurzel  
½ Liter trockener Rotwein  
3 Esslöffel Tomatenmark optional  
2 Zweige Rosmarin oder 1 Bund Thymian  
Liebstöckelwurzel gerieben ca. 1 EL  
2 Lorbeerblätter  
2 Wachholderbeeren  
2 Pimentkörner  
Etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Becher süße Sahne optional  
Kalte Butter ca. 70g

! Achtung, Mengen sind geschätzt – denn wir kochen meist für 10 Personen und „frei Schnauze!

Zickleinfleisch waschen, trockentupfen. Sehnen und Fett entfernen.

Fleisch mit Olivenöl, Petersilienwurzelscheiben, Thymianblätter und geriebener Liebstöckelwurzel einreiben und marinieren.

In einem Schmortopf/ofenfesten Topf eine gute Menge Olivenöl erhitzen. Feingehackte Zwiebeln kräftig anschwitzen. Möhrenscheiben und Selleriewürfel kurz mitdünsten. Gemüse in eine Schale geben.

Fleisch (Keule, Schulter, Hals oder Rücken) in den noch heißen Schmortopf zu geben und beidseitig kräftig anbraten. Evtl. weiteres Olivenöl nachgeben.

Mit einem halben Liter trockenem Rotwein ablöschen. Lorbeerblätter, Wachholderbeeren und Pimentkörner zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2-3h bei ca. 140°C zugedeckt im Ofen schmoren. Alle 30min mit Suppenkelle Flüssigkeit über Fleisch gießen, gegebenenfalls Rotwein nachgeben.

Zum Schluss Gemüse und Zwiebeln mit Bratenflüssigkeit pürieren. Oder Sauce durch ein Sieb geben und Gemüse nicht pürieren. Sauce in einen Topf geben, optional Sahne dazugeben und erwärmen. Oder kalte Butterstücke zugeben. Je nach Wunsch mit Wasser etwas verflüssigen. Abschmecken.

Dazu passen Reis, Kartoffelstampf oder auch Bandnudeln.

DAS REIMEHOFTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!