

# Bornstaler Bergschafzucht



**Klaus-Louis Hanne – Bornstal 2 – 42857 Remscheid**

**E-Mail: [bornstaler.bergschafe@gmail.com](mailto:bornstaler.bergschafe@gmail.com)**

**[www.braunes-bergschaf.de](http://www.braunes-bergschaf.de)**

**Telefon: 0162-4262261**

Unsere Bergschafe und Ziegen beweideten im Stadtgebiet Remscheid, Solingen und Wermelskirchen ganzjährig Flächen in Land- und Naturschutzgebieten. Nur zur Lammzeit und bei viel Schnee und sehr schlechter Witterung im Winter sind sie im Stall und erhalten hier Heu und gentechnikfreies Kraftfutter.

Fleisch- und Wurstspezialitäten rund um Schaf und Ziege bieten wir Ihnen im „Ab Hof Verkauf“ an. Wollprodukte, Felle und Zubehör gehören ebenfalls zum Sortiment. Da wir den Verkauf im Nebenerwerb betreiben haben wir keine geregelten Öffnungszeiten. Gerne können Sie telefonisch einen Termin mit uns vereinbaren oder Sie schauen auf unserer Internetseite nach den aktuellen Öffnungszeiten.

Die Schafe/Lämmer und Ziegen werden vom mobilen Metzger geschlachtet, zerlegt und vakuumverpackt. Bei Interesse senden Sie uns bitte den Vorbestellschein ausgefüllt per E-Mail oder Post zu. Über den genauen Schlachttermin werden Sie vorher von uns informiert, sobald dieser mit dem Metzger abgestimmt ist.

---

Preis für Fleischpakete (ca. 10-12kg): 19,90€/kg

Preise für Teilstücke:

Lamm-Hinterkeule mit Knochen:	32,90€/kg
Lammkotelett á 4 Stück verpackt:	29,90€/kg
Lammcarrée:	41,90€/kg
Lammfilet á 2 Stück verpackt:	47,00€/kg

Preise für Wurst und Hackfleisch:

Hackfleisch (á ca. 250g Portion vakuumverpackt):	17,90€/kg
Grobe „Bornstaler Bratwurst“:	19,90€/kg
„Bornstaler Pfefferbeißer“ (geräuchert):	19,90€/kg
„Bornstaler Salami“ (geräuchert):	21,90€/kg

# Bornstaler Bergschafzucht

Klaus-Louis Hanne – Bornstal 2 – 42857 Remscheid

E-Mail: bornstaler.bergschafe@gmail.com | Telefon: 0162/4262261 (ab 18.00 Uhr)

## Vorbestellung

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Bergschafamm

Ziegenlamm

Fleischpaket 1:

2 Hinterkeulen mit Knochen, jeweils geteilt und einzeln verpackt

1 Vorderkeule am Stück

2 Filets

2 Haxen

1 Rücken als Koteletts, jeweils 4 Stück verpackt

Hackfleisch á 250g Portion

Fleischpaket 2:

1 Hinterkeule mit Knochen, geteilt in 2 Stücke

1 Hinterkeule mit Knochen, in Scheiben jeweils 2 Stück verpackt

2 Filets

2 Haxen

1 Rücken am Stück

Hackfleisch á 250g Portion

Fleischpaket 3:

2 Hinterkeulen mit Knochen, jeweils geteilt und einzeln verpackt

2 Rollbraten aus der Schulter

2 Filets

2 Haxen

1 Rücken als Koteletts, jeweils 4 Stück verpackt

Hackfleisch á 250g Portion

Teilstücke:

1 Hinterkeule mit Knochen, geteilt in 2 Stücke

1 Hinterkeule mit Knochen, in Scheiben jeweils 2 Stück verpackt

1 Lammcarrée

1 Pak. Lammfilet, á 2 Stück verpackt

1 Pak. Kotelett, á 4 Stück verpackt

Wurst / Hackfleisch:

\_\_\_\_\_ Portion/-en Hackfleisch á ca. 250g

\_\_\_\_\_ Pak. á 4 Stück Grobe „Bornstaler Bratwurst“

\_\_\_\_\_ Pak. á 4 Stück „Bornstaler Pfefferbeißer“ (geräuchert)

\_\_\_\_\_ Stück „Bornstaler Salami“ á ca. 300g (geräuchert)

Datum, Unterschrift: