

Betriebsspiegel



Grüner Gänsehof & Hofladen

Grüne Gänse Vermarktungsgesellschaft mbH

Dr. Astrid Grün & Emanuel Reim
Grüner Gänsehof, Ladenthin 33
17322 Grambow / OT Ladenthin

Telefon: +49 (0) 39749 29 95 80
E-Mail: info@gruener-gaensehof.de
Web: www.gruener-gaensehof.de

Marktfreuchtanbau:

Ackerbau auf 54 ha Weizen[#], Hafer[#], Gerste, Roggen, Raps, Mais
u.a. zur eigenen Futtererzeugung

Kontoverbindung:

IBAN: DE11 1203 0000 1020 6279 21
BIC: BYLADEM1001 (DKB Bank)

Grünland 16 ha davon ca. 2 ha eingezäunte Weidefläche (Ladenthin 33)
Und ca. 5 ha eingezäunte Weidefläche (Ladenthin 2A)

Tierhaltung:

Weidegänse Fleischrasse „Schwere Oldenburger“ an zwei Standorten: Nr.2A & Nr.33
in sogenannter „Bäuerlicher Freilandhaltung“
(Handelsklasse gemäß VO (EG) 543/2008: amtl. Zertifizierung: LALLF – MV*)

Ladenthin 2A Kükenaufzucht, erster Weidegang ab der 3. Woche (stundenweise)
Freilandhaltung (24h) ab der 8. Woche, sofern es das Wetter erlaubt
Einsatz von 3 Herdenschutzhunden der Rasse „Pyrenäenberghund“
2500 Stallplätze (Besatzdichte 3/m²) 20 m² Weidefläche pro Tier
Fütterung: ca. 60 % Pellets, > 30% Schrot aus eigener Erzeugung,
Getreideanteil über 80 % (Weizen, Hafer, Mais), ca. 10 % Erbse/Lupine

Ladenthin 33 Ab Sonnenaufgang Weidehaltung, nachts Stallhaltung auf Stroh
500 Stallplätze (Besatz 2/m²) 40 m² Weidefläche pro Tier
Fütterung: ca. 10 % Pellets, > 90% Schrot aus eigener Erzeugung,
Getreideanteil über 80 % (Weizen, Hafer), ca. 10 % Erbse/Lupine

*LALLF-MV = Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei, Rostock



Kennzahlen: min. 70 % Getreideanteil in der Fütterung
Min. Schlachalter von 140 Tagen (20 Wochen/5 Monate)
Max. 2500 Tiere pro max. 1600 m² Stallfläche
Besatzdichte im Stall max. 5 /m² bzw 3/m² in den letzten 3 Mastwochen
Besatzdichte auf der Weide min 10 m² pro Tier

Hofladen (Ladenthin 33):

Alle Fleischprodukte müssen von amtlich anerkannten, zertifizierten Schlacht- und Verarbeitungsstätten stammen. Für die Vermarktung ist dies eine wesentliche Bedingung. Eine eigene Verarbeitung von Geflügelfleisch ist in Planung. Umsetzung denkbar 2021/2020.

Rindfleisch: Fleischpakete - Braten, Tafelspitz Rouladen, Goulasch, Hack- und Suppenfleisch
Edelteile – Rumpsteak, Entrecote, Filet
Wurst - Salami, Lungwurst, Bratwurst, Fleischkäse
Die Schlachtung, sowie die Verarbeitung des Rindfleisches erfolgt durch die Landfleischerei Monika Retzlaff-Sell in Schönfeldt bei Tantow
Öko-Kontrollnummer: DE-öko-034 (DE BB 73007 EG)

Gänseprodukte: Braten, Gänseklein,
Verarbeitet - Rillettes, Leberwurst, Salami, Seife
Die EU-zertifizierte Schlachtung erfolgt in Zarnewan bei Rostock
Öko-Kontrollnummer: DE-MV-034-5548-B

Die Verarbeitung erfolgt durch die Landfleischerei Herold in Lychen
Öko-Kontrollnummer: DE-öko-070

Weitere Produkte: nicht aus eigener Erzeugung:
Wein, Traubensaft, Nudeln vom Gut Netzeband