



Premium Quality Meat

Qualivo Farm Festival 2015









HOKOVIT

Es ist so einfach erfolgreicher zu sein.
Lassen Sie die QUALIVO-Mikronährstoffe
für sich arbeiten.

www.hokovit.ch



HOKOVIT

Es ist so einfach erfolgreicher zu sein.
Lassen Sie die QUALIVO-Mikronährstoffe
für sich arbeiten.

www.hokovit.ch









BAUERNHOFKARTE SONNTAG



Ochs am Spieß mit Spätzle oder Pommes	10.00 €
Ochsentaschen mit Kraut und Tzatziki	7.50 €
2 Steak mit Pommes	7,50 €
Schweinespießbraten vom Grill mit Spätzle oder Pommes	8.00 €
Steakweggen	3,50 €
Kalbsburger mit Pommes	7.50 €
Kalbsburger	5,50 €
Kalbsbratwurst	3.50 €
Grillwurst	3.00 €
Pommes	2.00 €
Spätzle	2.00 €

Selbstbedienung



»QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT!«



QUALIVO LANDWIRTE GESUCHT

Zur Erweiterung unseres Markenfleisch Programmes
suchen wir Landwirte die nach den vorgegebenen
Richtlinien von Qualivo
Bullen und Schweine erzeugen möchten.

Kontakt:
Qualivo Deutschland GmbH
Martin Russ
Dietenberg 2
79807 Lottstetten
07745 7113
0172 6830429
m.russ@qualivo.de
www.qualivo.de

SCHULUNGSHAUS

Wir bauten 2013 ein Schulungshaus um auf unserem Hof einen Platz für landwirtschaftliche Informationsveranstaltungen und Schulungen, in erster Linie für die Erzeugung und Vermarktung des Qualivo Markenfleisches zu schaffen.

Seit 15 Jahren organisieren und erzeugen wir das Premium Markenfleisch Programm „Qualivo“. Entstanden aus der Idee mit einer besseren Fütterung und Haltung der Tiere, dem Kunden ein merklich hochwertigeres Fleisch anbieten zu können.

In diesem Programm werden Qualivo Rinder und Schweine nach vorgegebenen Richtlinien, in Bezug auf Haltung, Futterkonzepten und Schlachtung bei uns und in angegliederten Höfen aufgezogen, und unter anderen bei der Metzgerei Adler in Bonndorf regional geschlachtet und vermarktet.

Neu und ausschließlich auf unserem Hof haben wir 2013 das Qualivo Kalbfleisch in die Erzeugung und Vermarktung aufgenommen.

Interessierten Landwirten, Vermarktungspartnern, Neukunden, bieten wir so direkte Einblicke in unseren Betrieb und die Möglichkeit zu gezielten Schulungen. Das Ziel ist, die landwirtschaftlichen Hintergründe des Qualivo- Fleischprogrammes zu verstehen umzusetzen und weiter zu vermitteln.

Unser Konzept:

Unser Schulungshaus haben wir in den Mittelpunkt des Hofes gebaut, um im Herzen des Betriebes Wissen, Praxis und Abläufe in Tierhaltung, Vermarktung, der Landwirtschaft allgemein und auch die Erzeugung von Bioenergie mit allen Sinnen zu vermitteln. Wir nutzen es auch um Kindergärten, Schulen und Vereinen reale, zeitgemäße Landwirtschaft anschaulich machen zu können.

Das Schulungshaus bietet Platz für ca. 60 Besucher.

Es ist mit einer Schauküche, Hofstube, Präsentationstechnik und sanitären Anlagen ausgestattet. In der Schauküche können wir nach der praktischen Hofführung auch die Zubereitung und den Genuss unserer Hof- und Qualivo Erzeugnisse degustieren.

Das Schulungshaus wird nicht als öffentliche Gastronomie betrieben, es dient der Qualivo-Produktförderung und der landwirtschaftlichen Öffentlichkeitsarbeit.



Qualivo®

HOF RUSS

Qualität, die man schmeckt



Hier ab Hof:
Eier
täglich frisch!
aus artgerechter Bodenhaltung

2017 WITKO
Toilettenwagen
hinter
dem Bauernhaus
www.witko.com

Qualivo





Qualivo



Unsere Richtlinien:

- ★ Region Baden-Württemberg
- ★ Kurze Transportwege
- ★ Gentechnikfreies Futtermittel
- ★ Haltung der Tiere auf Seeh
- ★ Essen mit Herz und Verstand

www.Qualivo.de



Hof & Russ



Unsere Richtlinien:

- ★ Region Baden-Württemberg
- ★ Kurze Transportwege
- ★ Gentechnikfreies Futtermittel
- ★ Haltung der Tiere auf Stroh
- ★ Essen mit Herz und Verstand

www.Qualivo.de





Christian Mares

HOF  RUSS

„QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT!“