

Gäa, Verbund Ökohöfe? Die Schafhaltung ist zwar noch überraschend artgerecht, aber nicht automatisch biologisch. Täglicher Weidegang, Futter von biologisch bewirtschafteten Flächen (Öko-Saatgut, keine chem. Unkrautbekämpfung, kein synthetischer Dünger usw.), keine Fütterungs-Antibiotika, Medikamente nur im Notfall, entsprechen der Bio-Richtlinie.

Darüber wachen die EG-Öko-Kontrollstelle und der Bio-Anbauverband GÄA bei jährlichen Betriebskontrollen. Es gibt bei uns keine Stallmast der Lämmer und sie kennen kein Sojaschrot! Unsere Weiden sind kräuterreich und die Tiere wachsen langsam - das schmecken Sie!

Direktbelieferung? Aber das Lammfleisch passt weder mit seinem ausgezeichneten Geschmack, noch mit seinem handlichen Gewicht in den Großhandel. Deshalb haben wir eine Schlachtstätte gebaut und können direkt von hier das Lamm in küchenfertigen Teilstücken vakuumiert und etikettiert verkaufen. Wir liefern im Winterhalbjahr und zu Ostern zu Ihnen, bis nach Berlin. Die Mindestmenge ist ein halbes Lamm, etwa 8kg, das passt in eine normale Papierhenkeltüte. Es kostet 9,50€/kg. Wenn Sie einen solchen Weihnachts- oder Osterbraten wünschen, rufen Sie uns bitte an!

Schafwolle? Wir lassen unsere weiße und graue Wolle zu Strickwolle, Socken, Westen, Wollflor und Kuschtieren verarbeiten. Auch gekämmte Wolle, Kammzug und auch Rohwolle von unseren Tieren, Felle und Steppdecken können Sie im Laden oder per Versand kaufen.



Schäferei Hullerbusch

Hullerbusch 2
17258 Feldberger Seenlandschaft
Tel. 039831-20006
Fax 039831-22436

Hofladen: direkt in Hullerbusch im Sommer täglich von 11.00 bis 19.00 Uhr, im Frühjahr und Herbst Freitag bis Sonntag, sonst bei Bedarf bitte anrufen!

Direktbelieferung: vor Weihnachten und zu Ostern bringen wir Ihnen Lammfleisch nach telefonischer Verabredung. Das $\frac{1}{2}$ Lamm ist küchenfertig zerlegt und vakuum-verpackt.

Im Naturpark Feldberger Seenlandschaft, zwischen den steilen Uferhängen des Zansen und des Schmalen Luzin, liegen die Weideflächen und die Hofstelle der Schäferei Hullerbusch. Der Uckermärker und der Strelitzer Bogen der letzten Eiszeit formten hier hoch gelegene steinige Sandböden mit Lehmkuppen, die der Standort seltener Magerrasen-pflanzen geworden sind.

Darauf weiden unsere 350 Mutterschafe der Rasse Rauhwolliges Pommersches Landschaf und ihre Lämmer.

Dieses robuste und langsam wachsende Schaf steht ganzjährig auf kräuterreichen Weiden. In den Naturschutzgebieten Hauptmannsberg und Schmalen Luzin betreiben wir so Landschaftspflege.



Das traditionelle Hauptprodukt, eine hervorragende feste graue Wolle, lassen wir verarbeiten zu Strickwolle, Socken, Westen und Steppdecken, die wir im Hofladen verkaufen. So wird die Wolle wieder zu einem achtbaren Produkt.

Unsere Ziegennachzucht betreibt besonders gute Landschaftspflege, da sie Stäucher verbeißt und so die Kräuterinseln vor dem Verbuschen bewahrt.

Die Mutterziegen, etwa 50 Tiere, werden gemolken. In unserer Käserei entstehen daraus milde und pikante, frische und geräucherte Käsesorten.

Wir arbeiten seit 1990 ökologisch und sind Mitglied der Gää, Verbund Ökohöfe. Das Heu und das Getreide für die hochtragenden Schafe und die Ziegen in der Melkzeit bauen wir selbst an.

Der Hofladen ist direkt an der Straße zwischen Carwitz und Wittenhagen, von der Fähre Hullerbusch etwa 10min zu Fuß.

Wir haben im Frühjahr und Herbst von Freitag bis Sonntag geöffnet, im Sommer täglich von 11.00 bis 19.00 Uhr. Unsere Produkte sind Ziegenkäse, Grill- und Bratenfleisch vom Lamm, Schafschinken, Schafleberwurst und „Hullerbuscher Lämmerschwänze“ (Minisalamis), Rohwolle und viele Wollprodukte und Schaffelle.

Brot und Wein in Bio-Qualität kaufen wir für Sie zu.

Wanderungen mit Schafen führen wir im Sommer an jeden Freitag um 9.00 Uhr. Start ist an der Fähre Hullerbusch. Die Führung dauert etwa 3 Stunden. Ihre Hunde dürfen diesmal nicht mitkommen.

