

# Schäfererei

auf dem Stiftungshof



*Liebe Interessierte des Naturschutzes,  
Genießer, Freunde und Bekannte,*

die Direktvermarktung der Märkischen Naturlamm GbR geht in die nächste Runde.  
Sie unterstützen mit ihrer Bestellung ein Naturschutzprojekt der Region.



## Ganzes oder halbes Lamm jetzt für die Weihnachtstage vorbestellen!



### Ganzes Lamm

Teilstücke vakuumiert  
und beschriftet,  
ca. 17–18 kg (mit Knochen):

2 Keulen  
2 Schultern  
Koteletts  
Rückenstück  
Rippchen (zum Grillen  
oder als Suppenfleisch)  
Nacken

**Gesamtpreis**  
ganzes Lamm: 220,- €

### Halbes Lamm

Teilstücke vakuumiert  
und beschriftet,  
ca. 8–9 kg (mit Knochen):

1 Keule  
1 Schulter  
Koteletts  
Rippchen (zum Grillen  
oder als Suppenfleisch)  
halber Nacken

**Gesamtpreis**  
halbes Lamm: 110,- €

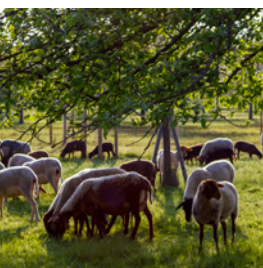
### Preiszusammensetzung pro Lamm:

140,- € Kosten für Futter und Tierhaltung  
80,- € Schlacht- und Zerlegekosten,  
inklusive Transport und Kühlung

### Hintergrundinfos:

Die Wanderschäfererei auf dem Stiftungshof, mit den alten Landschaft-Rassen Coburger Fuchsschaf und Rhönschaf, sucht Verbraucher, welche die Art der Tierhaltung und die Qualität des Fleisches wertschätzen.

Mit einer Bestellung unterstützen Sie ein Naturschutzprojekt in der Region. Die acht Monate alten Lämmer sind im Frühjahr geboren und seit April vorwiegend auf Magerrasen und Streuobstwiesen im Märkischen Kreis aufgewachsen. Weidetierhaltung ist garantiert. Keine Mastlämmer.



Ihre Kühltruhe ist schon voll? Vielleicht finden sie in Ihrem Umkreis Menschen, Familie, Freunde, Nachbarn und Bekannten die mit Ihnen die Einzelstücke kontaktlos teilen möchten.

### Abholung:

**Stiftungshof**  
Zollhausweg 2, 58640 Iserlohn  
**19./20. Dezember 2020**  
von 9.00–17.00 Uhr  
Barzahlung bei Abholung.

Bei Interesse bitten wir um verbindliche Bestellung  
(mit Angabe ob halbes oder ganzes Lamm)  
bis Sonntag, den 13. Dezember 2020 per Mail an:  
[reinchild.altinger@posteo.de](mailto:reinchild.altinger@posteo.de)

*Maik Randolph & Reinhild Altinger*

P.S. Gerne weiterleiten :)