



## Heimat, die man schmeckt

Neben einem Sortiment mit Artikeln des täglichen Bedarfs ist s'Lädele vielmehr auch ein Ort der heimischen Vielfalt. Hier können regionale Erzeuger ihre hochwertigen Lebensmittel mit ganz besonderem Charakter anbieten. In dieser Reihe möchten wir unsere außergewöhnlichen Produzenten vorstellen, die mit viel Liebe und Hingabe ganz besondere Produkte erschaffen; aus der Region für die Region. Eben Heimat, die man sieht und schmeckt!

Dafür steht auch Urvieh Ferdinand. Die Hinterwälder Rinder von Hansjörg Fischer genießen die frische Bodenseeluft auf den Weiden der Halbinsel Höri. Die Herde lebt von Frühjahr bis Herbst tierwohlgerecht im Naturschutzgebiet und ernährt sich ausschließlich von Gräsern. Damit unterstützt sie auf natürlichem Wege die Pflege der



Bodenseelandschaft. Die kleinen Kälbchen wachsen stressfrei bei ihren Müttern auf und können eine natürliche Beziehung zu ihnen aufbauen.

Das Angebot an Bio-Rindfleisch ist begrenzt auf Produkte aus den Schlachtungen zur Kontrolle des Bestandes. Dafür aber umso wertvoller, frisch und gut fürs Herz.

Regelmässig sind **Ferdinands' Weiße**, die köstlichen Bio-Rinder Grillwürste erhältlich. Es hat aber immer nur solange der Vorrat reicht!