

ADRIANENHOF



AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN: DEUTSCHLANDS GENUSSPIONIERE

Zu unseren Partnern gehören die besten Fleischereien Deutschlands sowie ausgewählte Gastronomie- und Großhandelsbetriebe. Eine aktuelle Übersicht gibt's auf unserer Homepage unter www.adrianenhof.de

FLEISCHEREIEN:

Deckena (Norderney)
Scheller (Ronnberg)
Leggedör (Weener)
Bruns (Esens)
Baumanns (Mönchengladbach)
Lang (Bremen)
Schulte (Hess. Oldendorf)
Stöhr (Emden)
Wolf (Northeim)
Ilschner (Norden)

RESTAURANTS:

Fährhaus (Neßmersiel)
Wietjes (Baltrum)
Seekrug (Langeoog)
NAKUK (Horumersiel)
Reichshof (Norden)

GROSSHANDEL:

Igro-Markt (Norden)

AUCH AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

Sie erhalten unser Salzwiesenkalb- und Marschbeestfleisch exklusiv in Restaurants und bei Fleischerhandwerksbetrieben der Vermarktungsinitiative „Adrianenhof“. Oder als Fleischpaket auf Vorbestellung auch direkt vom Adrianenhof.

Weitere Informationen über unser Fleisch oder einen erholsamen Urlaub auf dem Adrianenhof erhalten Sie bei:



Familie Behrends
Neßmergroder Weg 20a
26553 Neßmergrode

Tel.: +49 (0) 4933 2258
Fax: +49 (0) 4933 879905

www.adrianenhof.de
adrianenhof@ewetel.net

KOSTBARES VON DER KÜSTE OSTFRIESLANDS





DER ADRIANENHOF

Das Anwesen des Adrianenhofes ist eines der ältesten an der ostfriesischen Küste. Dies erkennt man daran, dass das Hofgebäude auf einer sogenannten Warft liegt. Eine Erdaufschüttung, die bei einer drohenden Sturmflut Mensch und Tier vor den Gewalten schützen sollte. Dies erklärt auch, dass sich der Adrianenhof schon im Jahre 1772 beim Deichbau engagierte und als Gegenleistung von der Königlich Preußischen Ostfriesischen Domänenkammer die Nutzung der Salzwiesen des Vorlandes zugesprochen bekam.

Heute pflegt er diese Naturschutzflächen des niedersächsischen Nationalparks Wattenmeer, welche auch als Weltnaturerbe anerkannt sind, durch die Beweidung mit einer Mutterkuhherde.



DAS SALZWIESENKALB

Ist der der jährliche Nachwuchs einer Mutterkuh unseres Bestandes. Diese zieht ihr Kalb 8 Monate mit ihrer eigenen Muttermilch auf. Dabei genießen beide den Sommer in dieser einzigartigen Natur mit der salzigen Luft und dem außergewöhnlichen Kräutergras. Im Winter, geschützt vor der Flut, in geräumigen Strohställen und dem im Deichvorland gewonnenen Winterfutter. Diese artgerechte Haltung lässt ein zart rosa mildaromatisches Fleisch heranreifen, das seinesgleichen sucht.



MARSCHBEEST

Ostfriesisch: Beesten = deutsch: Rinder. Man kann aber auch sagen: „Das Beste der Marsch.“ Diese sowohl männlich als auch weiblichen Rinder werden auf dem Adrianenhof bis zur ausgewachsenen Schlachtreife weiter gefüttert. Dabei kommt nur hofeigenes Futter zum Einsatz. Neben dem Heu und den Silagen der Salzwiesen auch das Getreide der Nordsee-Marschen. Bei dem ausgewachsenen Tier zeigt die spezielle Rasse „Blonde d'Aquitaine“, was sie kann: sie liefert feines Fleisch für große, saftige, aromatische Steaks oder kernige Burger.



Genuss mit gutem Gewissen wünscht Ihnen die Familie Behrends

FERIEN AUF DEM ADRIANENHOF

Sie sind herzlich eingeladen, Ihre schönsten Tage des Jahres in einer unserer gemütlichen Ferienwohnungen zu verbringen. Bäuerlich familiäre Atmosphäre und freier Blick auf unsere einzigartige Marschenlandschaft inklusive. So können Sie sich gleich selbst einen eigenen Eindruck von unserer nachhaltigen Viehhaltung verschaffen.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.adrianenhof.de

