



PRESSEMELDUNG



Von der Weide direkt nach Hause

Deutschlands Schäfer starten ersten Online-Shop

Wallendorf, 1. Februar 2016

Endlich ist es soweit! Der erste Webshop der Wander- und Hüteschäfer Deutschlands geht Anfang Februar 2016 ans Netz. Schäfereien aus dem ganzen Bundesgebiet bieten Lammfleisch, Wurst und Käse von Ziege und Schaf im „Genuss vom Schäfer“-Shop an. Hinter jedem Schäfer stehen ursprüngliche, an vielfältigem Geschmack nicht zu übertreffende Qualitätsprodukte von der Heimatweide.

Hochwertig erzeugte Lebensmittel aus traditionellen Hüte- oder Wanderschäfereien sind den meisten Menschen bisher kaum zugänglich. Das ändert sich jetzt. Zum Shop-Start der Schäfer sind zunächst rund 70 Produkte im Angebot, wobei der Schwerpunkt auf Lammfleisch mit besonderer Qualität liegt: Das Fleisch hat Zeit für die sorgfältige Reife und ist dennoch frisch – eine einmalige Kombination. Noch nie gab es in einem Shop eine so große Geschmacksvielfalt an Lammfleisch aus den unterschiedlichsten, meist naturgeschützten Landschaften Deutschlands. Denn ein Salzwiesenlamm von der Nordseeküste schmeckt anders als eine Schnucke aus der Lüneburger Heide oder ein Merino von den Altmühltaler Bergwiesen.

Der Shop-Kunde bestellt beim Schäfer seiner Wahl. Alles ist transparent: Er weiß wo die Ware her kommt, wie die Tiere gehalten und aufgewachsen sind, dass sie respektvoll auf dem Hof oder beim Metzger in der Nähe des Schäfers geschlachtet wurden. Darüber hinaus gibt es für den Konsumenten noch weitere Vorteile:





Mehr Qualität

Am Haken abgehangenes Fleisch wird in seinem natürlichen Reifungsprozess nicht unterbrochen. Kein Qualitätsverlust durch langzeit-vakuumierte Ware infolge langer Transportwege.



Mehr Geschmack

Extensiv gehaltene Weidetiere ernähren sich auch von den Kräutern, die sonst erst bei der Zubereitung verwendet werden. Das multipliziert das Geschmackserlebnis.



Mehr Vielfalt

Rassevielfalt bedeutet Geschmacksvielfalt. In Deutschland gibt es allein 70 Schafsrassen – passend zu den unterschiedlichsten Weidegebieten. Jede Rasse schmeckt anders.

Mehr Wurst und Käse

So erzeugte Wurst und die aus Weidehaltung stammende Milch für Käse und Joghurt von Schaf und Ziege sind von höchster Güte.



Mehr Nachhaltigkeit

Der ökologische und kulturelle Nutzen durch extensive Schaf- und Ziegenhaltung in Deutschland wird durch jeden Kauf unterstützt. Man bestellt nicht nur einfach ein besonderes Lebensmittel, sondern übernimmt mit jedem Kauf Verantwortung für die Vielfalt von seltenen Pflanzen und Tieren auf bunten Wiesen und Weiden.

Auch das Liefersystem im „Genuss vom Schäfer“-Shop ist ökologisch unbedenklich: mit der wiederverwertbaren Multi-Kühlbox 2.0 inkl. Kühlakku und 24 Stunden Frischegarantie.

Geschäftsstelle der
UG Genuss vom Schäfer

Günther Czerkus
Zur Schäferei 1
54675 Wallendorf
Tel.: 0 65 66 / 93077
UG@genuss-vom-schaefer.de

Pressekontakt

 **schweizeragentur**

Rose Schweizer
Lindenbrunnen 8
D-77855 Achern

Tel. +49 (0) 7841 / 684 10 60
agentur@roseschweizer.de
www.roseschweizer.de



Sie treffen uns auf folgenden öffentlichen Veranstaltungen
Slow Food – Markt des guten Geschmacks: Messe Stuttgart 31.3. – 3.4.2016
Deutsches Schäferfest auf Ehrenbreitstein, Koblenz 3.7.2016