



Die Gründer der Plattform: Anja Hafke und ihr Mann Joachim

KONTAKT:

Anja Hafke

kontakt@nordisch-geniessen.de

www.nordisch-geniessen.de



GEWINNSPIEL:

Verantwortungsvoller Fleischgenuss – echt lecker!

Unsere Leser können ein exklusives Grillpaket im Wert von 129,95 Euro von Nordisch-Geniessen.de gewinnen. Das Paket enthält 4,3 kg Fleisch vom Galloway: 2 Filetsteaks, 2 Entrecôtes, 2 Steaks, 2 Braten, 12 Hamburger, 12 Grillwürste plus 1 RÖSLE Burgerpresse.

Und wie können Sie das Grillpaket gewinnen? Ganz einfach, Sie beantworten die Gewinnspiel-Frage richtig und haben ein wenig Glück: Das Los entscheidet.

FRAGE:

Wer schuf die Statue „DOG“, die im mallorquinischen Museum Sa Bassa Blanca nahe Alcudia steht?

Senden Sie die Antwort per Post, Mail oder Fax an folgende Adresse:

WWS Verlag, Klaus-Peter Piontkowski
 GENUSS PUR, Neuenbaumer Straße 5,
 41470 Neuss, Fax: 02137 – 93697-20,
info@wvs-verlag.de

Einsendeschluss ist der 19. September 2018, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Auch bei diesem Gewinnspiel dürfen die Mitarbeiter des WWS Verlages nicht teilnehmen – so gern wir auch würden!



Urig: der Hof, zu dem die Galloways gehören

So entstand bei Anja Hafke und ihrem Mann die Idee für Nordisch-Geniessen.de. Damit greifen sie das Konzept ihrer Eltern und Urgroßeltern auf: Auf dieser Plattform kann sich der bewusste Feinschmecker an einem Galloway-Rind beteiligen – mehrere Käufer teilen sich quasi eine Kuh. Erst wenn diese komplett verkauft ist, kommt sie zum nur wenige Kilometer entfernten Schlachter. Bis zu drei Wochen kann das Fleisch in Ruhe nach der Schlachtung in zertifizierten Kühlräumen reifen. Am Tag der Zerlegung wird es vakuum-

miert, verpackt und am nächsten Tag mit einem Expresslogistikdienstleister zugestellt.

100 PROZENT TRANSPARENZ

Nordisch-Geniessen.de bietet von der Geburt des Kalbes bis zur Versendung des Fleischpaketes 100 Prozent Transparenz. Die Ohrmarke des Tieres, die Daten des Landwirtes und des Schlachters – alles ist offen dargelegt.

Das Konzept steht für hochwertiges Fleisch von glücklichen Tieren, faire Konditionen für die Landwirte und bewussten Genuss. „Wir möchten dazu anregen, dass Menschen weniger Fleisch essen, dafür aber hochwertiges – ohne Massentierhaltung, ohne schädliche Zusätze, ohne lange Wege,“ erläutert Anja Hafke. Für Nordisch-Geniessen.de wird Fleisch von Galloway-Rindern aus der Region vertrieben. Geschlachtet wird ebenfalls regional und erst, wenn ein Rind vollständig verkauft wird – das ist mal bewusster Konsum!