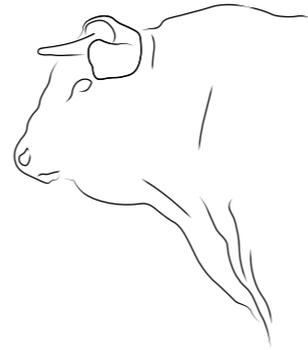


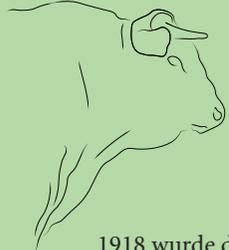
Georg Sixt
Kronwinkl 1
85419 Mauern

Tel.: 08764/949561
E-Mail: SixtRanch@t-online.de
Fax: 08764/949029
www.biohof-sixt.bayern



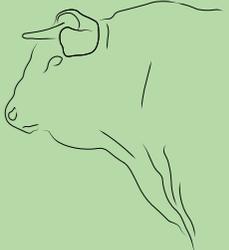
Biohof Sixt





Entstehung

1918 wurde die Hofstelle Tafelmeier in Kronwinkl bei Mauern, durch die Familie Josef und Anna Sixt käuflich erworben. Für den Sohn, Josef Sixt und seine Frau Barbara wurden davon 11ha Wirtschaftsfläche abgezweigt und somit zur Gründung eines zweiten Hofes beigesteuert. Damals war dieser ein klassischer Mischbetrieb mit Milchviehhaltung, Schweinen, Hühnern, ect. 1964 übernahm der Hoferbe Josef mit seiner Frau Georgine das Anwesen und spezialisierte sich auf Milchviehhaltung. Nach einem tragischem Unfall 1989, bei dem er tödlich verunglückte wurde die Viehhaltung aufgegeben. Erst 1994 übernahm der jüngste der drei Kinder, Georg den elterlichen Hof und fing mit zwei Fleckviehfärsen eine Mutterkuhhaltung an. 1996 erbaute er eine Mehrzweckhalle von 20x25m und erweiterte diese mit 18m im Jahr 1998. Ebenfalls in dieser Zeit kam der Bau einer Dungstätte von 20x15m dazu und er begann im September mit dem Bau seines Wohnhauses, dem im Dezember 2000 dann der Einzug der jungen Familie folgte. Diese bestand aus Georg Sixt und seiner Frau Claudia

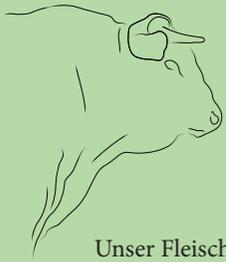


Lebendverkauf

Es werden Zuchttiere ab einem Alter von sieben Monaten, sogenannte Absetzer bis zu trächtigen Färsen oder Kuh mit Kalb nach Besichtigung verkauft.

Auch Deckbullen jeder Altersgruppe sind Vorrätig.





Fleischverkauf

Unser Fleischverkauf beschränkt sich auf die Wintermonate. Somit ist ab Ende Oktober bis Ende April bei uns Fleisch auf Vorbestellung oder Bestellung per Email erhältlich.

Die Tiere werden in einer kleinen Familienmetzgerei, nach EU Richtlinien geschlachtet.

Durch den kurzen Transport, immer mindestens zwei Tiere, und die darauffolgende gewissenhafte und schonende Tötung, empfinden unsere Tiere keinen Stress. Somit können wir höchste Fleischqualität garantieren.

Nach Auskühlen der Schlachtkörper werden diese mit dem eigenen Kühlanhänger abgeholt.

Nach einer 14 tägigen Fleischreifung (Dry Aged) werden sie fachmännisch vom Betriebsleiter Georg Sixt, Metzgermeister, sein Sohn Georg und einem Helfer, auch Metzgermeister, zerlegt und nach den Wünschen der Kundschaft zusammen gestellt.

10 und 5 kg Mischpakete oder nach Wunsch.



Entstehung



mit ihren Töchtern Marion, Theresa und Sandra, die sie mit in die Ehe brachte sowie ihre gemeinsamen Kinder Andrea und Georg. 2000 wurde ein neues Fahrсило mit 45x15m inklusive Vorplatz gebaut.

2001 entstand eine Strohhalde mit 30x35m. 2003 wurde eine Treibanlage neben der Halle angebracht. 2004 wurde eine Dungstätte mit einer Kapazität von 2000m³ Mist gebaut.

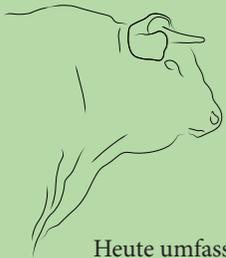
Im gleichen Jahr stellte der Hof auf biologische Bewirtschaftung um.

2005 wurde ein neues Fahrсило gebaut mit 50x12m. 2006 kam ein Außenfressplatz hinzu und der Hof stellte auf Limousin Rinder um.

2007 wurde die frühere Miststatt und das Fahrсило zu einem überdachten Offenstall umgebaut.

2009 Bau einer Güllegrube, ein Jahr später wurde dann auch die Strohhalde erweitert.

2013-15 Bau einer Maschinenhalle mit einer Einliegerwohnung und der Abriss des ehemaligen elterlichen Wohnhauses mit Stall.



Heute

Heute umfasst der Hof eine Betriebsfläche von ca. 110 ha, darunter 50 ha Weide und Pensionsweiden.

Der Biobetrieb bietet 280-300 Rindern eine Heimat. Darunter befinden sich 100 eingetragene Herdbuch Mutterkühen und 5 gehörnten Deckbullen.

Die Herden sind meist ab 15. April bis zum 15. November ganztags auf den Weiden. Dort kalben die Kühe selbstständig ab.

In den Wintermonaten stehen die Rinder in den Laufställen auf Stroh. In dieser Zeit bekommen die Tiere ausschließlich eigen erzeugtes Grundfutter wie Heu, Grassilage und Bruch (Triticale, Hafer und Mineralien) vorgelegt.

Die Kälber werden mit 7-8 Monaten abgesetzt und kommen in eine Jugendgruppe.

Die jungen Färsen bleiben bis zu einem deckfähigen Alter, von ca. 20 Monaten, in dieser Herde.

Danach werden sie nach Charakter aussortiert und einen Bullen zugeordnet.



Ziele



Unsere Zucht zielt auf gehörnte, reinrassige Limousin, da die Zahl dieser Tiere immer geringer wird.

Die Rasse zeichnet sich dadurch aus, dass sie selbstbewusst, ausgeglichen sind, eine bessere Bemuskelung aufweisen und besser wachsen als hornlose Tiere.

Beim Kauf der Zuchtbullen, zur Blutauffrischung achten wir auf deren Abstammung und auf eine gute genetische Veranlagung.

Unser Grundsatz setzt auf die nachhaltige, biologische Bewirtschaftung sämtlicher Grün- und Ackerflächen, sowie auf die Einhaltung für art- und tiergerechtes Arbeiten mit der Herde.