

**BESTE
PRODUKTE
AUS DER
REGION**

Zapf Hof

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft



HOFPORTRAIT ZAPF HOF





Uuser Freilandstall



Zapf Hof Geugeubach/Schönberg

Zapf Hof

BAKO Mittelbaden eG

„Backen mit regionalen Eiern“

Das Thema Heimat und Regionalität hat beim Verbraucher in den letzten Jahren einen hohen Stellenwert bekommen. Daher haben wir, der Zapf Hof aus Gengenbach Schönberg und die BÄKO Mittelbaden, unter dem Motto „Wir backen mit regionalen Eiern“ eine neue Initiative für Sie als Bäcker gestartet.

Wir bieten Ihnen Eier aus der Bodenhaltung von unserer Höfen aus der Region. Die Qualität unserer Eier wird Sie überzeugen. Sie besitzen sehr gute Backeigenschaften, sind intensiv in der Farbe und aromatisch im Geschmack.

Setzen auch Sie mit unseren Eiern ein Zeichen für die regionale, artgerechte Tierhaltung.

Ihr Martin Zapf



Martin Zapf

**ARTGE-
RECHT
GEHALTENES
GEFLÜGEL**





Zapf Hof

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft



Artgerechte Tierhaltung in bäuerlichen Strukturen

Das ist unser Ziel in der „Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Zapf-Hof“. Die Erzeugergemeinschaft besteht aus mehreren Familienbetrieben – die Tierhaltung wird dezentral organisiert. Jeder Betrieb hat so seine eigene Futtergrundlage, und nutzt den anfallenden Hühnerkot auch wieder als Dünger für das Feld auf dem das Getreide heranwächst.

Die Tiere werden von den Inhaberfamilien persönlich betreut. Die Haltung, die Fütterung, die Tiere werden nach unserer gemeinsamen Philosophie ausgerichtet, somit haben wir ein hochwertiges und geschmacklich tolles Produkt. Die Eier werden bei uns im Stammbetrieb in Schönberg sortiert und verpackt, um so schnell zu Ihnen zu gelangen.



**BODEN
HALTUNG**

Wie leben unsere Hühner?



- Bei allen Haltungsformen ist der Stall gleich, die Hühner können sich frei im Stall bewegen. Der Boden ist mit Einstreu zum Scharren und Sandbaden bedeckt.
- Neun Hühner pro m²
- Über die Voliere wird das natürliche Verhalten der Hühner, z.B. Aufbaumen und Schlafen auf Sitzstangen unterstützt. Ebenfalls können sie sich hier zu jeder Zeit frisches Wasser und Futter holen.
- Über Kotbänder wird der Mist permanent aus dem Stall abtransportiert.
- Weiche Legenester laden zum Eierlegen ein.
- In der Regel gibt es einen überdachten und geschützten Außenbereich, der von den Hühnern zum Scharren genutzt wird.



STALL

**FREILAND-
HALTUNG**



**BIO
FREILAND-
HALTUNG**



- Die Hühner sind ebenfalls in einem wie links beschriebenen Stall untergebracht.
- Zusätzlich haben die Hühner die Möglichkeit sich tagsüber auf einer dem Stall angegliederten Wiese frei zu bewegen.
- Pro Huhn stehen 4 m² Auslauffläche zur Verfügung.

- Zusätzlich zur Freilandhaltung erhalten die Hühner ein ökologisch erzeugtes Futter.
- 1/3 mehr Platz im Stall



Unsere Eier sind zertifiziert



KAT – Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

Der Geflügelhof Zapf ist ein von KAT zertifizierter und kontrollierter Betrieb. KAT ist die wichtigste Kontrollinstanz für lückenlose Kontrolle und Überwachung der Eier sowie die konsequente Erfassung der Warenbewegungen vom Legebetrieb bis hin zum Verbraucher.



Regionale Qualität – „08“ steht für Baden-Württemberg

In unserem Geflügelhof mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg halten wir unsere Hühner artgerecht in Bio-, Boden- und Freilandhaltung.



Ohne Gentechnik

Wir haben uns bewusst dafür entschieden bei der Fütterung unserer Tiere kein Futter aus Gentechnik veränderten Futterpflanzen zu verwenden.



IFS Zertifizierung

Unsere Packstelle ist nach dem international featured standard (IFS) zertifiziert. Ziel dieser Zertifizierung ist es die Sicherheit und Qualität der Lebensmittel zu garantieren.



Bio-Zeichen Baden-Württemberg

Der Rohrburger Biohof betreibt Bio nach den Naturlandrichtlinien, unsere Eier tragen das Qualitätszeichen Baden-Württemberg für Bioprodukte.



Naturland Verband für ökologischen Landbau e.V.

Der Als Naturland Hof arbeitet der Rohrburger Biohof mit höchsten ökologischen Standards und erzeugt ohne Gentechnik hochwertige Lebensmittel.

KRÄFTIG
IN FARBE UND
GESCHMACK





A close-up photograph of a person's hand reaching into a tray filled with brown eggs. The hand is positioned over the eggs, suggesting a quality check. The lighting is warm and focused on the hand and the eggs it is touching. The background is dark, making the eggs and the hand stand out.

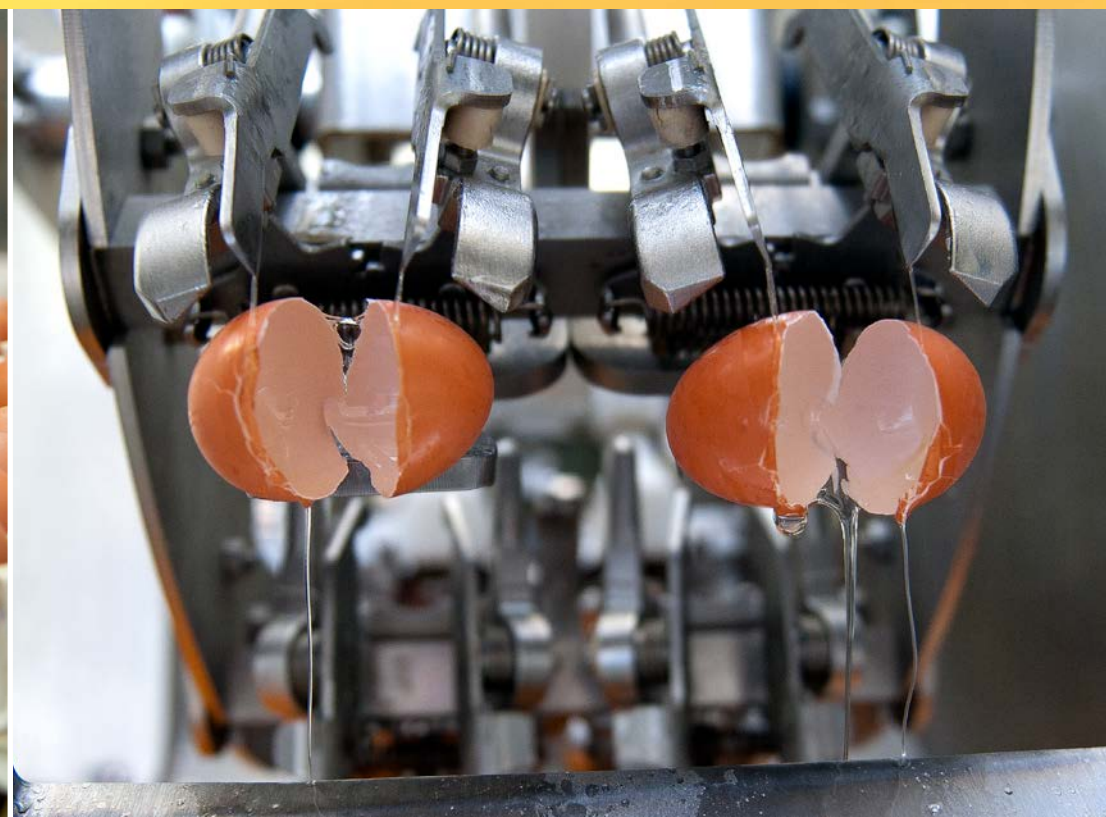
**QUALITÄTS-
KONTROLLE
DER EIER**



SICHER
UND
SCHNELL

Sortieren und verpacken der Eier





- Regionales Vollei hergestellt aus frischen Eiern aus unseren eigenen Ställen
- Aus artgerechter Tierhaltung (Boden- und Freilandeier)
- Pasteurisiert und homogenisiert für eine lange Haltbarkeit
- Hohe Qualitätsansprüche:
 - goldgelbe Farbe
 - mindestens 23 % TS
 - genußvoller Geschmack
 - gute Backfähigkeit
- Verpackung:
 - 2x 5l in Mehrwegkiste mit Schnabelausgießer
- innerhalb des MHD nach Anbruch gekühlt 3 Tage verwendbar

LANGE
HALTBARKEIT

Regionales Vollei aus artgerechter Tierhaltung





Futterproduktion aus gentechnik- freiem Anbau



Unsere Philosophie

Wir mahlen und mischen unser Futter auf unseren Höfen selbst und verfüttern regional hergestelltes Legehennenfutter. Dabei verwenden wir Getreide wie Weizen und Mais, das wir auf unseren Felder selbst anbauen und ernten, oder beziehen das fehlende Getreide vom benachbarten Landwirt um die Ecke. So haben wir von Anfang an einen Blick auf unser Futter. Unser Ziel: 100% regionales Futter.

Größtmögliche Sicherheit und Reinheit ist uns sehr wichtig ist. Nur gutes Getreide kommt hier zum Einsatz. Das Getreide mischen wir mit einem Ergnzer, welcher aus Soja, Spurenelementen und Kalk besteht, hier kommen auch noch wichtige Vitamine und Aminosäuren mit zur Ergänzung. Fertig gemischt wird es immer frisch an die Hühner verfutert.

Futter aus gentechnikfreiem Anbau

Zur Unterstützung der Darmflora setzen wir auch phytogene (pflanzliche) Stoffe ein. Dies ist z.B. Oregano als ökologisches Substrat vermischt mit ätherischen len. So unterstützen wir die Hühner beim Stoffwechsel auf natürliche Art und Weise. Die Legehennen sind gesünder und danken es uns mit wohlschmeckenden hochwertigen Eiern.

Bei der Freiland- oder Biohaltung können sich die Hühner zusätzlich am Gabentisch der Natur bereichern, hier seien in erster Linie die Kräuter und Gräser des Auslaufes zu erwähnen, sowie kleineres Getier, welches auf dem Speisezettel der Hennen nicht fehlen darf. Im Herbst freuen sich die Hühner auch über zusätzliche Vitamine welche von den vielen Obstbäumen als Fallobst den Tieren zur Verfügung steht.

**MODERNE UND
ZERTIFIZIERTE
NUDEL-
PRODUKTION**







Schonende Zubereitung

QUALITÄT
UND
GESCHMACK



Ein Auszug aus unserem Nudelsortiment



TRADITIONELL IN
HANDARBEIT
HERGESTELLT



**WIR LIEBEN
UNSEREN HOF**





An aerial photograph of a large farm complex in Gengenbach-Schönberg. The complex consists of several buildings, including a large white industrial-style building with solar panels on its roof, a smaller building with two large white silos, and several traditional wooden houses with tiled roofs. A parking lot with several cars is visible in the foreground. The surrounding area is green and wooded.

**FAMILIEN-
UNTERNEHMEN
IN GENGENBACH-
SCHÖNBERG**



Zapf Hof

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft





**BESTE
PRODUKTE
AUS DER
REGION**

Zapf-Hof GmbH · 77723 Gengenbach · Telefon 0 78 03 - 92618-0 · www.gefluegelhof-zapf.de



BAKO Mittelbaden eG
Heinrich-Hertz-Straße 25
77656 Offenburg

Telefon: +49 781 627-0
Telefax: +49 781 627-28
E-Mail: info@baeko-mittelbaden.de

