

## JANUAR

## FEBRUAR

## MÄRZ



JANETTE



BAUER BU & MICHAEL

<b>01</b> MO <small>Neujahr</small>	<b>01</b> DO <small>START PONYCLUB</small>	<b>01</b> FR
<b>02</b> DI <small>01</small>	<b>02</b> FR	<b>02</b> SA <small>1x GRILL* KURS</small>
<b>03</b> MI	<b>03</b> SA <small>STEAK* TASTING</small>	<b>03</b> SO <small>SAISONERÖFFNUNG Gewächshaus</small>
<b>04</b> DO	<b>04</b> SO <small>HEART* &amp; SOUL</small>	<b>04</b> MO <small>10</small>
<b>05</b> FR	<b>05</b> MO <small>06</small>	<b>05</b> DI <small>PONYCLUB BAUERNHOFCLUB</small>
<b>06</b> SA <small>Heilige drei Könige</small>	<b>06</b> DI <small>PONYCLUB START BAUERNHOFCLUB</small>	<b>06</b> MI
<b>07</b> SO	<b>07</b> MI	<b>07</b> DO <small>PONYCLUB</small>
<b>08</b> MO	<b>08</b> DO <small>PONYCLUB</small>	<b>08</b> FR <small>FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr</small>
<b>09</b> DI <small>02</small>	<b>09</b> FR <small>FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr</small>	<b>09</b> SA <small>ASADO GRILLEN</small>
<b>10</b> MI	<b>10</b> SA <small>ASADO GRILLEN</small>	<b>10</b> SO
<b>11</b> DO	<b>11</b> SO	<b>11</b> MO <small>11</small>
<b>12</b> FR	<b>12</b> MO <small>Rosenmontag ESEL-TOUR 07</small>	<b>12</b> DI <small>PONYCLUB</small>
<b>13</b> SA	<b>13</b> DI <small>PONYCLUB</small>	<b>13</b> MI
<b>14</b> SO	<b>14</b> MI	<b>14</b> DO <small>PONYCLUB</small>
<b>15</b> MO	<b>15</b> DO <small>PONYCLUB</small>	<b>15</b> FR <small>GRILL* KURS</small>
<b>16</b> DI <small>03</small>	<b>16</b> FR	<b>16</b> SA <small>STEAK* TASTING</small>
<b>17</b> MI	<b>17</b> SA <small>WIR GEBEN GAS* by Otto Wilde</small>	<b>17</b> SO
<b>18</b> DO	<b>18</b> SO	<b>18</b> MO <small>12</small>
<b>19</b> FR	<b>19</b> MO <small>08</small>	<b>19</b> DI <small>PONYCLUB</small>
<b>20</b> SA <small>STEAK* TASTING</small>	<b>20</b> DI <small>PONYCLUB</small>	<b>20</b> MI
<b>21</b> SO	<b>21</b> MI	<b>21</b> DO <small>PONYCLUB</small>
<b>22</b> MO	<b>22</b> DO <small>PONYCLUB</small>	<b>22</b> FR
<b>23</b> DI <small>04</small>	<b>23</b> FR <small>GRILL* KURS</small>	<b>23</b> SA <small>FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr nur gefrorene Ware!</small>
<b>24</b> MI	<b>24</b> SA <small>FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr nur gefrorene Ware!</small>	<b>24</b> SO <small>ASADO GRILLEN</small>
<b>25</b> DO	<b>25</b> SO	<b>25</b> MO
<b>26</b> FR	<b>26</b> MO <small>09</small>	<b>26</b> DI
<b>27</b> SA	<b>27</b> DI <small>PONYCLUB</small>	<b>27</b> MI
<b>28</b> SO	<b>28</b> MI	<b>28</b> DO
<b>29</b> MO	<b>29</b> DO <small>PONYCLUB</small>	<b>29</b> FR <small>Karfreitag</small>
<b>30</b> DI <small>05</small>	<b>30</b> SA	<b>30</b> SA
<b>31</b> MI	<b>31</b> SO <small>Ostersonntag</small>	<b>31</b> SO <small>OSTER* GRILLEN</small>

\* GRILL-KURSE + ASADO-GRILLEN  
 von: Michael Schmitz Ruhr-Beef  
 Hier buchen: [www.ruhr-beef.de](http://www.ruhr-beef.de)



## APRIL

## MAI

## JUNI



VICKY



HANSI

<b>01</b> MO <small>Ostermontag</small>	14	<b>01</b> MI <small>Tag der Arbeit</small>		<b>01</b> SA	VEGGIE* KURS
<b>02</b> DI	FERIENFREIZEIT W2	<b>02</b> DO	PONYCLUB	<b>02</b> SO	
<b>03</b> MI		<b>03</b> FR		<b>03</b> MO	23
<b>04</b> DO		<b>04</b> SA		<b>04</b> DI	PONYCLUB BAUERNHOFCLUB
<b>05</b> FR		<b>05</b> SO	Exquisiter FINE DINING* Grillkurs mit Tainara	<b>05</b> MI	
<b>06</b> SA		<b>06</b> MO	19	<b>06</b> DO	PONYCLUB
<b>07</b> SO		<b>07</b> DI	PONYCLUB BAUERNHOFCLUB	<b>07</b> FR	
<b>08</b> MO	15	<b>08</b> MI		<b>08</b> SA	BAUERNHOF- WOCHENENDE
<b>09</b> DI	PONYCLUB BAUERNHOFCLUB	<b>09</b> DO	<small>Christi Himmelfahrt</small>	<b>09</b> SO	
<b>10</b> MI		<b>10</b> FR	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr	<b>10</b> MO	24
<b>11</b> DO	PONYCLUB	<b>11</b> SA	ASADO GRILLEN	<b>11</b> DI	PONYCLUB
<b>12</b> FR	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr	<b>12</b> SO	<small>Muttertag</small>	<b>12</b> MI	
<b>13</b> SA	ASADO GRILLEN	<b>13</b> MO	20	<b>13</b> DO	PONYCLUB
<b>14</b> SO		<b>14</b> DI	PONYCLUB	<b>14</b> FR	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr
<b>15</b> MO	16	<b>15</b> MI		<b>15</b> SA	ASADO GRILLEN
<b>16</b> DI	PONYCLUB	<b>16</b> DO	PONYCLUB	<b>16</b> SO	
<b>17</b> MI		<b>17</b> FR		<b>17</b> MO	25
<b>18</b> DO	PONYCLUB	<b>18</b> SA	STEAK* TASTING	<b>18</b> DI	PONYCLUB
<b>19</b> FR	1x1 GRILL* KURS	<b>19</b> SO	<small>Pfingstsonntag</small> PONY- & ESEL- WOCHENENDE	<b>19</b> MI	
<b>20</b> SA		<b>20</b> MO	<small>Pfingstmontag</small>	<b>20</b> DO	PONYCLUB
<b>21</b> SO		<b>21</b> DI	PONYCLUB	<b>21</b> FR	GRILL* KURS
<b>22</b> MO	17	<b>22</b> MI		<b>22</b> SA	
<b>23</b> DI	PONYCLUB	<b>23</b> DO	PONYCLUB	<b>23</b> SO	BBQ* DAY
<b>24</b> MI		<b>24</b> FR		<b>24</b> MO	26
<b>25</b> DO	PONYCLUB	<b>25</b> SA	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr nur gefrorene Ware!	<b>25</b> DI	PONYCLUB
<b>26</b> FR	BAUERNHOF- WOCHENENDE	<b>26</b> SO	1x1 GRILL* KURS	<b>26</b> MI	
<b>27</b> SA	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr nur gefrorene Ware!	<b>27</b> MO	22	<b>27</b> DO	PONYCLUB
<b>28</b> SO	SAISON-START Meine-Ernte.de	<b>28</b> DI	PONYCLUB	<b>28</b> FR	
<b>29</b> MO	18	<b>29</b> MI		<b>29</b> SA	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr nur gefrorene Ware!
<b>30</b> DI	PONYCLUB	<b>30</b> DO	<small>Fronleichnam</small> ESEL-TOUR	<b>30</b> SO	ASADO GRILLEN
		<b>31</b> FR			

Veranstaltungen, Fleischbestellungen und Infos unter:  
[WWW.BAUERNHOF-SAGEL.DE](http://WWW.BAUERNHOF-SAGEL.DE)

Bauernhof Sagel • Am Dahlberg 8 • 46244 Bottrop-Kirchhellen

\* GRILL-KURSE + ASADO-GRILLEN  
 von: Michael Schmitz Ruhr-Beef  
 Hier buchen: [www.ruhr-beef.de](http://www.ruhr-beef.de)



## JULI

## AUGUST

## SEPTEMBER



ANDREA



MARTY



RALLE, SIMONE & MICHA

Day	Month	Year	Event	Day	Month	Year	Event	Day	Month	Year	Event
01	MO	27		01	DO		PONYCLUB	01	SO		PONY-& ESEL- WOCHENENDE
02	DI		PONYCLUB	02	FR			02	MO	36	
03	MI			03	SA			03	DI		PONYCLUB
04	DO		PONYCLUB	04	SO			04	MI		
05	FR			05	MO			05	DO		PONYCLUB
06	SA		ESEL-TOUR 1x1 GRILL* KURS	06	DI			06	FR		
07	SO		BBQ* DAY	07	MI			07	SA		
08	MO			08	DO			08	SO		
09	DI			09	FR		HEART&SOUL* FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr	09	MO	37	
10	MI			10	SA		ASADO GRILLEN	10	DI		PONYCLUB
11	DO			11	SO			11	MI		
12	FR		SCHLAFEN IM KUHSTALL	12	MO			12	DO		PONYCLUB
13	SA			13	DI			13	FR		FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr
14	SO			14	MI			14	SA		ASADO GRILLEN
15	MO			15	DO			15	SO		
16	DI			16	FR		SCHLAFEN IM KUHSTALL	16	MO	38	
17	MI			17	SA			17	DI		PONYCLUB
18	DO			18	SO		ESEL-TOUR	18	MI		
19	FR		WIR GEBEN GAS* by Otto Wilde	19	MO	34		19	DO		PONYCLUB
20	SA			20	DI		PONYCLUB	20	FR		
21	SO		BBQ* DAY	21	MI			21	SA		ESEL-TOUR
22	MO	30		22	DO		PONYCLUB	22	SO		
23	DI		PONYCLUB	23	FR			23	MO	39	
24	MI			24	SA		FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr nur gefrorene Ware!	24	DI		PONYCLUB
25	DO			25	SO			25	MI		
26	FR			26	MO	35		26	DO		PONYCLUB
27	SA			27	DI		PONYCLUB BAUERNHOFCLUB	27	FR		
28	SO			28	MI			28	SA		FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr nur gefrorene Ware!
29	MO	31		29	DO		PONYCLUB	29	SO		
30	DI		PONYCLUB	30	FR			30	MO	40	
31	MI			31	SA		WILDKRÄUTER* GRILLKURS	31	SA		PONY-& ESEL- WOCHENENDE

Veranstaltungen, Fleischbestellungen und Infos unter:  
[WWW.BAUERNHOF-SAGEL.DE](http://WWW.BAUERNHOF-SAGEL.DE)

Bauernhof Sagel • Am Dahlberg 8 • 46244 Bottrop-Kirchhellen

\* GRILL-KURSE + ASADO-GRILLEN  
**Es gibt noch viel mehr Termine!**  
 Schauen Sie hier: [www.ruhr-beef.de](http://www.ruhr-beef.de)



## OKTOBER

## NOVEMBER

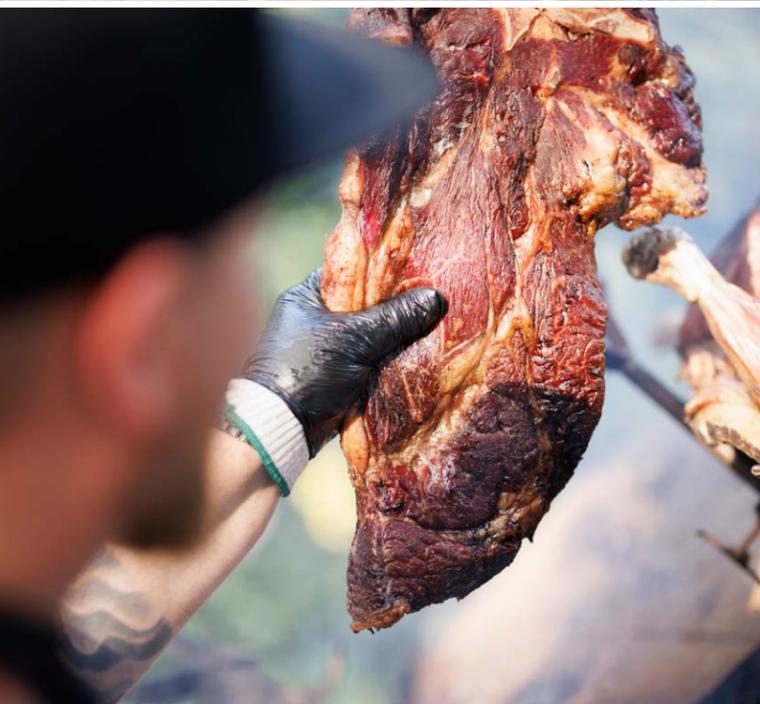
## DEZEMBER



RITA



MICHAEL BEIM ASADO



<b>01</b> DI	PONYCLUB BAUERNHOFCLUB	<b>01</b> FR	Alleerheiligen ESEL-TOUR	<b>01</b> SO	1. Advent
<b>02</b> MI		<b>02</b> SA	SAISON-ENDE Meine-Ernte.de	<b>02</b> MO	49
<b>03</b> DO	Tag der Deutschen Einheit ESEL-TOUR	<b>03</b> SO	SAISON-ENDE Gewächshaus	<b>03</b> DI	PONYCLUB BAUERNHOFCLUB
<b>04</b> FR		<b>04</b> MO	45	<b>04</b> MI	
<b>05</b> SA	HEART* & SOUL	<b>05</b> DI	PONYCLUB BAUERNHOFCLUB	<b>05</b> DO	PONYCLUB
<b>06</b> SO		<b>06</b> MI		<b>06</b> FR	Nikolaus FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr
<b>07</b> MO	41	<b>07</b> DO	PONYCLUB	<b>07</b> SA	Handwerksmarkt
<b>08</b> DI	PONYCLUB	<b>08</b> FR	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr	<b>08</b> SO	2. Advent
<b>09</b> MI		<b>09</b> SA	ASADO GRILLEN	<b>09</b> MO	50
<b>10</b> DO	PONYCLUB	<b>10</b> SO		<b>10</b> DI	PONYCLUB
<b>11</b> FR	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr	<b>11</b> MO	46 St. Martin	<b>11</b> MI	
<b>12</b> SA	ASADO GRILLEN	<b>12</b> DI	PONYCLUB	<b>12</b> DO	PONYCLUB
<b>13</b> SO	HERBSTMARKT	<b>13</b> MI		<b>13</b> FR	
<b>14</b> MO	FERIENFREIZEIT Woche 1	<b>14</b> DO	PONYCLUB	<b>14</b> SA	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr nur gefrorene Ware!
<b>15</b> DI		<b>15</b> FR	<b>15</b> SO	3. Advent	
<b>16</b> MI		<b>16</b> SA	<b>16</b> MO	51	
<b>17</b> DO		<b>17</b> SO		<b>17</b> DI	PONYCLUB
<b>18</b> FR		<b>18</b> MO	47	<b>18</b> MI	
<b>19</b> SA		<b>19</b> DI	PONYCLUB	<b>19</b> DO	PONYCLUB
<b>20</b> SO		<b>20</b> MI		<b>20</b> FR	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr
<b>21</b> MO	FERIENFREIZEIT Woche 2	<b>21</b> DO	PONYCLUB	<b>21</b> SA	
<b>22</b> DI		<b>22</b> FR	<b>22</b> SO	4. Advent	
<b>23</b> MI		<b>23</b> SA	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr nur gefrorene Ware!	ASADO GRILLEN	<b>23</b> MO
<b>24</b> DO		<b>24</b> SO		<b>24</b> DI	Heiligabend
<b>25</b> FR		<b>25</b> MO	48	<b>25</b> MI	1. Weihnachtstag
<b>26</b> SA	FLEISCHVERKAUF 9:00 - 17:00 Uhr nur gefrorene Ware!	<b>26</b> DI	PONYCLUB	<b>26</b> DO	2. Weihnachtstag
<b>27</b> SO	Ende der Sommerzeit	<b>27</b> MI		<b>27</b> FR	
<b>28</b> MO	44	<b>28</b> DO	PONYCLUB	<b>28</b> SA	
<b>29</b> DI		<b>29</b> FR		<b>29</b> SO	
<b>30</b> MI		<b>30</b> SA		<b>30</b> MO	01
<b>31</b> DO	Reformationstag			<b>31</b> DI	Silvester



# UNSERE FLEISCHPAKETE

## Abholung & Versand

❄ gefrorene Ware ❄

Durch Ihren Einkauf bei uns unterstützen Sie eine regionale, **tierfreundliche** und familiäre **Landwirtschaft**. Tiere sind Teil unseres Lebens, wir schätzen sie und legen großen Wert auf ihr Wohl z.B. durch ein unbeschwertes Aufwachsen.

### WIR BITTEN UM EINE FRÜHZEITIGE VORBESTELLUNG!

18 Tage vor dem Verkauf wird geschlachtet und dann muss der Bauer wissen wieviel Fleisch benötigt wird. Genaue Infos zum Bestellvorgang stehen unten.

**% WER SPAREN WILL, BESTELLT PAKETE!**

ca. **20%**  
günstiger

Die Pakete sind meistens gefroren und werden ca. **20%** günstiger angeboten als die frische Ware an der Theke. Das liegt daran, dass der Bauer mit Paketen besser planen kann. Das Fleisch hat die selbe Qualität!

## RIND

Burkhard Sagel,  
 Christoph Wichtmann,  
 Hermann Huesmann,  
 Familie Schulte-Kemper



### Probier-Paket **1102**

5 kg | 110 € (22 €/kg)

ca. 2,5 kg Steak (T-Bone + Hüft-Steaks)  
 ca. 1,2 kg Gulasch  
 ca. 1,3 kg Hackfleisch

### Spar-Paket **1103**

5 kg | 80 € (16 €/kg)

ca. 1,5 kg Braten  
 ca. 1,2 kg Gulasch  
 Suppenfleisch  
 Hackfleisch

### Test-Paket **1107**

5 kg | 90 € (18 €/kg)

2-3 kleine Steaks (ca. 1 kg)  
 ca. 1 kg Braten  
 ca. 1 kg Rouladen  
 ca. 2 kg Rinderhack

### Überraschungs-Paket **1104**

5 kg | 80 € (16 €/kg)

5 kg Rindfleisch  
**LASS DICH ÜBERRASCHEN!**



### Rinderhack **1110**

4 kg | 56 € (14 €/kg)

ca. 4 kg Hackfleisch  
 in 300 - 500g-Portionen (gefroren)

### Rinder-Steaks **1101**

5 kg | 170 € (34 €/kg)

ca. 5 kg gemischte Steaks,  
 auch Sondercuts

### Winter-Paket **1108**

5 kg | 110 € (22 €/kg)

ca. 3,8 kg Braten/Rouladen  
 ca. 1,4 kg Gulasch

## PUTE

Bronze-Puten  
 Christoph Wichtmann



### Puten-Paket **774**

3 kg | 60 € (20 €/kg)

ca. 3 kg Putenfleisch gemischt

### Puten-Paket **770**

5 kg | 100 € (20 €/kg)

ca. 5 kg Putenfleisch gemischt

## HÄHNCHEN

Schickermoooser  
 Bio-Weidehähnchen



### Bio-Weidehähnchen-Paket **395**

5 kg | 100 € (20 €/kg)

Bio-Weidehähnchen:  
 Hähnchenbrust, Schenkel, Flügel

### Ganzes Bio-Weidehähnchen **393**

2 kg | 28 € (14 €/kg)

Ganzes Hähnchen am Stück:  
 ca. 1,5 - 2,5 kg (ca. 18-32 € je Stück)  
 Geschlachtet, gerupft, ausgenommen und vakuumiert.

## SCHWEIN

Duroc Münsterland  
 Familie Dingwerth



### Schweinefleisch Paket **291**

8 kg | 110 € (13,75 €/kg)

Braten, Schnitzel, Gulasch,  
 Schweinerückensteak,  
 grobe Bratwurst,  
 Schweine-Hackfleisch

### Filet + Ü-Paket **295**

5 kg | 90 € (18 €/kg) ★

ca. 0,5 kg Filet  
 ca. 4,5 kg gemischte Überraschung

### Grill-Paket **292**

5 kg | 90 € (18 €/kg)

Nackensteak, Rückensteak,  
 Grillwurst, Bauchfleisch, Spareribs

### Bentheimer Paket **901**

5 kg | 120 € (24 €/kg)

ca. 5 kg gemischtes Fleisch + Wurst  
 vom ca. 18 Monate alten buntem  
 Bentheimer Schwein  
 von Tim Spitzer aus Lienen

## SAISONALE PAKETE

### Schafffleisch Paket **700**

3,5 kg | 56 € (16 €/kg)

ca. 3,5 kg gemischtes Paket  
 Schulter + Kotelette  
 von benachbarten Schäfern

### Orangen/ Clementinen **403**

5 kg | 25 € (5 €/kg)

**Unbehandelte Orangen/Clementinen**  
 von Beate Echeverria aus Südspanien.  
**Einmalige Lieferung:** Orangen im  
 Frühjahr und Clementinen im Dezember -  
 genauer Termin auf der Internetseite!

### Weihnachtsbäume **505**

1,3 - 1,5 m = 30 €  
 1,8 - 2,0 m = 40 €  
 2,3 - 2,5 m = 50 €

**Nordmantannen** von Alexander  
 Breitkopf aus dem Sauerland.  
 Besonders **schön** und **gleichmäßig**,  
 durch doppelten Pflegeschnitt.  
 Genaue Termin auf der Internetseite.

## ABHOLUNG

Wenn Sie das Fleisch an einem Verkaufstermin abholen möchten, sollten Sie hier vorbestellen:

### Internetseite:

[www.bauernhof-sagel.de](http://www.bauernhof-sagel.de)  
 → Fleischverkauf & mehr  
 → Fleischpakete zum Abholen

### WhatsApp:

0163-90 60 570

### Email:

[info@bauernhof-sagel.de](mailto:info@bauernhof-sagel.de)

### Das brauchen wir:

1. Ihren Namen
2. Ihre Telefonnummer
3. Gewünschte Produkte
4. Abholdatum



Oder Sie  
 scannen den  
 KUH-R-Code:

## VERSAND

**Wir versenden alle Fleischpakete**  
 außer Weihnachtsbäume und  
 Clementinen/Orangen.

Bitte hier bestellen:

[www.bauernhof-sagel.de](http://www.bauernhof-sagel.de)  
 → Fleischverkauf & mehr  
 → Versandpakete



Oder Sie  
 scannen den  
 KUH-R-Code:

# FRISCHE WARE an der Theke



**VORBESTELLUNG**  
 WhatsApp: 0163-90 60 570  
 Email: info@bauernhof-sagel.de

## VERSAND

Wir versenden **Einzelware** in einem **Wunschpaket**, das Ihr selbst zusammenstellen könnt: [www.bauernhof-sagel.de](http://www.bauernhof-sagel.de) ▶ Fleischverkauf & mehr ▶ Versand ▶ Wunschpaket



Oder den KUH-R-Code scannen



Dies ist ein Auszug aus unserem Sortiment.  
**NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!**  
**WIR BITTEN UM EINE FRÜHZEITIGE VORBESTELLUNG!**

### Angaben bei Ihrer Vorbestellung:

1. Ihr Name + 2. Telefonnummer + 3. Gewünschte Produkte + 4. Abholdatum (Verkaufstermine finden Sie auf der Internetseite)

## RIND

Art.-Nr.	Produkt	€/kg
1002	Rinderbraten	25,00 €
1003	Rindergulasch	20,00 €
1004	Rouladen Rind	25,00 €
❄️ 1005	Rinderhack	16,00 €
❄️ 1008	Burgerpatties 2 Stück: 6,50 €	
1010	Rinderfilet	65,00 €
1011	Rinderzunge	16,00 €
❄️ 1007	Rinderleber	16,00 €
1013	Brisket Rind	25,00 €
1014	Flat Iron	45,00 €
1015	Bürgermeisterstück	35,00 €
1016	Clubsteak	35,00 €
1017	Entrecôte	45,00 €
1020	Suppenfleisch	16,00 €
1021	Flanksteak	30,00 €
1022	Hüftsteak	35,00 €
1028	Rumpsteak / Roastbeef	45,00 €
1030	T-Bone-Steak	45,00 €
1031	Tafelspitz	30,00 €
1032	Tomahawk Steak (3-5 kg)	25,00 €
1033	Rindernacken	35,00 €
1038	Flap Meat	30,00 €
1048	Falsches Filet	30,00 €
1061	Brust Suppenfleisch	20,00 €

## SCHWEIN DUROC

Art.-Nr.	Produkt	€/kg
217	Schweinefilet	40,00 €
221	Schweinegulasch	20,00 €
222 ❄️	Schweinehack / Mett	15,00 €
224	Kotelett	25,00 €
244	Krustenbraten	25,00 €
225	Lachssteak	25,00 €
230	Nackensteak	25,00 €
232	Braten	25,00 €
233	Schnitzel	25,00 €
227	Secreto	25,00 €
213	Bauchsteak	15,00 €
216	Feine Bratwurst	18,00 €
220	Grobe gebrühte Bratwurst	18,00 €
218	Fleischwurst	18,00 €
228	Leberwurst	18,00 €
231	Salami am Stück	18,00 €
229	Mettendchen	18,00 €
219 ❄️	Grobe frische Bratwurst	18,00 €

## WILD ❄️

Art.-Nr.	Produkt	€/kg
801	Verschiedene Braten/Steak	25,00 €
802	Gulasch	15,00 €

## BIO WEIDEHÄHNCHEN

Art.-Nr.	Produkt	€/kg
305	Ausgelöste Oberkeule	25,00 €
304	Unterkeule	18,50 €
303	Schenkel	16,50 €
302	Flügel	12,00 €
301	Brustfilet	37,00 €

## PUTE ❄️

Art.-Nr.	Produkt	€/kg
761	Schnitzel	30,00 €
762	Flügel	11,00 €
763	Oberkeule	18,00 €
764	Unterkeule	15,00 €
765	Gulasch	20,00 €
768	Ganze Pute	12,50 €

## SCHAF/LAMM ❄️

Art.-Nr.	Produkt	€/kg
701	Keule/Schulter	24,00 €
709	Rippchen	16,00 €
704	Kotelett	16,00 €

❄️ Immer gefroren

Stand: 10.11.2023 / Irrtümer nicht ausgeschlossen, Änderungen vorbehalten.



# VERANSTALTUNGEN



## FÜR ERWACHSENE

### Kuhkuscheln

Beim Kuh-Kuscheln nehmen wir euch mit in unsere Herde und erklären euch **Kuh-Kommunikation**. Kühe sind groß und kräftig, aber auch warm und verschmust. Wir zeigen euch, wie ihr mit unseren Tieren in Kontakt kommen könnt, sodass es für beide Seiten ein **tolles Erlebnis** ist.

### Esel-Touren

Unsere Langhohren sind nicht nur wunderbare Spaziergänger, sie sind auch sehr trittfeste Wanderpartner. Begleitet uns doch auf den Spuren des **Bergbaus** im Ruhrgebiet, immer mit einer Hand am flauschigen Eselfell. Geführte Touren **zwischen 2 und 5 Stunden** mit unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen.

### Grill-Seminare / Firmenfeiern

Unsere beliebten **ASADO-Grillkurse** und alle anderen **Grillseminare, Grill-events** und **Firmenfeiern**, die auf dem Bauernhof stattfinden, kann man jetzt direkt beim unseren Fleisch-Sommelier und Metzgermeister Michael Schmitz buchen: [www.ruhr-beef.de](http://www.ruhr-beef.de). Weitere Infos findet ihr auf der nächsten Seite und auf unserer Website: [www.bauernhof-sagel.de](http://www.bauernhof-sagel.de)



## FÜR KINDER

### Ferienfreizeit

In den **Oster-, Sommer- und Herbstferien** bieten wir für Kinder Ferienfreizeiten an. Eine Woche Bauernhof mit allem was dazu gehört: Ponys putzen, Gemüse ernten, Kühe füttern, Esel-Spaziergänge, Eier sammeln und vielleicht auch mal reiten. Kurz um: eine **Bauernhoferlebniswoche!**

- für Kinder von 7 - 12 Jahre
- Mittagessen, Snacks und Getränke inbegriffen

### Hoftage für Kindergruppen

Ab sofort können **Schulklassen, Kitagruppen, Sportvereine** und Co. einen Ausflug zu unserem Bauernhof unternehmen. Hierbei können die Kinder nicht nur lernen, woher unsere Lebensmittel wie Milch, Eier und Fleisch herkommen, sondern auch eine **tierfreundliche Form der Nutztierhaltung** kennenlernen. Zum Programm gehört das Füttern der Kühe, das Versorgen der Hühner, das Sammeln der Eier und ein Besuch bei den Ziegen, Schafen, Eseln und Ponys. Es gehört auch zu einem Hoftag, mal richtig mit anzupacken und den Kuhstall zu fegen oder auszumisten und mit der Schubkarre frisches Stroh für die Tiere zu holen.

### Ponyclub

Im Ponyclub können Kinder ab 6 Jahren das kleine „Pony 1x1“ lernen. Auf spielerische Art und Weise wird ihnen alles gezeigt, was für den **Umgang mit Ponys (und Eseln)** wichtig ist. Zum Programm gehören Spaziergänge, Führtraining, die Pflege der Tiere und auch mal geführtes Reiten.

- 1 Mal pro Woche 1,5 Stunden (nur im Block buchbar)

### Bauernhofclub

**Einmal im Monat** können Kinder für **zwei Stunden** zu uns auf den Hof kommen. Neben Besuchen bei den Kühen, Ponys, Eseln, Ziegen, Schafen und Hühnern, finden saisonal kleine **Projekte** und **Aktionen** statt. Wir werden Gemüse anpflanzen, aus Naturmaterialien basteln und den Hof erkunden.

### Kindergeburtstage

Wir füttern die Hühner, sammeln Eier ein, treffen die Kühe und Kälber im Stall, außerdem besuchen wir Ponys, Esel, Ziegen und Schafe. Je nach Absprache können wir auch einen **Eselspaziergang** oder einen kleinen **Führparkour mit den Ponys** machen.

- Für maximal 10 Kinder
- 3 Stunden Programm
- Getränke inbegriffen

Erleben Sie etwas Besonderes mit uns!

Hier finden Sie weitere Infos, Termine und Preise:



[WWW.BAUERNHOF-SAGEL.DE](http://WWW.BAUERNHOF-SAGEL.DE)

Rückfragen und Buchung unter:

Corinna: 0163 - 90 60 570

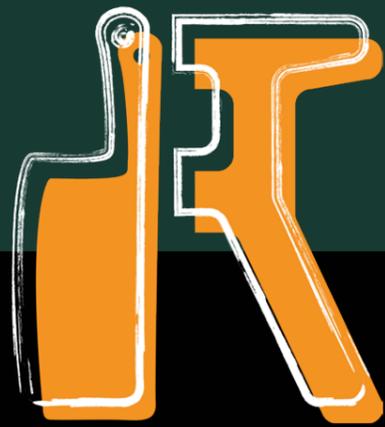
[corinna@bauernhof-sagel.de](mailto:corinna@bauernhof-sagel.de)

WIR SIND MITGLIED BEI:

Lernort NRW  
**Bauernhof**

BAG LeB  
 Bundesarbeitsgemeinschaft  
 LERNORT BAUERNHOF e.V.





## EVENTLOCATION **BAUERNHOF SAGEL** BEI RUHR-BEEF

Sind Sie auf der Suche nach dem **PERFEKTEN ORT FÜR GEMÜTLICHE FEIERN** im Kreise von Kollegen oder zum runden Geburtstag?

Michael Schmitz' **RUHR-BEEF** auf dem Bauernhof Sagel ist die Antwort. Hier verbindet sich der Charme **ländlicher Gemütlichkeit** mit **kulinarischen Highlights**.

Egal ob Firmenevent oder private Feier, Michael Schmitz und sein Team sorgen für das leibliche Wohl. Freut euch auf **frisch zubereitete Speisen**, eine **ERSTKLASSIGE GRILLSHOW** und eine Atmosphäre, die entspannter nicht sein könnte.

Lasst euch vom rustikalen Flair des Bauernhofs verzaubern und genießt **unvergessliche Momente** mit **köstlichem Essen** und **herzlicher Gastfreundschaft**.



## **GRILLSCHULE RUHR-BEEF**

Ihr wollt nicht nur feiern, sondern auch die **KUNST DES GRILLENS** meistern? Kein Problem bei Ruhr-Beef!

Unter der Anleitung von Michael Schmitz und seinem Team erfahrener Grillmeister, taucht ihr tief ein in die **Geheimnisse des Grillens**.

In unseren **VIELSEITIGEN KURSEN** – von aufregenden **Steak Tastings** bis hin zum **1x1 des Grillens** – lernt ihr alles, was ihr wissen müsst, um selbst zum Grillmeister zu werden. Hierbei stehen **SPASS UND LERN-ERFOLG** im Vordergrund, während ihr in lockerer Atmosphäre und mit Gleichgesinnten die Grundlagen erarbeitet.

Ob **Anfänger** oder **Fortgeschrittene**, bei uns findet jeder den passenden Kurs, um seine Grillfertigkeiten auf das nächste Level zu heben.

