



Christoph  
**Kunad**

Der Angus-Hof im Laugna-Tal  
Hauptstr. 27, 86502 Laugna



**Angus-Rind,  
Kamerun-Lamm,  
Reh-Wildschwein-Feldhase-Wildenten aus  
eigenem Revier  
Rinderschinken luftgetrocknet,  
Schübling v. Angus-Rind/Schwäbisch-  
Hällischen Landschwein,  
Pfefferbeißer**

**Qualität:** Durch die Fütterungs- und  
Haltungsbedingungen ist das Fleisch  
proteinreich und enthält wenig Fett und  
Cholesterin.

**Gesundheit:** Haltung ganzjährig auf  
Weiden ohne Kunstdünger. Unsere Tiere  
bekommen kein Fertigfutter und  
keinerlei Antibiotika.



**Tierschutz:** Die Tiere verbringen ihr  
gesamtes Leben auf der Weide und  
leben artgerecht. Unsere Kälber werden  
von den Muttertieren selbst  
großgezogen. Unsere Schlachttiere  
werden vor Ort durch Weideschuss  
erlegt und in unserem eigenen  
EU-zugelassenen Schlachthaus  
verarbeitet. Kein Tiertransport – kein  
Stress!

**Transparenz:** Sie können sich jederzeit  
direkt ein Bild von den  
Haltungsbedingungen machen.

# QUALITÄTS- FLEISCHPAKET vom Angus-Rind

**10 kg schonend bei entsprechender  
Temperatur und Luftfeuchte 4 Wochen  
lang gereift!**

Bratenstücke, Suppenfleisch /  
Beinscheiben, Rumpsteak, Hüftsteak,  
Gulasch, Rouladen, Hackfleisch



**Vorbestellung unter  
Telefon 08272 3025 oder  
Kontakt:**

Mail: [direktvermarktung@c-kunad.de](mailto:direktvermarktung@c-kunad.de)  
[www.direktvermarktung-kunad.de](http://www.direktvermarktung-kunad.de)  
[www.facebook.com/direktvermarktung.kunad](http://www.facebook.com/direktvermarktung.kunad)

## Der Idealist und seine „Stierla“ Landwirtschaft Christoph Kunad hat eine besondere Rinderzucht

Artikel WZ v. 12.07.14 VON HERTHA STAUCH

**Laugna** Eines vorweg: Christoph Kunad ist kein Landwirt im herkömmlichen Sinn. „Ich will gesundes Fleisch produzieren“, rechtfertigt der Idealist seine Vorstellung von Tierzucht, die er seit fast drei Jahren auf einem Aussiedlerhof, der einstigen Sägemühle zwischen Laugna und Bocksberg, betreibt. Ein kleines autarkes Reich hat sich der Wertinger dort geschaffen. Überall picken Hühner verschiedener Rassen, ein Pfauenpaar stolziert umher, Schafe und Lamas sausen zwischen Rindern, im Teich schwimmen Enten und Schwäne. Kunad erfüllt sich einen Traum – ein Bauernhof ohne Kunstdünger und Antibiotika mit auf der Weide frei laufenden Tieren. „Zuerst habe ich nur für mich selbst produziert, aber jetzt ist die Nachfrage groß und ich biete mein Fleisch zum Verkauf an“, erzählt er. Er hat sich ein den EU-Vorschriften entsprechendes Schlachthaus eingerichtet, das in einem speziellen Kühlraum die optimale Reifung des Fleisches ermöglicht. Kunad gibt seine Ware in Zehn-Kilo-Paketen aus: „Ich verwerte das ganze Tier. Der Verbraucher bezahlt für solches Qualitätsfleisch gerne mehr, weil er weiß, dass er dann was Gscheits

hat“, sagt Kunad über seine Kunden. Die Tiere tötet er selbst per Weideschuss auf der Wiese – „ohne Stress und Adrenalinschub wie er sonst beim Schlachten aufkommt“. Kunad hat Erfolg mit seinem Konzept. Das Restaurant „Gänsweid“ in Wertingen – der Gänsweid-Wirt ist von der Schlachtung bis zur Zerlegung des Fleisches dabei – und der „Riegele“-Brauereigasthof in Augsburg sind seine regelmäßigen Abnehmer. Kunad experimentiert mit Rassen, kreuzt Angusrind mit Piemonteser und erzeugt Fleisch, das bei Feinschmeckern und Gastronomen ankommt.

Der Vorteil: „Die alten Rassen zeichnen sich auch bei Weidehaltung ohne Intensivmast durch enormen Fleischansatz ohne Fettaufbau und optimales Ausschlachtergebnis aus. Der Piemonteser gibt den Rahmen vor, der Angus bringt den Geschmack mit – eine optimale Verbindung“, erklärt Kunad. Entsprechend das Futter aus eigener Erzeugung, die Weiden werden mit eigenem Mist gedüngt. Kunad müht sich, den natürlichen Kreislauf einzuhalten und freut sich über gesunde Tiere. „Wir sind nicht im OP, sondern im Kuhstall“, ist Zugabe von Medikamenten bei dieser Art von Haltung normalerweise nicht notwendig, weil sie die Tiergesundheit fördere, erklärt er. Sein Betrieb schreibt schwarze Zahlen und Kunad ist überzeugt

davon, dass Landwirtschaft auch so funktionieren kann. „Früher haben viele ihre eigene Sau noch gefüttert und es war beim Schlachtfest ein Hochgenuss, eigene Fleisch- und Wurst-waren zu erhalten“, plädiert er für die Tradition des „Sonntagsbratens“ – für den bewussten Genuss von Fleisch einmal in der Woche. „Mit mehr Förderung kleiner Landwirte und einem Umdenken der Verbraucher nachdem Motto ‘Klasse statt Masse’ lässt sich durch den Mehrpreis auch für kleine Landwirte eine solide Einkommensbasis schaffen“, denkt Kunad.

### Direktvermarktung Kunad

- Freilandhaltung ganzjährig - Ofenstall
- Wechselweiden 4,5 Hektar
- Weiden ohne Kunstdünger, dadurch weniger Grasertrag
- Keine Pflanzenschutzmittel
- Quelle als ganzjährige Tränke
- Kein Fertigfutter
- Keine Wachstumsförderer und Medikamente
- Kleenachsaat, eigener Mist
- Kein Tiertransport
- Kein Adrenalin beim Schlachtvorgang
- Eigenes EU-zugelassenes Schlachthaus am Hof
- Neben der Rinderzucht auch Schweinerassen wie „Schwäbisch Hällisches Landschwein“ oder „Bunte Bentheimer Sau“