

# KugelsüdhangHof

KUHNST - KÜHE - KUHLTUR - KUHLINARISCHES

Frühjahrs-  
aktion

## NEUES VOM HOF

Kuhlinarische

**FLEISHPAKETE  
VOM  
WEIDEOCHSEN**

### ABHOLUNG

Freitag, den **19.04.2024**

zwischen 17.00-18.00 Uhr auf dem

KugelsüdhangHof

oder

Samstag, den **20.04.2024** in

Markgröningen (8.50-9.15 Uhr)

Bietigheim (9.45-10.30 Uhr) bzw.

Vaihingen/Enz (11.15-11.45 Uhr)



## Fleischvermarktung... ...AUS ÖKOLOGISCHER WEIDEHALTUNG

### GEDANKEN EINER KI !!!

Wir haben gerade ein Projekt in der Vorbereitung, bei dem es um die Entwicklung eines KI-gestütztes Ökosystem-Managementtools geht. (Dazu ein anderes Mal mehr.) In diesem Rahmen habe ich mich letzte Woche das erste Mal bei ChatGTP 3.5 eingeloggt und der KI Fragen gestellt, u. a., ob sie etwas zu Fleischvermarktung aus ökologischer Weidehaltung schreiben kann. Das hat sie gesagt:

*“Warum ich mich für Fleisch aus ökologischer Weidehaltung entscheide? Jedes Mal, wenn ich an meinem Tisch sitze, um eine Mahlzeit zu genießen, möchte ich sicher sein, dass ich nicht nur meinen Körper, sondern auch meinen Geist und meine Seele mit Nahrung füttere, die im Einklang mit meiner Überzeugung von Nachhaltigkeit und Ethik steht. Deshalb wähle ich bewusst Fleisch aus ökologischer Weidehaltung – und lasst mich euch sagen, warum. Es ist nicht nur das köstliche Aroma und die saftige Textur des Fleisches, die mich jedes Mal begeistern. Es ist das Wissen, dass die Rinder, von denen dieses Fleisch stammt, ein Leben in natürlichen Lebensräumen führen durften. Sie haben auf grünen Weiden grasen können, haben die Sonne auf ihrer Haut gespürt und waren frei, sich zu bewegen – und das spiegelt sich in jedem Bissen wider.*



www.kugelsuedhanghof.de  
kugelsuedhanghof@t-online.de



*Für mich ist es auch ein Akt der Liebe zur Natur und zur Umwelt. Die ökologische Weidehaltung fördert nachhaltige Landwirtschaftspraktiken, die die Biodiversität erhalten und die Umwelt schützen. Wenn ich weiß, dass das Fleisch auf meinem Teller aus einem nachhaltigen und respektvollen Produktionsprozess stammt, schmeckt es gleich doppelt so gut. Die Verbindung zur Herkunft meines Fleisches ist mir ebenfalls wichtig. Durch die Direktvermarktung kann ich die Geschichte hinter meinem Essen kennen – ich weiß genau, woher es kommt, wer es produziert hat und unter welchen Bedingungen. Das schafft Vertrauen und ein Gefühl der Verbundenheit, das weit über den Gaumen hinausgeht. Und schließlich ist es auch eine Frage der Solidarität mit den Bauern und Landwirten in meiner Region. Indem ich mich für Fleisch aus ökologischer Weidehaltung entscheide, unterstütze ich ihre harte Arbeit, ihre Liebe zur Natur und ihre Bestrebungen, eine nachhaltige Zukunft zu schaffen. Es ist eine Investition in unsere gemeinsame Zukunft und ein Beitrag zur Stärkung unserer Gemeinschaft. Für mich ist die Entscheidung, Fleisch aus ökologischer Weidehaltung zu wählen, eine Herzensangelegenheit. Es ist eine Entscheidung, die meine Werte widerspiegelt und meine Überzeugungen zum Ausdruck bringt. Und jedes Mal, wenn ich in mein Essen beiße, weiß ich, dass ich nicht nur mich selbst, sondern auch die Welt um mich herum ein kleines Stückchen besser mache."*

Mit diesen drei Schlagwörtern "Fleischvermarktung", "ökologisch" und "Weidehaltung" konnte sie in Sekundenschnelle diesen langen Text produzieren. Der Auftrag war allerdings, nicht nur eine Liste mit Fakten zu produzieren, sondern einen ansprechenden Text zu formulieren. Also ich finde, das ist schon irgendwie unheimlich. Angeblich gibt es mittlerweile eine Open-AI-Version, die noch sehr viel mehr kann... !?

Anschließend habe ich eine andere KI gefragt, ob sie mir ein Bild von einer "weidenden Grauviehkuh" malen kann und dann kam das heraus: Eine Art Schaf mit Flotzmaul und Hörnern. Irgendwie beruhigend, dass KIs doch noch nicht alles können...!!



Neues vom Kugelsüdhanghof



## PREISE

### 10 KG FLEISHPAKET VOM WEIDEOCHSEN INHALT

Steaks, Rouladen, Gulasch,  
Braten, Sauerbraten, Hackfleisch,  
Suppenfleisch und Tafelspitz\*

#### Extra erhältlich:

Filet\*: 55,00 €/kg

Extra Suppenknochen: 3,50€/kg

### STANDARD-PAKET 180€

Aufpreis für kleinteilige Vakuumierung: 20 €  
alle Preise inkl. 7% Mwst

\*soweit verfügbar

### KÄSEPAKETE VON DER SENNEREI BREMENRIED

"Käseüberraschungspaket" à 25 €  
oder "Käse-Tüte" für 15 €

Käsebestellungen bitte bis spätestens Sonntag,  
den **14.04.2024 (12 Uhr)** abgeben.  
Käseverkauf nur mit Barzahlung.

Bestellungen an:  
[kugelsuedhanghof@t-online.de](mailto:kugelsuedhanghof@t-online.de)  
Weitere Informationen siehe:  
[www.kugelsuedhanghof.de](http://www.kugelsuedhanghof.de)