

*Gut Wardow*  
**LES BLEUS**  
**GENUSS-SCHEIN**

*Zurück zu den  
Ursprüngen*





# Gut Wardow Les Bleus Genusschein



*UNSERE LES BLEUS HÜHNER BRAUCHEN VERSTÄRKUNG ...*

**Moin!**

*Rouge-blanc-bleu! Schön sind sie und stolz! Es war Liebe auf den ersten Blick... Die Eier sind standesgemäß champagnerfarben und das Fleisch ist ein Gedicht. Damit sie es gut haben und ihren Bedürfnissen entsprechend im frischen Gras nach Würmern und Käfern suchen können, leben sie bei uns in Mobilställen.*

*Seit 2013 halten wir Les Bleus Hühner. Am Anfang war es ein Stall mit 180 Tieren. Inzwischen sind es 9 Ställe. Derzeit halten wir 2800 Legehennen und 2800 Hähne.*

*Da die Nachfrage stetig wächst, wollen wir unseren Bestand auf jeweils 4000 Tiere aufstocken und unsere eigenen Küken aufziehen. Jetzt kommen Sie ins Spiel!*

**WERDEN SIE TEIL UNSERES GANZHEITLICHEN KONZEPTES UND INVESTIEREN SIE IN UNSEREN BETRIEB**

*Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Philosophie und unser Konzept vor. Tauchen Sie ein in die ursprüngliche und zukunftsfähige Form der Geflügelhaltung.*

Dr. Wolfgang Grimme

Jutta von Kuick



# Zurück zu den Ursprüngen



*AUF DIE HALTUNG KOMMT ES AN*

*Unseren Kunden bieten wir ein nachhaltiges **Genusserlebnis** für Leib und Seele. Unsere Produkte erfüllen **höchste Ansprüche** an Haltung, Herkunft und Qualität. **Mensch und Tier leben im Einklang mit und von der Natur**. Unsere Tiere ernähren den Menschen. Daher verdienen sie unseren Respekt und haben das Recht auf eine würdevolle und artgerechte Haltung.*

---

*Eier und Fleisch sind ein wertvolles  
Lebensmittel, das bewusst gekauft und  
bewusst gegessen werden sollte.*

---

*Wir gehen zurück zu den **natürlichen Ursprüngen**. Wenn wir die Tiere so halten, wie es ihrem Wesen entspricht, bekommen wir gesunde und hochwertige Lebensmittel. Wir bekommen zwar nicht das Normschnitzel oder das Norm-Ei, dafür aber Geschmack und hohe Anreicherung mit Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen und Mineralien.*

*Daher werden alle Tiere auf Gut Wardow **ganzjährig auf der Weide gehalten**. Nur unsere Hühner haben einen mobilen Stall, in dem sie nachts Schutz, Futter und Wasser finden und natürlich einen Ort zum Eier Legen haben.*



# Genuss für Leib und Seele



## LEBENSMITTEL FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

- Gut Wardow produziert tierische **Veredlungsprodukte** auf höchstem Niveau.
- Wir setzen auf heimische **robuste Haustierrassen**. Unsere Tiere **wachsen langsam** und leben ausschließlich in **extensiver Weidehaltung**
- Mit den **Les Bleus Hühnern** züchten und vermehren wir ein **französisches Rassegeflügel** für den deutschen Markt
- Die regionale **Schlachtung** garantiert kurze Wege und höchste Produktqualität





# *Les Bleus – eine Klasse für sich*



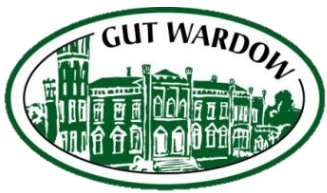
## *DIE RASSE*

*Rouge –blanc- bleu – das sind nicht nur die Farben der Trikolore. Das sind auch die Farben der stolzen Hennen und Hähne vom Gut Wardow. Wie ihre französischen Nachbarn, die Poulet de Bresse, liefern sie ein einzigartiges Fleisch. So einzigartig und wohlschmeckend, dass Kenner vom König des Geflügels sprechen.*

*Die Les Bleus sind exzellente Futtermittelverwerter und bestens geeignet für eine ganzjährige Freilandhaltung. Für eine Legeperiode schenken uns die Hennen jeden zweiten Tag ein Ei. Diese für Legehennen eher entspannte Lebenseinstellung führt dazu, dass die Suppenhühner genau so sind wie wir sie noch von früher beim Besuch bei den Großeltern kennen. Einfach nur lecker.*

*Aufgrund ihrer Genetik und der konsequenten Freilandhaltung lagern die Les Bleus Hühner ihr Fett nicht nur unter der Haut an, sondern auch im Muskelgewebe. Das führt dazu, dass das Fleisch immer saftig und lecker ist.*





# *Les Bleus – eine Klasse für sich*



## *DIE HALTUNG*

*Das Les Bleus Geflügel vom Gut Wardow lebt einen wahr gewordenen Hühnertraum. Die **Hennen** leben in Gruppen von 300 oder 600 Tieren (inklusive Hähnen) in geräumigen Mobilställen. Diese werden in regelmäßigen Abständen alle zwei bis drei Wochen verzogen. Das garantiert immer frisches Grün für die Hühner und weniger Stickstoffeinträge für den Boden. Dass im frischen Grün gerne auch Käfer, Frösche und andere Krabbeltiere leben, freut das Geflügel und gibt dem Fleisch den letzten Kick.*

*Die **Hähne** leben in Gruppen von 300 bis maximal 600 Tieren. Sie dürfen bis zu 120 Tage auf den Gutswiesen nach Käfern und Fröschen suchen und sich auf den extra aufgestellten „Turngeräten“ ausruhen. In den Sommermonaten werden die Ställe außerdem nicht geschlossen, sodass die Tiere die Freiheit haben, entscheiden zu können, wo sie schlafen. Da Hühner gerne auf Bäumen schlafen, tun sie das des nächsten dann auf ihren Turngeräten. Diese naturnahe und artgerechte Haltung führt dazu, dass die Tiere robust und gesund sind.*

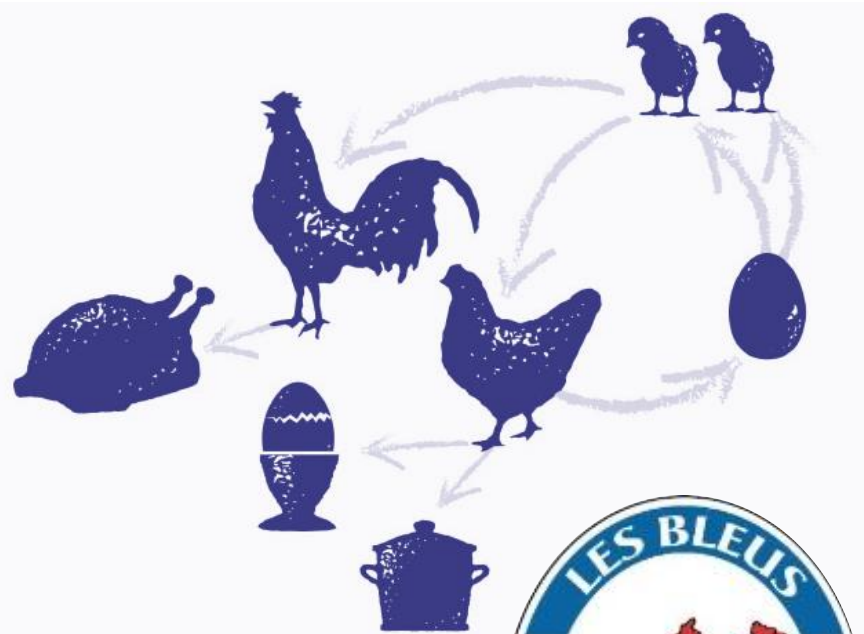




# Les Bleus - Genuss für Leib und Seele



HOCHWERTIGE PRODUKTE FÜR BESONDERE MENSCHEN





# Den Markt erfolgreich erschlossen



UNSERE REGIONALEN UND ÜBERREGIONALEN KUNDEN

*Wo man unsere Produkte heute schon bekommt ...*

- *Terra Natur im Rahmen es Ei Care Projektes (Eier, Suppenhühner, Hähnchen)*
- *Alnatura (Eier)*
- *„Kaufeinhuhn.de“ (Poulet Les Bleus, Les Bleus Suppenhuhn)*
- *Seifarth Delikatessen (Poulet Les Bleus und Geflügelprodukte)*
- *BIO Metzgerei Dreymann (Eier, Poulet Les Bleus, Les Bleus Suppenhühner)*
- *Gut Wulksfelde (Poulet Les Bleus, Les Bleus Suppenhühner)*
- *Gut Darß (Büffel)*
- *Biopark Marktgesellschaft (Eier, Poulet Les Bleus, Les Bleus Suppenhühner, Lämmer)*
- *Direktvermarktung an regionale Restaurants und an regionale Bio Läden (Eier, Lammfleisch, Poulet Les Bleus, Les Bleus Suppenhühner)*

*Netzwerke unterstützen die Direktvermarktung*

*Gut Wardow arbeitet mit verschiedenen Netzwerken und Verbänden zusammen, die die Vermarktung unserer hochwertigen Produkte unterstützen.*



Gut Wardow KG - D 18299 Wardow - Schulstraße 2 - Handelsregister Rostock HRA 3483 - Bioland Betriebsnummer 200513

EG-Kontrollnummer DE-MV-037-02564-ABD - [www.gut-wardow.de](http://www.gut-wardow.de) - E-Mail [info@gut-wardow.de](mailto:info@gut-wardow.de)



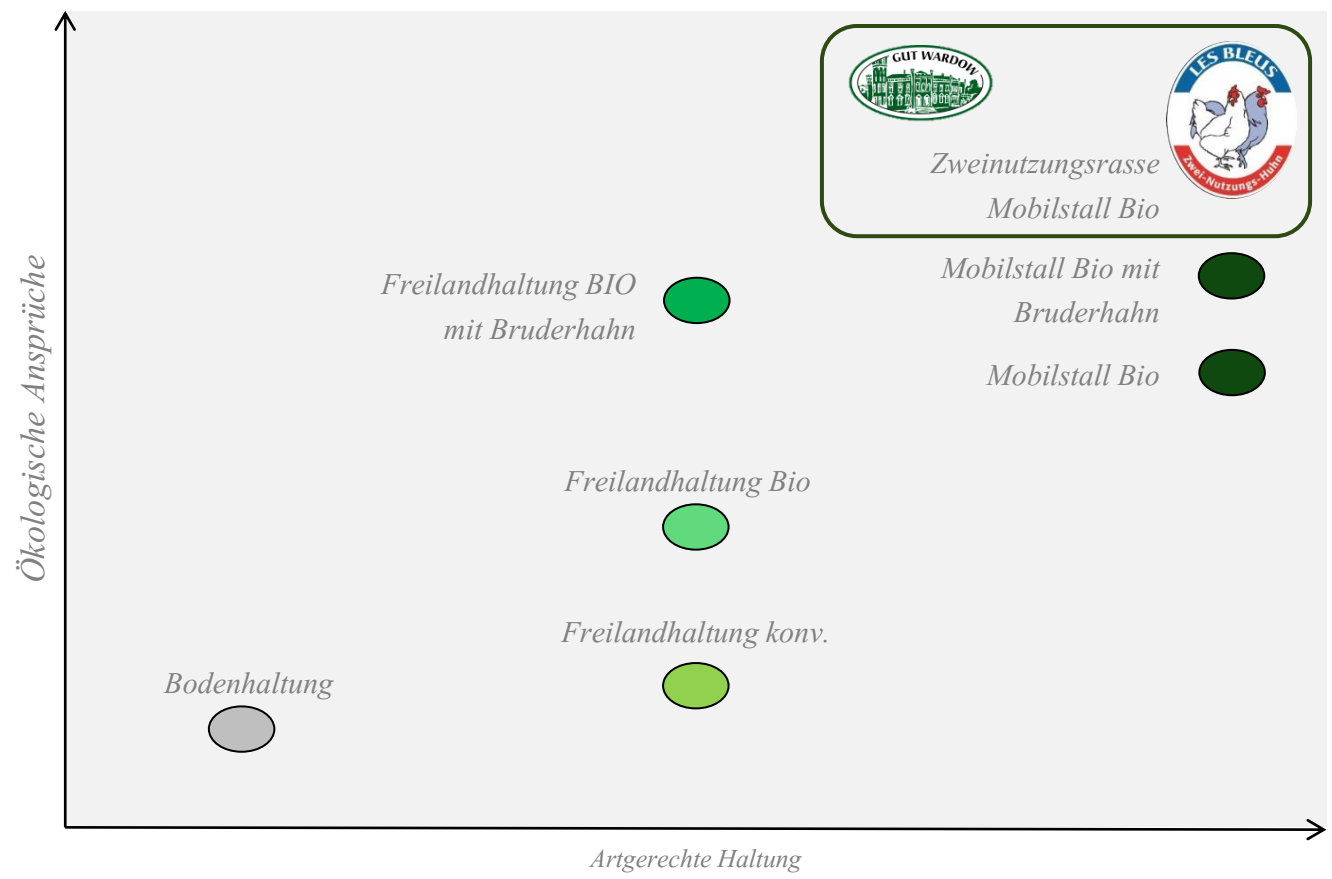




# Les Bleus - die Nische im Biomarkt



HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN QUALITÄT UND ÖKOLOGIE





# *Gut Wardow Les Bleus Genusschein (1)*



*EIN LOHNENDES PROJEKT – ÖKOLOGISCH, ARTGERECHT, ZUKUNFTSFÄHIG UND INNOVATIV*

## *Unsere Les Bleus Hühner brauchen Verstärkung*

*Wir wollen unseren Bestand an **Legehennen auf 4000** aufstocken. Das heißt natürlich auch, dass wir 4000 Hähne aufziehen und pro Jahr ca. 4000 Küken großziehen.*

*Damit wir dieses Wachstum umsetzen können, müssen wir investieren. Wir investieren in Tiere, Menschen und Gebäude. Werden Sie Teil unseres ganzheitlichen Konzeptes und leisten Sie Ihren Beitrag für eine ökologisch, artgerechte und zukunftsfähige **Geflügelwirtschaft mit dem Les Bleus Zweinutzungshuhn**.*

## *Genussschein*

- Wir geben Genuss Scheine bis zu einer Gesamthöhe von 100.000,00 Euro aus*
- Der Mindestwert eines Genuss Scheins beträgt 500,00 Euro der Höchstwert 20.000,00 Euro*
- Die Ausgabe erfolgt vom 29.03.2019 bis zum 31.12.2019 (so lange der Vorrat reicht)*
- Wir bieten Ihnen damit die Möglichkeit, sich direkt an unserem Unternehmen zu beteiligen*





# *Gut Wardow Les Bleus Genusschein (2)*



*EIN LOHNENDES PROJEKT – ÖKOLOGISCH, ARTGERECHT, ZUKUNFTSFÄHIG UND INNOVATIV*

## ***Unser Angebot und unsere Konditionen***

- *Die Genusscheine haben einen Mindestwert von 500,00 Euro. Der Wert des Genuss Scheins darf 20.000,00 Euro nicht überschreiten.*
- *Die Mindestlaufzeit des Genuss Scheins beträgt zwei Jahre. Solange der/die Genuss Schein Inhaber/in nicht kündigt, verlängert sich der Vertrag automatisch um ein Jahr*
- *Die Verzinsung beträgt 2,5% per anno als Auszahlung oder 3,5% per anno in Form von Waren der Gut Wardow KG*

## ***Rechtliche Rahmenbedingungen***

- *Der Genusschein ist nachrangig, d.h. im Falle einer Insolvenz tritt der Anspruch auf Rückzahlung des eingezahlten Betrages hinter die Ansprüche aller anderen Gläubiger zurück*
- *Der Genusschein ist grundsätzlich nicht übertragbar. Ausnahmen sind möglich, insbesondere bei der Übertragung an Familienangehörige*
- *Eine außerordentliche Kündigung ist unter bestimmten Bedingungen möglich*

*Alle Regelungen finden Sie im Detail in dem beiliegenden Vertrag. Die Ausgestaltung des Genuss Scheins wurde begleitet von Rechtsanwalt Dr. Hennig Bremer (WIRTSCHAFTSRAT RECHT, Bleichenbrücke 11, 20354 Hamburg)*





## Gut Wardow Les Bleus Genusschein (3)



*EIN LOHNENDES PROJEKT – ÖKOLOGISCH, ARTGERECHT, ZUKUNFTSFÄHIG UND INNOVATIV*

### *Wie erhalten Sie Ihren Genusschein*

- *Füllen Sie auf unserer Homepage das Formular aus (<http://gutwardow.de/Moin/Genussscheine/>). Um Ihren Genusschein ausstellen zu können, benötigen wir Ihren Namen und Ihre Adresse. Bitte wählen Sie den Betrag, den Sie investieren möchten*
- *Alternativ können Sie uns auch gern eine Mail oder einen Brief mit den Angaben schicken. Bitte die Mail an [info@gut-wardow.de](mailto:info@gut-wardow.de) senden*
- *Sobald wir Ihre Nachricht erhalten haben, stellen wir Ihren Genusschein aus und schicken Ihnen zwei unterschriebene Ausfertigungen zu*
- *Unterschreiben Sie den Genusschein und schicken Sie bitte eine Ausfertigung an uns zurück*
- *Sofern Sie einverstanden sind, können wir alle Dokumente gern ausschließlich elektronisch austauschen*
- *Nachdem der Genusscheins von beiden Seiten unterzeichnet ist, überweisen Sie bitte den von Ihnen gewählten Nennbetrag*





***Gut Wardow KG***

*Dr. Wolfgang Grimme*

*Schulstraße 2*

*18299 Wardow*

*0171-3109402*

*wolfgang.grimme@gut-wardow.de*

*www.gut-wadrow.de*