**Kurzporträts: Finalisten CeresAward 2019**

## Kategorie: Fleischrinderhalter

### Philipp Duelli / Qualität für die Küche

Philipp Duelli bietet seinen Kunden traditionelle Küche mit regionalem Rindfleisch an. Der junge Landwirt ist voller Ideen. Er betreibt nicht nur Ackerbau und eine Biogasanlage. Der 27-Jährige hat sich auf die Haltung von Mutterkühen und die Mast von Jungtieren spezialisiert. Dank der Weidehaltung und dem ständigen Einsatz für das Wohl seiner Tiere, kann er seinen Kunden hochwertiges Rindfleisch anbieten. Das Fleisch vermarktet er direkt an private Kunden und Restaurants. Darüber hinaus ließ sich der Junglandwirt für seine Kunden etwas ganz Besonderes einfallen: Ein Teil des Fleischs verarbeitet er zu fertigen Produkten und verkauft diese in Dosen.

Mehr unter:

[www.duellis-feinekost.de](http://www.duellis-feinekost.de)

[www.facebook.com/duellisfeinekost](http://www.facebook.com/duellisfeinekost)

[www.instagram.com/debauer\_dulli](http://www.instagram.com/debauer_dulli)