

Fleisch vom *Schottischen Hochlandrind*



Haltung:

Wo? In einem Wiesental beim Ernthof südlich von Wertheim und auf dem Hinteren Meßhof bei Steinbach.

Wie? Ganzjährige Freilandhaltung.

Warum? Landschaftspflege, Offenhaltung des Wiesentals.

Futter? Im Sommer ernähren sich unsere Tiere von Gras, Kräutern und den Früchten auf der Wiese stehender Obstbäume. Im Winter wird den Rindern Heu zugefüttert.

Kontakt:

Karlheinz Wiesmann

Gutsverwaltung Hinterer Messhof, 97900 Kilsheim-Steinbach

Email: email@wiesmann-messhof.de

Telefon: 09345-229

Wieso ist die Fleischqualität so außergewöhnlich?

Die Herde ist klein (20-25 Tiere) und die Kälber bleiben 1 Jahr lang bei der Kuh. Alle Rinder können sich frei bewegen und haben 2 ½ bis 3 Jahre Zeit, um ihr Schlachtgewicht zu erreichen. Deshalb ist keine Zufütterung von Kraftfutter nötig. So können aber auch jedes Jahr nur 3-4 Tiere entnommen werden.

Die Schlachtung erfolgt durch einen Schuss auf der Weide, wodurch jedweder Transportstress entfällt.

Erwerb:

10kg Mischpaket

Enthält einzeln ausgezeichnetes, vakuumiertes Rindfleisch:

- Steakfleisch*
- Braten*
- Rouladen*
- Tiefgefrorenes Hackfleisch*
- Suppenfleisch*

Bitte beachten: Die Schlachtung erfolgt immer erst, wenn sich genug Interessenten für ein Rind gefunden haben.

Die Abgabe erfolgt in der Reihenfolge der Bestellungen.

