

Fleisch und Wurst vom schottischen Hochlandrind

REGIONAL, NACHHALTIG, BIO – mit dem Fokus auf TIERWOHL und LANDSCHAFTSPFLEGE

Alle sprechen darüber – wir haben es

Biologisch nachhaltige, extensive Landwirtschaft* in Mutterkuhhaltung ist für uns das Ideal. Bullen, Mutterkühe und Kälber leben bei uns in kleinen Gruppen mit ganzjährigem Weidezugang zusammen. Bei dieser extensiven Haltungsform auf Naturschutz- und Beweidungsflächen, bei der auch die Kälber mindestens 10 Monate im Herdenverband und bei ihren Müttern bleiben dürfen, erreichen die schottischen Hochlandrinder nach ca. 30 Monaten das Schlachtalter.

Das Fleisch

Wir bieten Fleisch und Wurst von unseren schottischen Hochlandrindern an. Das Fleisch ist langsam gewachsen, ausgereift, feinfaserig, zart und marmoriert. Die Tiere werden ohne Transportstress geschlachtet und das Fleisch zur Reifung 2-3 Wochen in unserem Kühlraum abgehängt. Hierdurch erreicht es ein noch besseres Aroma und wird noch zarter. Anschließend wird es dann von unserem Schlachtermeister zerlegt und weiterverarbeitet.

Keine Verschwendung - Crowdbutching

Wir verfolgen ausschließlich das Prinzip crowdbutching. Das bedeutet, dass erst das Tier im Ganzen reserviert ist, bevor es geschlachtet wird. Hierzu sammeln wir die Bestellungen zusammen und geben Ihnen dann umgehend eine Rückmeldung, wann das Tier geschlachtet wird. Dies erfolgt in der Regel kurzfristig und ist grundsätzlich jederzeit - auch in den Sommermonaten möglich.

Kein Verpackungsmüll

Die Ware kann direkt am Hof abgeholt werden oder wird in unserem eigenen Kühlanhänger an Verteilpunkten angeliefert. Um Verpackungsmüll zu umgehen, haben wir ein Kistensystem eingeführt. Darin wird das Fleisch sortiert und sicher, aber unverpackt, geliefert. Diese Kisten werden nach Entnahme kurz ausgespült und bei Gelegenheit oder der nächsten Lieferung an uns zurückgegeben.

Unser Fleisch- und Wurstangebot

Neben 10 kg-Mischpaketen bieten wir ein kleines 5 kg-Mischpaket für den 2-Personen-Haushalt oder zum Probieren sowie Grillpakete an. Außerdem geräucherte Rote Wurst - STRACKE, Pfefferbeißer, geräucherten Schinken, Hackfleisch, Hamburger-Patties oder Hausmacher Bratwurst. Auf Nachfrage ist es auch möglich, besondere Einzelteile von Bäckchen, Leber, Nieren, Ochenschwanz bis Tafelspitz, Rouladen und Filet zu bekommen. Für den Smoker gibt es z. B. Flanksteak, Rippen oder Brisket.

Felle und Hörner

Unsere HighlandCattle-Felle werden mit rein pflanzlichen Stoffen gegerbt und sind in verschiedenen Farbschlägen wie z.B. rot, braun, grau – seltener schwarz und weiß erhältlich. Die Hörner sind urwüchsig lang und eignen sich als Trinkhorn bzw. zur Dekoration.



*) Als extensive Landwirtschaft bezeichnet man die Nutzung von Böden mit geringem Eingriff des Menschen in den Naturhaushalt, auf dem die Tiere mit ausreichend Platz und geringerer Beweidungsdichte gehalten werden.

Bestellungen oder weitere Informationen unter:

westphal@hochland-rind.de
Highlandcattle
von der Weißmühle
Heinz Westphal

An der Weißmühle 13
35279 Neustadt / Hessen
Tel: 0160-96876979
Fax 06692-2020211

**Ihre Familie
Heinz Westphal**

Fleisch und Wurst vom Hochlandrind



**Highlandcattle
von der Weißmühle**
Familie Westphal

An der Weißmühle 13
35279 Neustadt (Hessen)
Telefon: 0160/96876979
E-Mail: westphal@hochland-rind.de

