



Elbmarsch Hochlandrinder aus eigener Züchtung

Die wohl schönste Rinderrasse der Welt!

Hochlandrinder (Highland Cattle) gibt es seit dem Jahr 1978 in Deutschland. Langsames und artgerechtes Wachstum, hohe Raufutteraufnahme, gutes Weidefutter, Heu und Stroh, sauberes Wasser und die Bewegung an frischer Luft sind die Grundlage für gesunde Tiere und ein außergewöhnliches, schmackhaftes Qualitätsfleisch. Die Stärken dieser Rinderrasse sprechen für sich: Robustheit, Schönheit, Langlebigkeit, Gutmütigkeit und Anspruchslosigkeit in der Fütterung.

Ohne Hilfe und ohne jeglichen Stress werden die Kälber in der Natur ganzjährig geboren und natürlich am Euter der Mutter ca. 9 Monate lang aufgezogen.

Unsere Tierhaltung

Für meine Hochland-Rinder habe ich mehrere Wiesen in Haselau. In meiner kleinen Herde gehe ich von der natürlichen Haltung aus. Das bedeutet, dass die Tiere ganzjährig auf den Weiden stehen und sich ausschließlich von dem dort wachsenden Gras ernähren. Lediglich im Winter erfolgt die Zugabe von Heu. Des Weiteren werden Zuchtbulle und Muttertiere nicht getrennt, so dass auch in dieser Hinsicht natürliche Bedingungen gegeben sind. Als Folge daraus werden zu jeder Jahreszeit Kälber geboren. Bei Zucht und Haltung ist es mir stets ein Anliegen, einen ruhigen und vertrauensvollen Umgang mit den Tieren zu pflegen, denn dies hat Einfluss auf deren Leistung und Befinden.

Ich lege großen Wert darauf, dass alle Tiere artgerecht aufwachsen und auch ohne Stress geschlachtet werden. Nachdem das Fleisch abgehangen ist, wird es zerlegt und auf Wunsch des Kunden auch vakuum verpackt.

So kann das Fleisch noch einige Tage gekühlt gelagert oder tiefgefroren werden.

Rassenmerkmale

- winterharte, wetterfeste Rasse
- schönes, langes Haar mit langer Stirnmähne

- Hörner mit einer Spannweite bis zu 1,40m
- Kalbung ohne Hilfe auf der Weide
- natürlich am Euter aufgezogene Kälber
- Kalbungen sogar noch bei -20°C
- Kalbungen bis ins hohe Alter von 15-20 Jahren
- Bullenkälber wiegen nach der Geburt: bis 28 kg
- Kühe erreichen ein Gewicht von: 450-550 kg
- Bullen wiegen ohne Mast etwa: 650-750 kg
- Schlachtgewicht Jungbullen
30 bis 36 Monate, Gewicht ca. 500 kg
- Schlachtgewicht Färsen
(Kühe, die noch nicht gekalbt haben)
24 bis 30 Monate, Gewicht ca. 400 kg

Wann ist das Fleisch zu kaufen?

Ich schlachte im Jahr max. zehn Tiere zu unterschiedlichen Jahreszeiten. Die Vermarktungszeiten hängen wir in unserer Fleischerei-Fachabteilung aus oder fragen Sie gerne persönlich bei uns nach.

Vermarktung:

Edeka Volker Klein, Bahnhofstraße 31,
22880 Wedel, Telefon: 04103/808940

Folgendes Angebot halte ich periodisch für Sie bereit:

Filet, Roastbeef, Rumpsteak, Tafelspitz, Hackfleisch, Brust, Bugstück, Hohe Rippe, Rouladen, Beefsteak, Braten, Gulasch, Beinscheibe, Rippen, Suppenfleisch, Suppenknochen, Herz, Leber & Zunge.

Fleischmerkmale

- schmackhaft
- besonders fein- und kurzfaserig
- leicht marmoriert
- nicht zu trocken
- enthält wenig Fett und Cholesterin
- Delikater Eigengeschmack, darum sparsamer Umgang mit Salz und anderen Gewürzen.