



Zur Haltung unserer
Angus-Galloway-
Rinder

Zu unseren Rassen

Genuss auf den
Punkt gebracht

Schlachtung

Fleisch-
verarbeitung
und -reifung

Ernährungs-
physiologisches
zum Fleisch

Ein Familienbetrieb

Brände und Liköre

So finden Sie zu uns



BIO-Genussfleisch vom Angus-Galloway-Weiderind

Wirtschaften mit Hand,
Herz und Hirn für Tier und Mensch





Genussfleisch vom Bioweiderind

„Wir Menschen können niemals gesünder sein, als die Tiere und Kulturpflanzen, von denen wir uns ernähren, und wenn wir wirklich heilen wollen, dann haben wir dort anzufangen.“

Dr. Hans Peter Rusch



Zur Haltung unserer Angus und Gallowayrinder

Unsere Kreuzungstiere zeichnen sich durch Robustheit aus, weshalb eine extensive Weidehaltung möglich ist.

Unsere 35 Rinder ernähren sich im Sommer über von dem, was auf der Weide wächst und von den Obstbäumen fällt. Wenn es ihnen zu heiß wird suchen Sie sich ein schattiges Plätzchen im Wald. Ebenso haben die Tiere permanenten Zugang zu frischem Quellwasser.

Die Kälber kommen sehr vital zur Welt und bleiben solange bei der Mutter, bis sich das nächste Kalb ankündigt (das entspricht ca. 8-10 Monate). Unser Stier lebt mit der Herde, so geht die Vermehrung ganz natürlich von staten. Von November bis April sind die Tiere im Laufstall mit Strohbett und großzügigem Freiluftauslauf. Unsere Tiere erhalten nur Futter, für das ihre Mägen gedacht sind, wie frisches Gras von unseren Weiden, hofeigenes Heu und Silage. Von der Austria Bio Garantie genehmigte Mineralstoffe und Viehsalze werden für die Tiere zugekauft. Wenn notwendig, werden unsere Tiere mit homöopathischen Mitteln behandelt. Seit Beginn der Weiderinderhaltung war der Einsatz von Antibiotika erfreulicherweise noch nie notwendig.



Symbolfoto: Ist derzeit (2017) im Bau.

Zu unseren Rassen Aberdeen Angus und Galloway

Angus ist ein mittelrahmiges Rind mit feinem Knochenbau, guter Bemuskulung, kleinem Kopf und langem Körper. Das Angus Rind ist einfarbig schwarz oder rotbraun und genetisch hornlos. Die Rasse Angus hat ihren Namen von ihren Ursprungsgebieten an der nordöstlichen Küste Schottlands. Besonders in den USA und Kanada ist diese Rasse heute sehr beliebt und gehört zu den häufigsten Fleischrinderrassen der Welt.

Zu den ältesten Rinderrassen der Welt gehört das Galloway, welches aus Schottland abstammt. Sie sind genetisch hornlos, klein-mittelrahmig und zeichnen sich besonders durch ihre Widerstandsfähigkeit aus. Das lange, wellige Haarkleid besitzt wolliges Unterhaar.

Zudem weisen sie ausgezeichnete Mutterkuheigenschaften auf und sind sehr leichtkalbig, d.h. die Kälber kommen sehr vital und ohne menschliche Hilfe zur Welt. Auch die Langlebigkeit gehört zu den Vorteilen eines Galloways. Die Rasse gibt es in den verschiedensten Farben. Bei uns am Hof werden hauptsächlich Galloways mit der Pigmentierung „schwarz“ und „weiß“ gehalten.



In einem Punkt stimmen Historiker, moderne Verbraucher, deutsche und amerikanische Wissenschaftler überein: Was Geschmack, Saftigkeit und Zartheit angeht, ist Galloway-Fleisch die Nummer 1 weltweit, dicht gefolgt von Aberdeen Angus. Bereits die Römer kannten und rühmten das vorzügliche Fleisch dieser Rinder.

Galloways und Aberdeen Angus sind seit jeher bekannt für ihr Gourmetfleisch, welches, gut marmoriert, zart und durch das langsame Wachstum besonders feinfasrig ist. Das Fleisch hat einen kräftigen, herzhaften Geschmack und ist mit intramuskulären Fetteinlagerungen, fest und dunkel, sehr zart und saftig und besitzt ein außergewöhnliches Aroma.

Genuss auf den Punkt gebracht.

Die Vorzüge unseres Fleisches



Nur das Beste für Sie

- * *Unser Credo: Respektvolles Zusammenleben im Kreislauf von Mensch, Tier und Pflanze*
- * *Unsere Tiere werden von Ende April-Nov. auf der Weide und in den restlichen Monaten im Laufstall mit Stroheinstreu und integriertem Freiluftauslauf im natürlichen Herdenverbund gehalten.*
- * *Als Futtergrundlage dient frisches Gras, Bioheu und –silage.*
- * *Bewusster Verzicht von Kraftfutter und Hormone! Biokraftfutter wird nur als Lockfüttergabe in der Weidesaison den Rindern angeboten, damit diese den Bezug zu uns Menschen nicht verlieren.*
- * *Im Krankheitsfall vorrangig homöopathische Behandlung*
- * *Unsere Tiere belohnen uns mit erstklassigem Biofleisch, das die Bezeichnung "Lebens"-Mittel tatsächlich verdient, denn es ist nicht mit Stress-Adrenalin belastet. Enge Ställe und lange Tiertransporte bleiben ihnen ein Leben lang erspart! Damit schaffen wir es langsam gewachsenes, außergewöhnlich schmackhaftes und bekömmliches Fleisch in Feinschmeckerqualität aus biologischer Landwirtschaft und Weidehaltung anzubieten.*

Schlachtung

Ernährungsstudien haben längst bewiesen, dass all der Stress, all die Angst, die das Tier kurz vor seinem Tod erleiden musste, direkt im Fleisch steckt, das dann auf unser Teller kommt.

Doch nicht nur für ein qualitatives Endprodukt, sondern vordergründig für einen würdigen Tod des Tieres, achten wir darauf, dass die letzten Sekunden im Leben unserer Rinder ohne Angst, Qual und Stress sind.

Für eine optimale Fleischreife wird viel Glykogen, ein körpereigener Zucker, benötigt. Aus dem Zucker wiederum wird Milchsäure gebildet. Schließlich sind es die Milchsäurebakterien, die den festen Muskel abbauen und in zartes, mürbes Fleisch verwandeln.

Steht das Tier dagegen unter Stress, wird Zucker verbraucht- jener Zucker, der die Grundlage für eben beschriebenen Reifungsprozess bildet. Das Fleisch ist in diesem Fall fest und wässrig.

Aus diesem Hintergrund heraus, bemühen wir uns gemeinsam mit unserem Metzger bei jedem einzelnen Tier den Schlachtprozess so tiergerecht wie möglich zu gestalten.



Unser
Biorindfleisch
**ist frei von
Hormonen,
Schwermetallen,
Pestiziden und
Antibiotika**

Glücklich bis zum Schluß!

Wenn Tag X kommt, werden die Tiere von uns persönlich auf den hofeigenen Anhänger verladen und zum Metzger gebracht. Nach nur 15 min. Transport, werden die Rinder noch mindestens einen halben Tag auf einem großzügigen Freiluftauslauf bzw. Weide gehalten, um etwaigen Transportstress abzubauen. Nach einigen Stunden Wartezeit, wird das Tier direkt von der Weide geschossen, wo es zuvor noch friedlich fressen konnte. Sofort danach wird es in den danebenliegenden Schlachtraum gebracht.

Stressfreie Schlachtung für unsere Rinder - gesundes und stressfreies Fleisch für Sie!

Fleischverarbeitung und -reifung

Was langsam wächst, muss auch langsam reifen.

Die Rinderhälften hängen bei konstanter Temperatur im Kühlraum „am Knochen“ ab. Nach der Reifung am Haken folgt die Portionierung und Verpackung nach Fleischkategorie.

Wir lassen unser verpacktes Fleisch noch einige Zeit im Kühlraum am Hof nachreifen, um den Geschmack und die Zartheit des Fleisches noch zu verbessern. Alle Teile sind küchenfertig vorbereitet, einzeln vakuumiert, beschriftet bzw. etikettiert.

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.



Ernährungsphysiologisches zum Fleisch

Weidefleisch ist reich an essentiellen Fettsäuren und insbesondere an Omega 3-Fettsäuren (Linolensäure). Diese Fettsäuren vermindern die Thromboseentstehung und beugen so Gefäß- und Herzerkrankungen vor, so die Forscher J. Dyerberg und H. O. Bann. Im Gegensatz zu intensiv gemästeten Rindern, hat das Fleisch von extensiv gehaltenen Tieren einen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren von ca. 98%. Entsprechend gering ist der Anteil an gesättigten Fettsäuren.

Ein Familienbetrieb

Wir, Elisa und Stefan Enne, führen unseren 40 ha Betrieb nach den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft der EU-Verordnung und werden von der Kontrollstelle jährlich kontrolliert.

Unsere Philosophie ist eine Tierhaltung, die ökonomisch, ökologisch und tierethisch vorbildlich ist, die gesunde Kulturlandschaften pflegt und darüber hinaus noch eine vorzügliche Fleischqualität für Sie liefert.

Wer unser Fleisch konsumiert, besinnt sich nicht nur auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Tier, Natur und Umwelt, sondern tut auch seiner Gesundheit etwas Gutes! Mit unserem Angebot von Bioweiderindfleisch versuchen wir einen Fleischkonsum ohne Reue möglich zu machen – unser Motto: „Qualität vor Quantität“.

Brände und Liköre

Entdecken Sie unsere köstlichen Edelbrände und Liköre. Dirndlbrand und -likör wurden 2016/17 bei der Abhof Messe Wieselburg mit dem zweiten Platz prämiert. Genießen Sie bei einer Verkostung unsere vielseitigen regionalen pielachtaler Spezialitäten.

Brände:

Dirndl, Apfel, Birne, Zwetschke

Liköre:

Dirndl und Hagebutte



Fakten zum Biohof:

- * 24 ha Wiesen und Weiden
- * 16 ha Wald
- * 35 Rinder
- * Mutterkuhhaltung
- * Weidehaltung und Freiluftstall
- * Hauseigene Brände und Liköre

Unsere Philosophie:

Nachhaltige
und ethisch vertretbare
Ernährung
mit Fleisch

Die Verschmutzung der Luft, die Verseuchung des Wassers und der Erde durch Einsatz von Chemie und Kunstdünger in der Monokulturlandwirtschaft beraubt uns einer gesunden Lebensgrundlage. Die Nahrung ist deine Medizin. Der Bauer soll Lebensmittel erzeugen und nicht nur bauchfüllende, chemieverseuchte, durch Monokultur minderwertige, belastende Nahrungsmittel. Er soll als Lehrer den Mitmenschen einen respektvollen Umgang mit ihren Mitbewesen, Pflanzen und Tieren der Mutter Erde vermitteln.

Zitat: Sepp Holzer



Die Natur bietet so viele essbare Schätze, weshalb wir zum bewussten und reduzierten Fleischverzehr plädieren, damit man sich auf den Sonntagsbraten wieder freuen kann!



Bestellung und Verkauf

Wir bitten Sie um rechtzeitige Vorbestellung!
Preisliste und weitere Informationen gerne auf Anfrage.

BIOHOF GROß ORTH

Elisa und Stefan Enne

Schroffengegend 6 - 3211 Loich

Stefan: 0676 . 35 10 310

Elisa: 0676 . 73 38 545

www.biohof-grossorth.at

st.enne@gmx.at



Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Enne

