



Verband der Landwirte im Nebenberuf Landesverband Bayern e. V.

www.nebenerwerbslandwirte-bayern.de
info@nebenerwerbslandwirte-bayern.de

Leidenschaft für Landwirtschaft statt Landwirtschaft die Leiden schafft



Mitgliedsbetriebe stellen sich vor

Hallertauer Bio Anguszucht – Peter Sedlmeier

Erschienen in der Mitgliederzeitschrift für das 1. Quartal 2018

Als Direktvermarkter im höherpreisigen Segment sind überdurchschnittliche Fleischqualität, artgerechte Tierhaltung inklusive Fütterung, Höchstmaß an Transparenz und nachhaltige Kundenzufriedenheit von entscheidender Bedeutung. Und das ist einfach, wenn man nicht unnötig kompliziert denkt. Man nehme mit Angus eine Rasse mit genetisch veranlagter Kurzfasrigkeit und ausgezeichneter Marmorierung, halte die Tiere ganzjährig im Offenstall mit jederzeitigem Weidezugang, verzichte auf übermäßigen Einsatz von Kraftfutter, zeige Kunden wie du die Tiere hältst und achte auf schonende Schlachtung mit qualitätsverbesserndem Reifeprozess. Die Biokriterien sind leicht erfüllbar. Abgerundet wird das Ganze durch ein umfassendes Produktspektrum und Auslieferung im hochwertigem Vakuumbetütet mit Beschriftung.

Es begann 2014 mit dem Kauf von gedeckten Färsen und im Winter 2015 kamen die ersten Kälber zur Welt.



Im Frühjahr 2015 hatten wir mit Churchill, einem Zuchtstier mit Körnung von 8/8/8, einen neuen Chef auf der Weide.



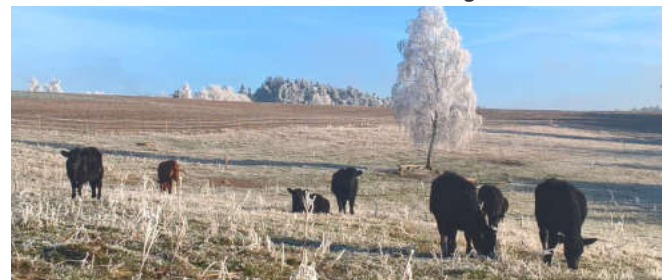
Und so war es auch nicht verwunderlich, dass die ersten Kälber zum Weideaustrieb 2016 rechtzeitig zur Welt kamen.



Die Sommerweidehaltung ist vergleichsweise einfach.

Die Angusrinder sind auf der Weide, der Tierbesatz wird so gewählt, dass der Grasaufwuchs ausreicht. Zusätzlich wird Heu und ein wenig Kraftfutter (z. B. Triticale, Gerste) angeboten. Und „Leckerlies“ wie Äpfel sind immer willkommen. Im Winter vermeiden wir die Stallhaltung. Unsere Tiere haben Zugang zum Offenstall und hier wird vor allem Heu gefüttert.

Und auch im Winter zählt: Rinder gehören ins Freie, nicht in den Stall. Und das sollen die Rinder selber entscheiden. Diese Haltungsform ist natürlich nicht für „Turbomastergebnisse“ geeignet, aber das wollen wir auch nicht, denn Fleischqualität, Tierwohl und Kundenzufriedenheit stehen im Vordergrund.



Unsere Weideflächen sind von aussen gut einsehbar. Der Kunde kann somit jederzeit das nächste Schlachttier sehen, denn wir verzichten auf die auch unter Biokriterien mögliche Endmast im Stall. Unsere Tiere bleiben bis zum letzten Tag auf der Weide und somit in der Herde. Die Schlachtung findet in nahe gelegenden, kleineren Schlachtbetrieben schonend statt und wenn es irgendwie geht, dann bin ich dabei, denn dann sind die Tiere ruhiger. Und so wie es aktuell aussieht, dürfen wir demnächst auf der Weide schlachten.

Das Fleisch reift ca. 12-14 Tage in der Hälfte. Für gutes Fleisch reicht diese Reifezeit unseres Erachtens nach aus. Nachfolgend wird das Fleisch gemäß der Bestellungen portioniert, im hochwertigem Beutel vakuumiert und etikettiert. Edelteile können im Kühlschrank bei ca 1 Grad problemlos nachreifen (wet

aging). Das hochgelobte dry aging (mehrwöchige Lufttrocknung) machen wir nicht. Das Fleisch gewinnt zwar nochmals an Geschmack, aber die Schimmelbildung am Fleischrand verursacht einen sehr hohen Fleischzuschnitt.

Und grundsätzlich gilt: Am Fleisch erkennt man die Haltungsform. Eine dunkle Farbe des Rindfleisches deutet auf viel Weidefutter hin und eine feine, intramuskuläre Fettmarmorierung auf wenig Kraffuttereinsatz und viel Bewegung. Anbei ein Bild mit Porterhouse Steak, T Bone Steak und Westernsteak vom Bio Angus Ochsen. Auf Basis meiner Haltungsform - ganzjährige Offenstallhaltung mit möglichst viel Weidegang, viel Bewegung und wenig Kraffuttereinsatz - sieht mein Fleisch so aus:



Unsere Kunden können Einzelpakete ab 500 gr aufwärts bis zum Tieransparplan (ab einer Rinderhälfte) wählen, solange eben der Vorrat reicht. Ein Rind bietet sehr viel mehr als Edelteile und richtig zubereitet sind es sehr schmackhafte Gerichte. Smokerbraten aus dem Brisket, Saftgulasch aus der Wade, Tafelspitzsuppe, Flanksteak auf Salatstreifen, Bürgermeisterstück als Schmorbraten, Schwanzrolle als Rinderschinken, panierte Schnitzel aus der Oberschale/Nuss, Ossobuco aus Beinscheiben sind nur ein paar Spezialitäten. Oder darf es im Winter auch eine kräfte Rinderbrühe mit einem Brustspitz sein? Patties für Hamburger und Grillwürste runden das Ganze ab. Nähere Informationen zu Schlachterminen, Produktangebot und Preisen finden Sie unter www.bioangus.de. Einen guten Appetit und Kreativität beim Grillen/Kochen/Garen/Smoken wünscht die Hallertauer Bio Anguszucht.