



UNSERE SPITZENQUALITÄT

Das Fleisch für unsere Premium-Rindfleischprodukte erzeugen wir ausschließlich mit Bauern aus dem Nordwesten Deutschlands, der Region entlang der Wesermarsch bis hinein ins Emsland. Von diesen Bauern kaufen wir die besten, handverlesenen deutschen Rinder der obersten Güteklasse.

Garantiert umfassende Qualität und gelebten Respekt mit der Natur - dafür arbeiten wir mit einer Handvoll verlässlicher Partner aus der Region zusammen. Wir un-

terstützen kleine Landwirtschaftsunternehmen sowie Nebenerwerbsbetriebe und bevorzugen alte Aufzuchtformen sowie klassische Haltungsformen wie Mutterkuh- und Ammenkuhhaltung. Unsere ausgesuchten und verlässlichen Partner geben den Rindern das, was sie brauchen, um ein außergewöhnliches Fleisch zu produzieren: Gruppenkuhhaltung, viel Platz, ausreichend Bewegung, gutes Futter und ein artgerechtes Heranwachsen von Kälbern. Dabei verwenden wir gern mehrere Nutzzassen wie Angus, Braunvieh und Hereford oder altdeutsche Rassen wie Pinzgauer und Aubrac.

All das ist unser Garant für die Herstellung eines exzellenten, ehrlich hergestellten und handwerklich vollends veredelten Spitzenproduktes.

