

ZUFRIEDENE TIERE

INHABERGEFÜHRTER BAUERNHOF

REGIONALER DIREKTVERTRIEB

ERSTKLASSIGES FLEISCH

HOFLADEN



## Möchten Sie Fleisch mit gutem Gewissen essen?

Wir bieten Ihnen hochwertiges Fleisch aus verantwortungsvoller Landwirtschaft. Auf unserem familiären Bauernhof leben die Tiere auf weitläufigen Wiesen und in luftigen, hellen Ställen. In kleinen Herden wachsen die Tiere in aller Ruhe auf und sind sichtlich zufrieden. Außerdem setzen wir auf eigene Raufuttergewinnung von unseren ökologisch bewirtschafteten Flächen der Region. Für kurze Transportwege ist das Fleisch nur regional über unseren Direktvertrieb zu beziehen. Unser Angebot ist nachhaltig, besonders gesund und bringt den Tieren die Wertschätzung entgegen, die sie verdient haben.

## Wagyu Rind

Die Fleischqualität vom Wagyu Rind kann kaum übertroffen werden.



ABERDEEN ANGUS

Es weist eine exzellente Marmorierung mit feinen Fettädderchen auf, ist cholesterinarm und nährstoffreich. Vor allem schmeckt es unglaublich aromatisch und zergeht geradezu auf der Zunge.

## Aberdeen Angus Rind

Das Fleisch des Aberdeen Angus Rinds ist dunkelrot und zart marmoriert. Selbst nach dem Braten bleibt es saftig und zart. Zudem beinhaltet das Fleisch durch die ganzjährige Weidehaltung weniger Fett und Cholesterin, so dass es im Vergleich wesentlich gesünder ist als das Fleisch anderer Rassen aus Stallhaltung.

## Hereford Rind

Saftiges Fleisch mit intensivem Geschmack und einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren: Diese gesunde Delikatesse liefert das Hereford Rind.

## Berkshire Schwein

Zu Recht hat das hochwertige Fleisch des Berkshire Schweins Kultstatus erreicht. Wegen der hervorragenden Qualität und der außergewöhnlich guten Marmorierung wird es oft mit dem Fleisch des Wagyu Rindes verglichen. Denn es ist saftig, zart und hat einen exzellenten Geschmack.

## Duroc Schweine

Fleisch vom Duroc Schwein ist saftig, zart und fein marmoriert. Bei der Verarbeitung muss kaum Fett hinzugegeben werden. Beim Braten bleibt die Größe erhalten, denn der Wasseranteil des Gewebes ist extrem gering.

## Iberico Schwein

Als Fleischlieferanten zeichnen sich die vergleichsweise kleinen Tiere durch einen besonders nussigen, leicht rauchigen Geschmack und eine feine Marmorierung aus. Mit diesen Qualitätsmerkmalen haben sie sich mittlerweile rund um den Globus einen ausgezeichneten Ruf erworben. Ihr Fleisch ist vor allem als delikater Schinken berühmt, doch auch sein Filet oder Rücken ist in Gourmetkreisen überaus hochgeschätzt.

## Lacaune Schaf

Lacaune Schafe liefern Fleisch und Milch in besonders guter Qualität. Hier sind es die wertvollen Inhaltsstoffe der Milch, die uns zur Zucht dieser ursprünglich aus Frankreich stammenden Schafe bewogen haben.

## Coburger Fuchs

Der Coburger Fuchs gehört mit seiner rötlich schimmernden Wolle zu den hübscheren Schafrassen. Vor allem setzt sich das Lammfleisch mit dem intensiv-kräuterwürzigen Geschmack deutlich ab. Es ist eine Delikatesse, die unbedingt einmal probiert werden sollte.

## Thüringer Waldziege

Als einzige eigenständig gezüchtete, einheimische Ziegenrasse Deutschlands ist die Thüringer Waldziege etwas ganz Besonderes. Zudem liefert sie eine ordentliche Milchleistung und vorzügliches Fleisch. Bei uns wird die Ziege auch in der ökologischen Landschaftspflege eingesetzt.

LACAUNE SCHAF | COBURGER FUCHS



DAS AKTUELLE ANGEBOT SOWIE  
DIE PREISLISTE FINDEN SIE AUF  
UNSERER HOMEPAGE.



BRONZEPUTE

## Bronzepute

Eine Pute, die sogar fremde Eier ausbrütet, ist die in Regenbogenfarben schillernde Bronzepute. Obwohl ein Hahn bis zu 11 kg schwer wird, können diese Tiere trotzdem noch fliegen. Nur wenn man es schafft sie einzufangen, liefern sie sehr zartes Fleisch.

## Pommerngans

Die Pommerngans gibt es in den Farben Weiß, Grau und Grau gescheckt. Ihr Fleisch hat einen relativ hohen Fettgehalt und ist herzhaft im Geschmack. Es weist beachtliche Mengen an Magnesium, Eisen und Vitaminen auf.

## Barbarie-Ente

Wegen ihres herausragend exquisiten Geschmacks ist die Warzenente (Barbarie-Ente) in der First-Class-Gastronomie sehr beliebt. Das Fleisch ist

fettarm und wohlschmeckend. Wer sich für diese Delikatesse entscheidet, kann sich auf ein besonderes Geschmackserlebnis freuen.

## Deutsches Lachshuhn

Für ein leckeres Stück vom Huhn empfiehlt sich das Deutsche Lachshuhn. In Fleischleistung und Wachstumsgeschwindigkeit hat das Lachshuhn im Vergleich zu modernen Hybridhühnern der Massentierhaltung zwar das Nachsehen, im Geschmack liegt es aber deutlich vorn.

## Perlhuhn

Perlhühner sind sagenumwoben und extravagant aussehende Tiere. Im Vergleich zu typischen Hühnern ist das Fleisch des Perlhuhns dunkler und kräftiger, schmeckt intensiver und aromatischer. Es ist eine Delikatesse!



BARBARIE-ENTE



LACAUNE SCHAFE UND COBURGER FUCHS



HEREFORD RINDER



DUROC SCHWEINE

Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb in Büchenbronn leben die Tiere in großzügigen Ausläufen besonders artgerecht und zufrieden. Ein Teil unserer Tiere steht auf der Roten Liste vom Aussterben bedrohter Rassen. Wir setzen uns mit unserer Zucht für den Erhalt dieser Haustierrassen ein.

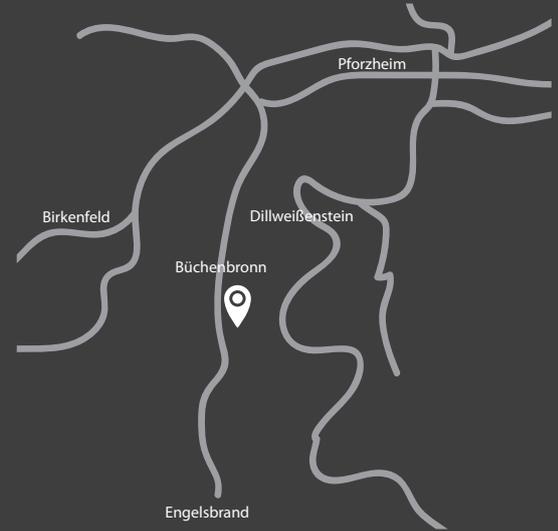
Alle Tiere bekommen bei uns die Zeit, die sie zum Aufwachsen brauchen. Durch die vergleichsweise lange Aufzucht-dauer und die Zufriedenheit der Tiere hat das Fleisch einen herausragend guten Geschmack. Gourmets steht eine erlesene Auswahl verschiedenster Fleischsorten zur Verfügung, die fair und rücksichtsvoll entstanden sind.



IBERICO SCHWEINE



BERKSHIRE SCHWEINE



**Dipl.-Ing. (FH) Werner Volk**  
Grunbacher Str. 101  
75180 Pforzheim

☎ 0172 7654581

✉ info@wagyu-angus.de

[www.wagyu-angus.de](http://www.wagyu-angus.de)