

# Fleisch und Wurst vom Hochlandrind

**BiO**



**Highlandcattle  
von der Weißmühle**  
Familie Westphal



## Die Haltungform

Bullen, Mutterkühe und Kälber leben bei uns in kleinen Gruppen mit ganzjährigem Weidezugang zusammen.

Bei dieser extensiven Haltungform, bei der auch die Kälber mind. 10 Monate im Herdenverband und Ihren Müttern bleiben dürfen, erreichen die schottischen Hochlandrinder nach ca. 30 Monaten das Schlachalter.

## Das Fleisch

Das Fleisch ist langsam gewachsen, ausgereift, feinfaserig, zart und marmoriert. Die Tiere werden ohne Transportstress geschlachtet und das Fleisch zur Reifung 2 bis 3 Wochen in unserem Kühlraum abgehängt.

Hierdurch erreicht es ein noch besseres Aroma und wird deutlich zarter. Anschließend wird es dann von unserem Schlachtermeister zerlegt und weiterverarbeitet.

## Crowdbutching

Wir verfolgen ausschließlich das Prinzip „Crowdbutching“.

Das bedeutet, dass erst das Tier im Ganzen vermarktet ist, bevor es geschlachtet wird.

Hierzu sammeln wir die Bestellungen und geben Ihnen dann umgehend eine Rückmeldung, wann das Tier geschlachtet wird. Dies ist grundsätzlich jederzeit – auch in den Sommermonaten möglich.

## Bestellmöglichkeit und Lieferung

Anfragen oder Bestellungen geben Sie bitte per E-Mail an:

**westphal@hochland-rind.de**

Wir teilen Ihnen dann die Möglichkeiten sowie den nächsten möglichen Liefertermin mit.

Die Ware wird grundsätzlich (außer Kleinmengen wie z. B. Hack oder einzelne Wurstwaren) in unserem eigenen Kühlanhänger angeliefert – kann aber auch nach Absprache direkt am Hof abgeholt werden.

Um Verpackungsmüll zu umgehen, haben wir ein Kistensystem eingeführt.

Darin wird das Fleisch sortiert und sicher aber unverpackt geliefert.

Diese Kästen bitte nach Entnahme kurz ausspülen und bei Gelegenheit oder der nächsten Lieferung an uns zurückgeben.



## Highlandcattle von der Weißmühle Familie Westphal

An der Weißmühle 13, 35279 Neustadt (Hessen)

Telefon: 0160/96876979

E-Mail: westphal@hochland-rind.de

