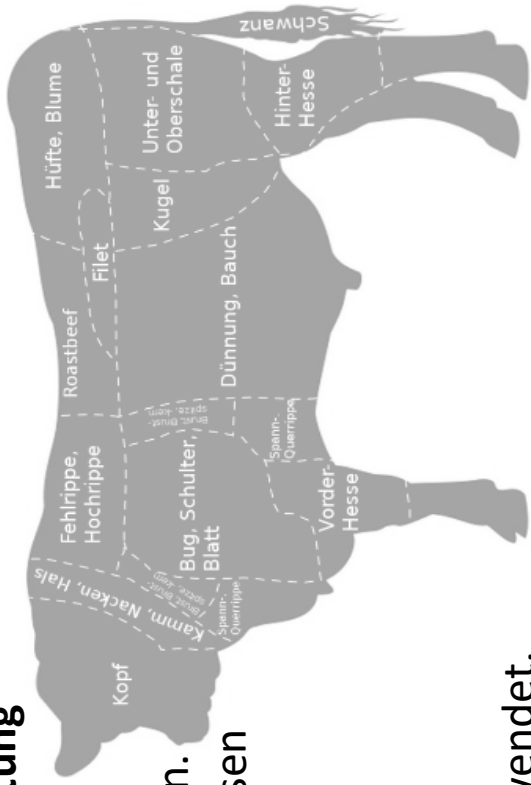


Auerochse – RIND aus Naturhaltung

Die Rinder leben in freier Naturhaltung und sind das ganze Jahr im Freilauf auf Wiesen. Durch das langsame Heranwachsen und den Verzicht auf Mastfutter oder ähnlichen Zusätzen hat das Fleisch eine sehr gute Qualität. Medikamente werden unter normalen Umständen nicht verwendet.



Neben grundsätzlichen Merkmalen wie dem Alter, der Rasse und dem Geschlecht des Tieres sind vor allem auch die Ernährung, die Haltung und die Schlachtung der Tiere ausschlaggebend für die Qualität. Durch die Bio-Weidehaltung sind die Rinder sehr gesund. Das Fleisch ist durch das langsame und natürliche Wachstum zart, feinfaserig, mager, aromatisch und hat ein gehaltvolles und vollmundiges Aroma. Diese Eigenschaften entstehen auch durch viel natürliche Bewegung in der freien Natur.

Einen weiteren wichtigen Einfluss auf die Fleischqualität hat Schlachtung bzw. der Transport der Tiere. Werden die Tiere zu sehr unter Stress gesetzt, wirkt sich dies auch negativ auf das Fleisch aus. Aus diesem Grund setzen die Fleischgenießer auch auf kurze Transportwege bzw. einem Erlegen vor Ort im gewohnten Umfeld.

Einst war das Ur-Rind, der europäische Auerochse, das größte Landsäugetier Europas. Durch verschiedene Rückzüchtungen lebt der Auerochse heute in artgerechter groß angelegter Freilandhaltung (>100ha das gesamte Jahr) wieder in Deutschland.





Die Naturhaltung wirkt sich durch die Aufnahme von Kräutern und Gräsern positiv auf die Qualität des Rindfleischs aus. Das Fleisch hat einen intensiveren Geschmack als andere Rinderrassen. Es hat weniger Fett und ist zudem cholesterinärmer. Es enthält einen hohen Anteil an Vitaminen und gesundheitsfördernden Omega-3-Fettsäuren.

Nährstoffwerte-Vergleich (100g)*

	Rind	Auerochse
Fett	14g	5g
Cholesterin	65mg	55mg
Kalorien	219kcal	130kcal
Eiweißstoffe	19g	21g

*Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte aus der allgemeinen Literatur