

Hohenloher Rind



Unsere Hohenloher Qualitätsrinder

Die bäuerlichen Landwirtschaftsbetriebe der Region haben eine lange Tradition. Hier werden unsere Rinder und Jungbullen gezüchtet. Im Sommer kommen sie auf die Weide, im Winter werden sie in warmen Laufställen auf Stroh gehalten.

Die Zucht: nur die Besten

Sorgsame Auslese der gesündesten und fruchtbarsten Tiere bildet die Grundlage. Pflege und Zuwendung der ganzen Familie sorgen für das Wohlbefinden der Kälber. Es werden nur heimische und robuste Rassen eingesetzt. Nur bestes Futter und ständige Überwachung des Bestands durch die Landwirte selbst garantieren dem Endverbraucher Qualität in höchstem Maße.

Die Haltung: bäuerlich und artgerecht

Während der Aufzuchtphase weiden unsere Jungrinder auf schmackhaftem, grünem Land der hohenloher Flusstäler Bühler, Kocher, Jagst und ihren Seitentälern - im Herzen des Landschaftsschutzgebietes.

Gute Produkte schaffen Vertrauen

Die Bauern aus der Region Hohenlohe haben sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen und erzeugen Qualitätsfleisch auf Grundlage verbindlicher Erzeugerrichtlinien.

Jeder Landwirt bringt seine Tiere selbst zum Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall, der im Besitz der Bauern selbst ist. Dort werden die Tiere nach höchsten Standards (IFS) geschlachtet und durchlaufen strengste Rückstandsuntersuchungen. Anschließend werden sie mit eigenen Kühlfahrzeugen der Erzeugergemeinschaft direkt an die Fachmetzgereien angeliefert. So gibt es keinen Zwischenhandel und Sie wissen genau wo Ihr Fleisch herkommt und wie es erzeugt wurde. Sie können sicher sein, mit dem Verzehr dieser hochwertigen Lebensmittel etwas Gutes für Ihre Gesundheit sowie für die Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen getan zu haben. Denn Natur- und Tierschutz geht auch durch den Magen!

