

im Brettachtal/Hohenlohe.



Unser Hohenloher Land

Die Herkunft.

*Gerne laden wir Sie ein, die
„bœuf de Hohenlohe“-Rinder
auf den saftigen Weiden in
den Flusstälern der Hohenloher
Ebene zu besichtigen. Dabei
haben Sie auch Gelegenheit,
mit uns über unsere Zuchtarbeit,
über Fütterung und Haltung
der Tiere zu reden. Besuchen
Sie uns: Telefon (07904) 9797-0.
Wir freuen uns auf Sie!*



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Haller Straße 20, 74549 Wolpertshausen
Tel. (07904) 9797-0, Fax (07904) 9797-29
www.besh.de, info@besh.de

*Was unseren Erzeugnissen
die Qualität gibt...*

„bœuf“ - Rinderherde



*...ein Blick in
Herkunft, Haltung
und Fütterung der
„bœuf de Hohenlohe“-
Rinder und Ochsen.*



bœuf de Hohenlohe



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

www.besh.de

Der feine Unterschied.

„bœuf de Hohenlohe“ ist ein historischer Begriff für gesundes, prächtiges Mastvieh von den fruchtbaren Weiden Hohenlohes. Der französisch klingende Name ist im ausgehenden 18. Jahrhundert entstanden, als die damals berühmten Hohenloher Rinder und Ochsen in Vieh-trieben bis nach Paris gelangten.



In der französischen Küche wurde es vor allem wegen seiner besonderen Zartheit und seines vorzüglichen Geschmacks gerühmt.

Rücken vom bœuf de Hohenlohe

Was unseren Erzeugnissen die Qualität gibt:

Die Zucht.

Heute haben wir uns wieder dieser gewachsenen Tradition angenommen und erzeugen das berühmte Hohenloher Mastvieh nach historischem Vorbild.

Dabei kommen nur gesunde Hohenloher Rinder zum Einsatz, die wir mit der französischen Rasse Limousin zum „bœuf de Hohenlohe“ veredeln.

Die Haltung.

Während der Aufzuchtphase weiden unsere Jungrinder auf dem schmackhaften, grünen Land der Hohenloher Flusstäler Bühler, Kocher, Jagst und ihren Seitentälern – im Herzen des Landschaftsschutzgebietes.



Bio-Bauer Klaus Süpple mit seinen „bœuf“-Rindern

Bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee sind die Grundlage für eine gesunde Aufzucht. Zugleich pflegen wir bei dieser Beweidung die natürliche Landschaft. Und, der Naturraum bleibt als Kulturlandschaft erhalten.

Im Herbst ist Weideabtrieb – nach historischem Vorbild. Unsere Mastrinder kommen dann auf der Hohenloher Ebene in warme Ställe mit Stroheinstreu. Dort bleiben sie, bis sie nach kurzem Transport in den Schwäbisch Haller Schlachthof kommen.

Die Fütterung.

Selbstverständlich verwenden wir während der gesamten Endmast nur gesundes Futter aus der Region – unter Ausschluss jeglicher Medikamente und Wachstumsförderer.



Traditionelles Metzgerhandwerk.

Sorgfältig ausgewähltes Futter kombiniert mit der natürlichen Aufzucht der Rinderrassen ergibt: vorzügliches Fleisch. Dieses wird handwerklich verarbeitet und von den Kontrollen zur Qualitätssicherung streng geprüft. Anschließend unterziehen wir die edlen Teile noch einem sorgfältigen Reifungsverfahren, um den von den Gourmets gerühmten „goût“, den besonders feinen Geschmack des „bœuf de Hohenlohe“, zu prägen.



Dieter Mayer, handwerklicher Metzgermeister



Dry Aged bœuf de Hohenlohe