DAUER DER REIFUNG:

Das Rindfleisch darf 10 Tage am Knochen abhängen und reifen. Danach wird es handwerklich zerlegt und verpackt.
Reifung der Edelstücke: Das Roastbeef, die Hüfte und das Filet reifen zusätzlich noch 14 Tage nach. In dieser Zeit entwickeln sie ihren optimalen Geschmack.

RINDFLEISCH VOM RENGO-RIND

Die Herkunftsqualität schmeckt man!
Qualität äußert sich im Geschmack und entsteht durch die Herkunft! Die richtige Lagerung und Zubereitung trägt den Geschmack weiter bis zu Ihrem Gaumen. Wir geben Ihnen ein paar Kniffe mit an die Hand, aus bestem Fleisch das Beste herauszulocken!

WIR EMPFEHLEN FÜR LAGERUNG UND ZUBEREITUNG:

>Das Rindfleisch stets gekühlt aufzubewahren.
>wenn nötig einfrieren: schnell einfrieren, langsam auftauen
>Vor der Zubereitung, das Stück Rindfleisch aus seiner Verpackung nehmen, waschen, trocken tupfen und im Kühlschrank atmen lassen.
>Den Fleischsaft aus der Verpackung aufbewahren und für die Sauce verwenden
>Das Rindfleisch erst wenn es Zimmertemperatur erreicht hat, anbraten oder kochen.
>Nach der Zubereitung, das Rindfleisch bei max 50°C ca. 15 min im Ofen „zurückholen“ sich entspannen lassen.
Viel Freude!

RINDFLEISCHERZEUGNISSE:

Unsere Rauch-und Wurstwaren werden ebenfalls bei Familie Lallathin hergestellt. Rindersalami in vielfältiger Ausführung, Rinderschinken und Saftschinken werden sorgsam in unterschiedlichen Rauchkammern gereift.
Das Sortiment der Wurstprodukte, wie Lyoner, Schinkenwurst, Leberwurst, Bratwürstchen etc. passen wir an die Jahreszeiten an.

KONTAKT

Hofgut Rengoldshausen
Rengoldshauser Str. 31
88662 Überlingen
www.rengo.de
gruenekiste@rengo.de

naturblau+++ mit Ökostrom gestaltet, regional gedruckt • Titelbild: © fotolia/ Alicja Neumiler
Bilder mit freundlicher Genehmigung der Saisongarten-Initiative TEGUT/Fulda

demeter
DE-ÖKO-022

HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

BIODYNAMISCHE RINDFLEISCH-PRODUKTE VOM HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

RINDFLEISCH & RINDERWURST AUS RENGOLDSHAUSEN IN BIODYNAMISCHER QUALITÄT

Unsere Rinder dürfen acht Monate im Jahr unter freiem Himmel grasen, ruhen und wiederkäuen.
Im Winter im offenen Stall die klare kalte Luft genießen. Im Heu-Genuss den Sommer revuepassieren lassen.
Wiederkäuergerecht ernährt, vital und kräftig den Herausforderungen des Lebens auf dem Hof entgegen gehen, d.h. nicht überfordert werden durch zu hohe Milchabgabe, Hitzestress, Futterknappheit, Futterwechsel und vieles mehr.
Den Instinkten von Mutter und Kalb wird Raum gegeben, die Tiere wissen am besten, wie Kälber gesund und kräftig in diese Welt hinein wachsen.
All das führt zu allerfeinster Rindfleischqualität!

ÜBER DIE TIERE IN UNSEREM HOFORGANISMUS

Unzählige Mikroorganismen, Kleintiere, Insekten, Vögel und Großtiere wie Hühner und Rinder leben mit uns und um uns auf dem Hofgut Rengoldshausen. Sie tragen auf ihre Weise zum Gedeihen und zur Weiterentwicklung der Landwirtschaft bei.
Rinder und Hühner halten wir ganz bewusst.

Tier-Haltung ?
Eine Frage der (inneren)-Haltung!

Tiere halten heißt für uns, sich bewusst für eine Tier-Menschbeziehung zu entscheiden und diese zu gestalten. Das wiederum bedeutet ein fortwährendes Beobachten und Erkennen, was die Tiere brauchen um ganz Rind, um ganz Huhn, um ganz Tier sein zu können.
Tiere beleben und *„durchseelen“* die Landschaft, sie pflegen die Kulturlandschaft, verwandeln und veredeln Gras in tierische Produkte, wie Ei, Milch, Federn, Fell, Fleisch und Mist. Stofflich, aber auch über ihren Charakter und ihre Wesensart tragen sie zu unseren Hofkreisläufen in hohem Maße bei.
Sie geben uns Menschen und dem Hofzusammenhang so viel, wie ihr Organismus an Überschüssen geben kann.

Rasse: Das „Schweizer original Braunvieh“ ist eine alte Rasse bei deren Auswahl und Züchtung der Fokus bereits seit vielen Jahren auf ausgeglichenen vitalen und widerstandsfähige Tieren liegt.

Haltung: Zwei Drittel des Jahres sind alle unsere Rinder Tag und Nacht auf der Weide. Ein Drittel verbringen sie im offenen Stall, in dem sie Platz, Licht, frische Luft und Strohliegeflächen finden.

Fütterung: Rinder sind Wiederkäuer, ihre Verdauung ist auf Gras spezialisiert.
In der Weidesaison (acht Monate) fressen unsere Tiere ausschließlich Gras auf der Weide. In der Stallsaison erhalten sie von uns ausschließlich Heu. Getreideschrote und Silage füttern wir unseren Tieren nicht.

Schlachtung: Die Jung-Rinder und Bullen verlassen unseren Betrieb im Alter von zwei Jahren. Sie werden bei der Landmetzgerei Lallathin in Herdwangen geschlachtet.
Die Familie Lallathin sind ausgezeichnete und sehr ruhige Metzger, denen wir das Töten und Verarbeiten unserer Tiere anvertrauen.
Wir sind der Überzeugung, dass die Tiere beim Wechsel ihrer Umgebung, sowie dem dazugehörenden Verladen und Transportieren, vermeidbaren Stress und Angst erleiden.
Wir Landwirte setzen uns mit aller Kraft für das Schlachten auf unserem Hof in der gewohnten Umgebung der Tiere ein. Wir wollen die Verantwortung tragen für ein tiergerechtes Leben und einen würdevollen Tod.