



Stark fettmarmoriert und von unvergleichlicher Zartheit - das zeichnet das Fleisch vom Wagyu-Rind aus.

Massagebürste trägt ebenso zur Entspannung bei wie der strohgedeckte Boden und sanfte Musik. Bei letzterer sind die Holtmannschen Wagyus durchaus wählerisch - neben Klassik bevorzugen sie Simon & Garfunkel. All das begünstigt das stressfreie und ruhige Wachstum für besonders hochwertiges Fleisch. Natürlich wird auch bei der Schlachtung Wert auf Ruhe und Schonung gelegt, um die Qualität möglichst optimal zu halten.

Zartheit beeindruckt und haben bereits wieder vorbestellt.

Die Intention der Holtmann bei der Wagyuzucht ist es, höchste Fleischqualität zu erzeugen. Reinhard Holtmann zieht nach den ersten erfolgreichen Jahren eine Zwischenbilanz: „Wir beliefern mit unserem normalen Segment an Bullen und Schweinen den Standardbedarf an Fleisch, sind aber sicher, dass in Zukunft Qualität und Regionalität weiter an Bedeutung gewinnen werden. Dieses Produkt ist nicht billig, aber es bedient die Sehnsucht nach Geschmack und Exklusivität in einer Massen- und Billigproduktion, welche zur Grundversorgung sicher ihre Daseinsberechtigung behält. Unsere Kundenfeedbacks bestärken uns aber darin, dieses zusätzliche Standbein weiter zu betreiben.“

Im Sommer 2012 haben die Holtmanns das erste Tier geschlachtet. Während die herkömmlichen Rinder etwa 17 bis 18 Monate alt werden, war das langsamer wachsende Wagyu-Rind zu diesem Zeitpunkt immerhin stolze 30 Monate alt. Umso größer die Spannung, ob sich die Hoffnungen erfüllen würden. Nach der Zerlegung war klar, dass das Tier alle Erwartungen voll erfüllt hat. Im Marbling Score (Marmorierungs-Grad) erreichte das Fleisch eine 9 bis 10 (Skala von 1-wenig bis 12-stark marmoriert). Im November 2012 wurden zwei weitere Tiere für das Weihnachtsgeschäft geschlachtet. Auch in diesem Fall waren die Hobbyzüchter ebenso zufrieden wie die vielen Privatkunden, die die Ware geordert hatten. Auch die Köche in zwei Restaurants zeigten sich vom intensiven Geschmack und der

Pünktlich zum Osterfest 2013 stehen bei Holtmanns zwei Wagyubullen aus texanischer Abstammung zur Vermarktung an, die Topwerte im GenStar Test für Marmorierung und Zartheit bekommen haben. Vorbestellung auf der Website der Holtmanns - unter www.wagyu-muensterland.de - dringend empfohlen, denn das Fleisch ist nicht nur sehr begehrt, sondern auch limitiert. ■

dörfel

Qualität lohnt sich

**Regalsysteme
Fördertechnik
Zerlegetechnik
Kommissionieren
Leerkastensysteme**



dörfel

LEBENSMITTELTECHNIK

dörfel Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG

Fürstenauer Weg 70

www.doerfel.net

Internet:
Tel:

0541-13 90 2-0

E-Mail:
Fax:

D-49090 Osnabrück

info@doerfel.net

0541-13 90 2-11