

Zu Hause genießen

wie im Sternerestaurant



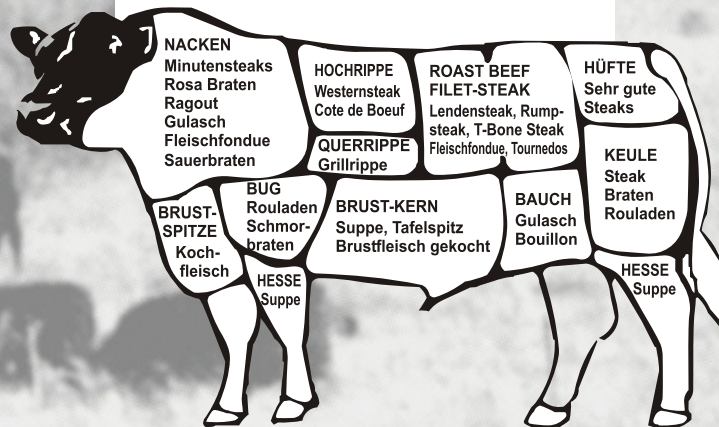
Angusrinder zählen zu den besten Fleischrinderrassen. Das Fleisch wird von Spitzenköchen weltweit favorisiert und gilt als hochwertiges Gourmetfleisch. Es hat eine kräftig rote Farbe, kurze Fleischfasern und eine sehr gute Marmorierung. Dadurch ist es sehr zart, saftig und hat ein köstliches Aroma. In den meisten Steakhäusern werden aus diesem Grund Angussteaks serviert. Da die inländische Produktion für den deutschen Markt nicht ausreicht wird häufig importiertes Fleisch aus Südamerika angeboten. Die besondere Fleischqualität ist das Ergebnis erfolgreicher Zucht, naturnaher Haltung, natürlicher Fütterung und hofnaher Schlachtung ohne Stress und Aufregung. Angusfleisch eignet sich perfekt zur Vorratshaltung in der Tiefkühltruhe. Die empfohlene Lagerzeit tiefgekühlt beträgt 10 bis 12 Monate.

Direktvermarktung - ohne

Umwege direkt vom Hof



Von September bis Mai vermarkten wir das Fleisch von Jungbullen und Rindern. Nach der Schlachtung wird das Fleisch abgehängt, wodurch es noch zarter wird und sich das unverwechselbare Aroma entfalten kann. Sie erhalten das Fleisch fachgerecht zerlegt, küchenfertig portioniert und gekennzeichnet im Vakuumbbeutel. Die Fleischpakete enthalten Filet, T-Bone-Steak, Rouladen, Gulasch, Hackfleisch, Hochrippe, Braten- und Suppenfleisch. Auf Wunsch erhalten Sie Innereien, Fleisch- und Suppenknochen kostenlos. Die Mindestabnahme sind 15kg. Ochsenchwanz und Zunge können separat bestellt werden. Rufen Sie uns an oder schicken uns eine email und wir teilen Ihnen den nächsten Schlachttermin mit.



Fleisch ab Hof

aus dem Killertal



**Aberdeen-Angus  
vom Vornagelhof**

Gourmetfleisch aus  
natürlicher Aufzucht  
durch Mutterkuhhaltung

## Die Aberdeen-Angus

### vom Vornagelhof



Seit 1978 züchten wir in Jungingen auf dem Vornagelhof die schwarzen hornlosen Rinder der Rasse Aberdeen Angus. Wie in den "guten alten Zeiten" wachsen unsere Rinder am Rande der Schwäbischen Alb in natürlicher Freilandhaltung auf. Wer aufmerksam durch das Killertal fährt kennt unsere Tiere.

Im Gegensatz zur intensiven Rindermast wachsen die Tiere durch Weidegang und der damit verbundenen Bewegung langsamer und liefern ein Fleisch von ganz besonderer Qualität.

Die Mutterkuhhaltung ist ein ökologisch sinnvolles Produktionsverfahren, da die Futterflächen umweltschonend genutzt werden und durch die Abweidung auch Flächen gepflegt werden, die nicht maschinell bewirtschaftet werden können. Unsere gesamte Herde ist im Herdbuch eingetragen. Wir verkaufen unsere Zucht-tiere in ganz Europa und konnten schon einige Siege bei Schauen feiern.

## Mit Muttermilch groß werden

### und gesund aufwachsen



In der Mutterkuhhaltung werden die Kühe weder gemolken, noch das Kalb nach der Geburt von der Mutter getrennt. Jede Kuh säugt Ihr Kalb bis kurz vor der Geburt des nächsten Jungtiers. So trinkt jedes Kalb rund 3000kg Milch direkt am Euter der Mutter.

Die reichliche Muttermilchaufnahme stellt einen idealen Schutz gegen Infektionskrankheiten dar. Durch den Weidegang im Sommer und die Offenstallhaltung im Winter sind die Tiere robust und abgehärtet und auf Arzneimittel kann weitestgehend verzichtet werden.

Während die Kühe mit ihrem Kälbern auf der Weide laufen sehen sie keinen Stall und ruhen im Schatten der Bäume. Sie fressen das Gras von den saftigen Wiesen und erhalten Tränkwasser.

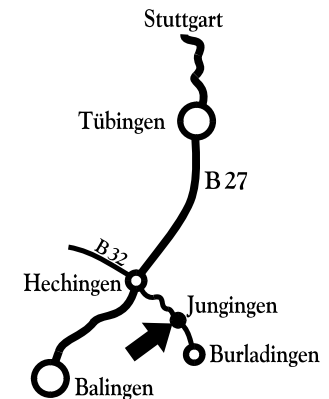
Im Winter erhalten die Tiere Heu, Getreide Gras- und Maissilage aus eigener Produktion und von benachbarten Höfen. Masthilfsmittel werden nicht verwendet.

## Was es sonst noch gibt

### und wo Sie uns finden



Weitere Köstlichkeiten vom Vornagelhof: Gerauchte Schinkenwurst, Debreziner, Hartwurst, Bauernbratwürste, Salami. Aus der Dose: Bratwurst, Lyoner, Corned Beef und wenn es schnell gehen soll küchenfertig nur zum Aufwärmen: Rindergulasch, Sauce Bolognese, Rindsrouladen, Sauerbraten und Saure Kutteln.



Vornagelhof Familie Benjamin Junck  
Bahnhofstrasse 40 724-17 Jungingen  
Telefon 0 74 77/83 84 Fax 15 15 44  
email: [angusrind@vornagelhof.de](mailto:angusrind@vornagelhof.de)