

QUALITÄT MIT HERKUNFTSNACHWEIS

Bestes
vom **Murnau-**
Werdenfelser
Rind





**BESTES
VOM RIND**

Die regionale Spezialität für Kenner: Hocharomatisches Rindfleisch vom original Murnau Werdenfelser-Rind.

Murnau Werdenfelser – das ist eine der ältesten Rinderrassen Bayerns und Markenzeichen für Premium-Rindfleisch. Außergewöhnlich geschmackvolles Fleisch aus regionaler, artgerechter Aufzucht und aus fairem Handel – das zeichnet unsere Erzeugnisse aus, die in höchster Qualität und somit nur in kleinen Mengen angeboten werden.

REGIONAL, ARTGERECHT UND FAIR

In der warmen Jahreszeit wachsen die Tiere in ihrer natürlichen Heimat heran – auf oberbayerischen Weiden und blühenden Almwiesen. Während dieser Zeit und bis ins Alter von 36 Monaten genießen sie die üppige Vegetation des bayerischen Voralpenlandes mit seiner Fülle an geschmackvollen Wildkräutern und saftigen Gräsern. Die Fütterung erfolgt auch im Winter rein natürlich und ist garantiert frei von leistungssteigernden oder gentechnisch veränderten Zusätzen. Die Aufzucht dieser wertvollen Tiere ist eine zeitintensive und von Leidenschaft geprägte Arbeit. Daher ist es für uns selbstverständlich, die Landwirte entsprechend fair – das heißt fast doppelt so hoch wie branchenüblich – zu bezahlen.

Jedes Tier erhält nach der Geburt seine individuelle Ohrenmarkennummer, die später über Abstammung, Aufzucht und Schlachtung Auskunft gibt und mit der jedes einzelne Erzeugnis von Murnau Werdenfelser gekennzeichnet wird. Ein einzigartiger Herkunftsnachweis, der es ermöglicht alle Produkte vollständig zurückzuverfolgen.

SCHONENDE SCHLACHTUNG

Persönlich betreut und begleitet, ohne Eile und immer auf kurzen Transportwegen: Murnau Werdenfelser achtet mit großer Sorgfalt darauf, bei den Tieren sämtliche Stressfaktoren vor und während der Schlachtung zu vermeiden. Dies ist nicht nur für den PH-Wert und somit für die spätere Qualität des Fleisches entscheidend, sondern geschieht vor allem aus Respekt und Wertschätzung gegenüber den Tieren.

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

EIN ZEICHEN DES GESCHMACKS

Ein besonderes Merkmal für die artgerechte Aufzucht und die gesunde Ernährung der Tiere ist die sogenannte Marmorierung des Fleisches: Sie bezeichnet das helle Fett, das im dunkelroten Fleisch gut erkennbare Strukturen bildet. Diese wertvollen Fetteinschlüsse zählen zu den wesentlichen Qualitätsmerkmalen und sind beim Murнау Werdenfelser-Rind überdurchschnittlich stark ausgeprägt. Durch einen langen und optimal abgestimmten Reifeprozesses von bis zu 6 Wochen entwickelt das Fleisch sein volles Aroma und gelingt bei der späteren Zubereitung besonders saftig und zart.



Murnau Werdenfelser setzt sich gemeinsam mit Institutionen und Vereinen für den Erhalt dieser urbayerischen Rinderrasse ein.



AUSZEICHNUNGEN FÜR DAS MURNAU WERDENFELSER-RIND

»Geprüfte Qualität – Bayern«

Dieses Siegel erhalten ausschließlich Lebensmittel, die in mehrstufigen Programmen staatlich kontrolliert und zertifiziert wurden. Zu den Prüfkriterien zählen unter anderem die rein regionale Herkunft (von der Geburt in Bayern bis zur Verarbeitung), die Aufzucht und Gesundheit der Tiere sowie die hohe Qualität der Produkte.

»Arche des Geschmacks«

Der Verein »Slow Food« fördert bedrohte und besonders erhaltenswerte Nutztierarten und nimmt diese in die Arche des Geschmacks auf. Zu den Voraussetzungen zählen unter anderem die einzigartige geschmackliche Qualität, der positive Einfluss auf die nachhaltige Entwicklung einer Region sowie die artgerechte Haltung der Tiere.



ZUR GESCHICHTE DES BAYERISCHEN URVIEHS

Bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts war das Murnau Werdenfelser als sogenanntes Dreinutzungsrind in der bayerischen Landwirtschaft hoch geschätzt und weit verbreitet.

Mit der fortschreitenden Technisierung Mitte des 19. Jahrhunderts wandten sich die Landwirte jedoch zugunsten höherer Erträge den modernen Milch-Hochleistungsrassen wie Fleckvieh oder Braunvieh zu. Das Murnau Werdenfelser geriet vielerorts in Vergessenheit und war sogar vom Aussterben bedroht.

Dank des umfangreichen Engagements von Züchtern, Landwirten und Experten aus der Politik sowie gemeinnützigen Institutionen konnte sich der Bestand der Rasse auf heute etwa 1400 Tiere erholen. Tendenz steigend.

Herausgeber und Vertrieb
MuWe Fleischhandels GmbH
Kocheler Straße 10
82439 Großweil



WWW.MURNAUWERDENFELSER.DE

Qualität mit Herkunftsnachweis