

Der Rinderhof

Der Rinderhof liegt im Paartal am Stadtrand von Schrobenhausen. Er wird seit 2001 von den Familien Kainz nach BIOLAND Kriterien bewirtschaftet und von einer unabhängigen Stelle kontrolliert.

Unser Ziel ist, die Bodenfruchtbarkeit aufzubauen und zu nutzen, um hochwertige Lebensmittel zu erzeugen. Die Fruchtfolge spielt dabei eine entscheidende Rolle: Leguminosen wie Luzerne und Klee binden Stickstoff aus der Luft in den Boden und stellen ihn den anderen Pflanzen zur Verfügung.

Auf den Äckern werden Kleegras und etwas Mais als Rinderfutter, Getreide als Saatgut für Bio-Kollegen und viele Kartoffelsorten angebaut. Blühstreifen, Schwarzer Emmer, chinesische Heilkräuter und unser Kartoffel-Zuchtgarten machen den Hof bunt!

Die Erzeugung von Futter auf den Ackerflächen und die Tierhaltung sind so aufeinander abgestimmt, dass mit dem anfallendem Dünger ein stabiler Kreislauf zwischen Pflanzenbau und Tierhaltung entsteht. Mineralischer Stickstoffdünger, chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Antibiotika sind tabu.

1998 wurde der großzügige luftige Rinderstall mit Stroheinstreu und Auslauf gebaut, Hecken wurden gepflanzt, und Äcker in Weideflächen umgewandelt. Wir sind stolz auf unsere vielfältige Landschaft!

Unsere KAINZ - Wagyu

TOP-Genetik:

unsere einzigartige Kombination aus dem fleischreichen französischem Limousin-Rind und dem hochqualitativen KOBE-style Wagyu bringt volles Filet und Roastbeef, kurzfasriges Fleisch mit guter Marmorierung und eine besonders milde Fettqualität. Zart, und von einzigartigem Geschmack – eben **KAINZ-Wagyu**.

Im Sommer auf fetten Öko-Weiden:

zwei Jahre den ganzen Sommer über auf der Weide – ohne Zufütterung! Im ersten Jahr mit ihren Müttern, im zweiten Jahr mit gleichaltrigen Tieren.

Bestes Winterfutter im großen Freiluftstall:

Unsere Tiere erhalten ausschließlich Öko-Futter: Klee und Luzerne, Kräuter, Gras, Heu, Kartoffeln, Mais. Kein Zukauf von anderen Betrieben! Damit gehen wir sicher, dass sich keine unerwünschten Stoffe im Futter befinden.

Ruhige, tiergerechte Haltung:

Bei uns dürfen die Rinder ihre Hörner behalten! Um eine optimale Fleischqualität zu erhalten, werden die männlichen Kälber unter Betäubung kastriert. Wir lassen die Tiere wachsen, bis die Fetteinlagerung in die Muskeln perfekt ist – das dauert mehr als 3 Jahre, während Jungbullen schon mit 15 Monaten geschlachtet werden. Es werden nur Tiere zusammen zum Schlachten gebracht, die sich seit Jahren kennen. Wir gehen sorgsam und ruhig mit den Tieren um und haben jahrzentelange Erfahrung in der Rinderhaltung.

Handwerkliche Verarbeitung:

Die Tiere werden bei Gigl in Wolnzach schonend geschlachtet. Die Viertel reifen 4 Wochen am Knochen im sog. dry aging Verfahren beim Waldinger in Gundelshausen, Lende und Entrecote bis zu 8 Wochen.

KAINZ - Wagyu

Gourmet-Ökofleisch aus der Region

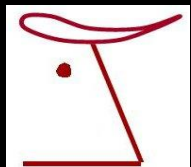


Besuchen sie die Wagyu

Der Rinderhof liegt südöstlich der Stadt Schrobenhausen in Sichtweite der B300. Bitte vorab bei Max Kainz anmelden!



Max Kainz
Ökoland Rinderhof GbR
Rinderhof
86529 Schrobenhausen
D-BY-006-44833-AD
www.rinderhof.de





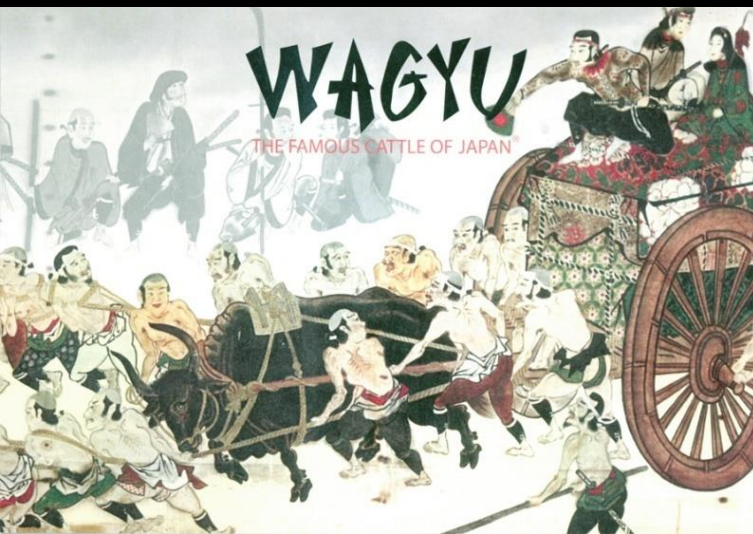
Wagyu -

Wagyu ist ein japanisches Wort. Es heißt übersetzt nichts anderes als Japanrind. Wa=Japaner, gyu=Rind.

Eine Besonderheit dieser in Japan „indigenen“ Rinder ist, dass sie in ihrer langen Geschichte kaum Kreuzungen unterzogen wurden. Sie wurden über Jahrhunderte hinweg ausschließlich als Arbeitstiere eingesetzt. Der Verzehr war nach den Gesetzen des Buddhismus in Japan verboten. Nach der Öffnung Japans 1868 wurde die Rasse in ihrem Fleischertrag durch Zucht optimiert.

Der Export von Wagyu-Fleisch, lebenden Rindern, Embryonen oder Samen aus Japan ist streng verboten. Die heutige Population außerhalb Japans stammt von Tieren ab, die zu wissenschaftlichen Zwecken Mitte der 90er Jahre in die USA exportiert wurden.

Die größten Wagyu-Rinder-Herden außerhalb Japans befinden sich in den USA, Australien und Kanada. In Europa wird das Wagyu-Rind nur von wenigen Züchtern gehalten, in Deutschland kamen erst 2006 die ersten Wagyu-Tiere zur Welt. Wir haben 2007 mit Wagyu begonnen.



-oder Kobe?

Wenn Wagyu aus der Region KOBE in Japan kommen, nennt man sie auch KOBE-Rind.

Diese gelten als die Rinder mit der weltweit besten Fleischmarmorierung: das Fett ist gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch eingebettet. Das Fett ist cholesterinarm und hat einen bis zu 60% höheren Anteil an den erwünschten Omega 3-Fettsäuren als andere Rinderrassen.

Wagyu sind allerdings kleiner und wachsen sehr langsam. Auf dem Rinderhof kombinieren wir diese Fleischqualität der Wagyu mit der Fleischfülle der Limousin, der bekannten französischen Fleischrinderrasse.

Unser fullblood Wagyu-Stier Kyoji hat Kobe Blut! Er ist ein Sohn des berühmten australischen Bullen Kikuhana und Enkel von Dai 7 Itozakura. Seine Stärke ist die Vererbung einer hervorragenden Fleischqualität.

Der Wagyu-Zuchtbulle wird in einer Gruppe von Limousin-Färsen und -Kühen gehalten. Die Kälber sind schlaksig und vital; die Geburten sind leicht.

Bei der Fütterung lehnen wir uns an die japanischen Vorbilder an, wandeln die aber für unsere bayerischen Biobedingungen ab: 2 Jahre Weidehaltung, in den letzten 3 bis 6 Monate vor dem Schlachten intensivere Fütterung im Stall mit Heu, Klee gras, etwas Mais und Kraftfutter.

Unser Ziel ist es, ein besonders zartes und geschmacksintensives Fleisch zu erzeugen, das für unsere Verzehrsgewohnheiten passt: gut marmoriert, aber nur so fett, dass auch ein dickeres Stück schmeckt!

Auf dem Kainz-Rinderhof wurden 2008 die ersten Wagyu geboren. Derzeit umfasst die Herde 90 Wagyu und 200 Limousin. Wir haben damit die wohl größte Wagyu-Herde auf einem Biobetrieb in Europa.

Das Fleisch

Langsam auf saftigen Weiden gewachsen, vom Kobe und Limousin je das beste, sorgsam geschlachtet und wochenlang trocken gereift:

Schöne, aber nicht übermäßige Marmorierung

Besonders mürbe, zergeht auf der Zunge

Einzigartig, nussig

