



HOLY BEEF

STRAUBINGER TRADITIONSMETZGEREI WENISCH BIETET GANZ SPEZIELLE CUTS AUS EIGENER OCHSENAUFZUCHT

Straubing, 08.05.2017 – Ein mehr als 300 Jahre alter Hof, gelegen vor den Toren des Bayerischen Waldes, umgeben von sattgrünen Wiesen, mit herrlichem Blick auf Straubing und manchmal sogar bis hinein in die Alpen – dieses idyllische Stück Land ist die Geburtsstätte von HOLY BEEF, der neuen Marke des niederbayerischen Familienunternehmens Wenisch.

20 Mutterkühe mit ihren Kälbern und 100 Ochsen leben hier auf dem Muggenthaler Hof bei Degernbach im niederbayerischen Landkreis Straubing-Bogen. Sie genießen die saftigen Weiden, das von den Besitzern selbstangebaute Futter, die gesunde keimfreie Luft, den modernen Tiefstreu-Kaltstall, die extragroßen Winterbestallungen. Das Wohlergehen der Tiere ist auf der familieneigenen Rinderfarm der Familie Wenisch, die in Straubing Metzgereien, ein Hotel und ein Bierzelt betreibt, ganz offensichtlich oberste Prämisse. Und wichtigste Grundlage für die Qualität des Fleisches, wie Metzgermeister Stefan Wenisch erklärt: „Je höher die Lebensqualität der Tiere, desto höher die Qualität des Fleisches. Bei unserer Marke „HOLY BEEF“ geht es nicht nur um Fleisch, sondern auch ein bisschen um die Philosophie drumherum: Es hat viel mit Achtung zu tun. Achtung vor dem Tier, vor dem Menschen, vor unserem Handwerk. Dazu zählen auch besonders schonende Reifeverfahren und ausgefallene, neue Cuts. HOLY BEEF ist das Fleisch für alle, die wirklich Gutes zu schätzen wissen!“

Entstanden ist die Idee einer familieneigenen Rinderfarm zusammen mit dem Wunsch nach einem eigenen Bauernhof, den sich die Seniorchefs Waltraud und Anton Wenisch 2013 erfüllten. Jetzt – vier Jahre später – folgt mit „HOLY BEEF“ die Markeneinführung des Qualitätsfleisches aus eigener Aufzucht. In den Metzgereien der Familie Wenisch, in ihrem Gasthaus und in der Ochsenbraterei auf dem Gäubodenvolksfest Straubing, einem der größten Volksfeste Bayerns, kommt das Ochsenfleisch vom Muggenthaler Hof (und von ausgesuchten Partnerbetrieben, die in der gleichen Verantwortung für Mensch und Tier wirtschaften)

schon zum Einsatz – neu ist nur, dass es jetzt zur Marke ausgebaut werden soll. „Wir möchten uns damit ganz klar zur Regionalität bekennen“, so Stefan Wenisch, „denn nicht nur Südamerika und Irland können großartiges Ochsenfleisch hervorbringen. Wir hier in Bayern stehen dem in nichts nach!“ Der neue Leitsatz „Echt Bayrisch. Echt Beef.“ wurde daher ganz bewusst gewählt. „Aber nicht nur die hohe Qualität des Fleisches ist uns wichtig, wir möchten unseren Kunden auch Cuts anbieten, die außergewöhnlich sind und zum Ausprobieren verleiten.“ So findet der Kunde in den vier Fachgeschäften der Metzgerei neben Klassikern wie Tomahawk-Steak Kotelett, Filet und Roastbeef auch eher ausgefallene Cuts vom Muggenthaler Ochsen wie Teres Major, Hanging Tender oder Flat-Iron.

Und nicht nur das: Mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat Wenisch einen Partner gefunden, der das gleiche Ziel – gesunde Lebensmittel in Verantwortung für Natur und Tier zum Wohl der heimischen Verbraucher herzustellen – verfolgt: Auch auf diesen Höfen spielen ein optimales Stallklima, ausreichend Platz und artgerechte Fütterung die Hauptrolle. Deshalb findet man bei Wenisch auch viele Cuts vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, einer traditionsreichen, heimischen Landrasse, die vor 30 Jahren schon als ausgestorben galt und seit einigen Jahren nun ein Garant für feinstes Fleisch ist.

Ob nun auf der Suche nach Special-Cuts vom Ochsen und Schwäbisch-Hällischen Landschwein oder nur auf der Suche nach Fleisch, das mit gutem Gewissen zubereitet und mit Genuss gegessen werden kann – mit HOLY BEEF von der Traditionsmetzgerei Wenisch in Straubing haben Fleischliebhaber es gefunden.

www.HOLYBEEF.de

Zeichen: 3.685 mit Überschrift / 3.599 ohne Überschrift

Hinweis: Bitte HOLY BEEF immer in Großbuchstaben schreiben. Danke!