



Fünf-Sterne Partyservice und Dirketvermarktung  
HIGHLAND CATTLE RIND.

Qualitätsfleisch direkt vom Erzeuger.  
Bei uns ist der Landwirt Metzgermeister und  
Fleischsommelier

### Unser Betrieb:

Wir betreiben zusammen mit unserm Haupterwerb Partyservice/Catering Mutterkuhhaltung der Rasse Highland- cattle und bewirtschaften Grünflächen im gesamten Fußbachtal.

Unser Deckbulle „Bronco“ sorgt für den Nachwuchs, alle Kälber bleiben bei ihren Mutterkühen sowie die Jungtiere aus dem vorigen Jahr.

Da unsere Rinder nur sehr langsam wachsen entwickeln sie eine einzigartige Fleischqualität fein marmoriert, weniger Fett und Cholesterin jedoch mit höherem Anteil wertvollem Proteinen als herkömmliches Rindfleisch.

Sie werden nie das Gewicht von Mastrindern erreichen aber das wollen wir auch nicht, **wir verzichten ganz auf Kraftfutter.**

Wenn Ihr euch für unser Highland Fleisch entscheidet betreibt ihr gleichzeitig auch Landschaftspflege weil sie Sommer wie Winter auf den Weiden in Fußbach unser Tal freihalten und unterstützt somit tiergerechte Landwirtschaft.

### Wie kommt man zu unserem Highland Rindfleisch?

Ganz einfach wir schlachten von Oktober bis Februar grundsätzlich erst wenn das Fleisch vorab bestellt und dadurch verkauft ist.

Geschlachtet wird bei einem Berufskollegen in Oberharmersbach das sind gerade mal 14 km ohne Stress.

Das Fleisch wird mindestens 14 Tage am Knochen gereift, bei uns auf dem Hof zerlegt und verarbeitet dann in 10 oder 20 kg Paketen gerichtet.

Die Abholung findet direkt bei uns am Hof statt.

Kontaktiert uns per Telefon, E-Mail oder besucht uns einfach persönlich.

Wir freuen uns über euer Interesse!

**Hubert Braun Fleischermeister, Fleischsommelier, Landwirt.**

Wer einen angemessenen Betrag für sein Stück Fleisch bereit zu zahlen ist, Wertschätzung Ausdruck verleiht der muss auch mit entsprechender Qualität belohnt werden.