

## Qualitätsrindfleisch von unseren Angusrindern – direkt vom Hof

Wir bieten auch exklusive Fleischpakete von unseren Angusrindern an – drei Wochen gereift nach traditioneller irischer Methode, die Geschmack und Zartheit perfekt zur Geltung bringt.

Das **Fleischpaket** enthält rund 8 kg Rindfleisch: Braten, Geschnetzeltes, Gulasch, Rouladen, Steaks, Hackfleisch, Patties und Cevapcici – ideal für Familiengerichte oder besondere Grillmomente.

Das **Steakpaket** enthält 1,5 kg verschiedene Steaksorten (Hüft-, Kluft-, Kugelsteak, Flatiron, Denver Cut).

Genießen Sie hochwertiges Bio-Angusfleisch direkt vom Hof.



### Fleischpaket: (8 kg) Auswahl aus:

Gulasch  
Geschnetzeltes  
Hackfleisch  
Rouladen  
Braten  
Burger Patties  
Cevapcici  
Steaks

### Steakpaket: (1,5 kg) Auswahl aus:

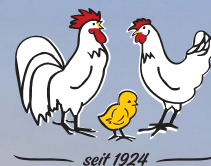
Denver Cut  
Kugelsteak  
Hüftsteak  
Kluftsteak  
Teres Major



Preise auf Anfrage.



Wolter GbR  
Prozessionsweg 30  
59227 Ahlen  
Tel.: 02382-86130  
[www.wolter-agrar.de](http://www.wolter-agrar.de)  
[info@wolter-agrar.de](mailto:info@wolter-agrar.de)



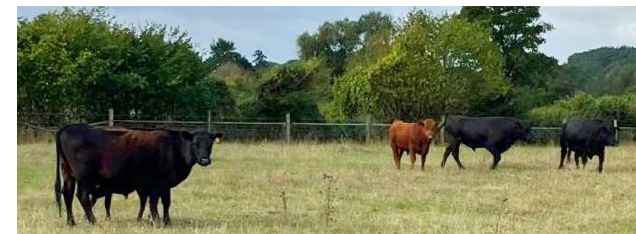
# Wolter

Ihre Ansprechpartnerin:  
**Diane Ritzau-Starkmann**  
[drs@wolter-agrar.de](mailto:drs@wolter-agrar.de)  
Tel. 0151-46305845

**Bio-Rindfleisch  
in Spitzenqualität.**  
Regional und artgerecht!

## 365 Tage auf der Weide – natürlich und artgerecht

Seit 2017 weidet eine schwarze Angus-Herde auf unserem Hof. Wir haben bewusst die Rasse Aberdeen Angus gewählt – eine der ältesten und bekanntesten Fleischrinderrassen der Welt. Ursprünglich aus dem rauen Nordosten Schottlands stammend, zeichnen sie sich durch Robustheit, Genügsamkeit und Friedfertigkeit aus und eignen sich ideal für eine extensive, naturverbundene Haltung.



## Natürliches Wachstum – von der Weide bis zum Genuss

Unsere Angus-Rinder verbringen das ganze Jahr draußen und ernähren sich ausschließlich von Gras und Heu. Das langsame Wachstum sorgt für gesundes, fein marmoriertes Fleisch mit besonderer Zartheit und intensivem Geschmack. Tierwohl und Qualität stehen bei uns von Anfang an im Mittelpunkt – viel Platz, Bewegung und frische Luft spiegeln sich direkt in der Fleischqualität wider.

## Der Weideschuss – stressfreie Schlachtung mit Respekt

Ein zentraler Bestandteil unserer Philosophie ist der Weideschuss: Die Tiere werden direkt auf der Weide, stressfrei und ohne Angst geschlachtet. Unser erfahrener Partner, der Schlachtbetrieb T. Bonkhoff aus Ascheberg, führt dies unter Aufsicht eines Veterinärs im EU-zertifizierten mobilen Schlachtanhänger durch und gewährleistet höchsten Respekt gegenüber den Tieren. Anschließend reift das Fleisch drei Wochen nach traditioneller irischer Methode.





**Rinderfilet**

Das zarte, feinfasrige Rinderfilet überzeugt mit intensivem Geschmack und Saftigkeit – ein echter Hochgenuss für jeden Fleischliebhaber.



**Braten-  
fleisch**



**Gulasch**

Unser Gulaschfleisch ist besonders zart und saftig, ideal für herzhaftes Schmorgerichte mit intensivem, aromatischem Geschmack.



**Rouladen**



**Steaks**

Ob Rump-, Filet-, oder Rib-Eye-Steak – jedes Stück überzeugt mit feiner Struktur, vollem Geschmack und erstklassiger Qualität.



## Feinster Fleischgenuss: Angus-Rindfleisch aus kontrolliert biologischer Weidehaltung

### Besonderheiten des Angusfleisches

Das Fleisch des Aberdeen Angus gilt weltweit als echte Delikatesse – geschätzt von Feinschmeckern, Spitzenköchen und Liebhabern hochwertiger Fleischqualität gleichermaßen. Die Tiere besitzen eine natürliche Veranlagung zur feinen Marmorierung, also zu kleinen, gleichmäßig verteilten Fetteinlagerungen im Muskelgewebe. Diese feinen Fettadern schmelzen beim Braten oder Grillen und verleihen dem Fleisch seine unverwechselbare Saftigkeit, Zartheit und ein intensives, vollmundiges Aroma. Darüber hinaus zeichnet sich das Fleisch durch einen hohen Anteil an wertvollen Omega-3-Fettsäuren aus, die zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung beitragen.



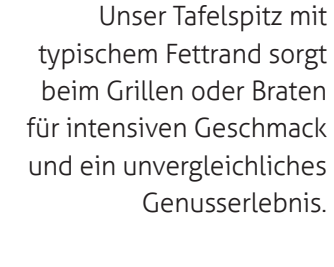
Besonders bemerkenswert ist die Vielseitigkeit von Angusfleisch: Ob als saftiges Steak, zart geschmortes Gulasch oder aromatischer Braten – die feine Marmorierung sorgt in jeder Zubereitungsart für ein gleichbleibend intensives Geschmackserlebnis. Zudem zeichnet sich Angusfleisch durch seine gleichmäßige Struktur und eine angenehme Bissfestigkeit aus, die selbst bei kurzen Garzeiten perfekte Ergebnisse liefert.

Mit charaktervollem Geschmack und klarer Herkunft überzeugt Angusfleisch zugleich durch Eleganz und Ausgewogenheit. Es steht für natürliche Qualität, besondere Aromenvielfalt und puren Genuss – ein kulinarisches Erlebnis, das jeden Teller zu etwas Besonderem macht.



**Beinscheibe**

Unsere Beinscheiben verleihen Brühen, Eintöpfen und Suppen ein intensives Aroma und sorgen für wärmenden, herzhaften Genuss.



Unser Tafelspitz mit typischem Fettrand sorgt beim Grillen oder Braten für intensiven Geschmack und ein unvergleichliches Genusserlebnis.

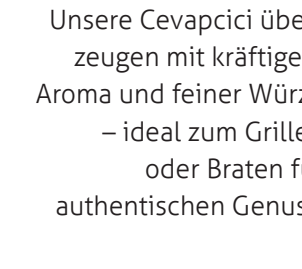


**Tafelspitz**



**Hackfleisch**

Unser Hackfleisch überzeugt mit vollem Geschmack und ist perfekt für herzhaftes Gerichte wie Frikadellen, Bolognese oder Aufläufe.



Unsere Cevapcici überzeugen mit kräftigem Aroma und feiner Würze – ideal zum Grillen oder Braten für authentischen Genuss.



**Cevapcici**



**Burger  
Patties**

Unsere Burger Patties sind saftig, aromatisch und perfekt für kreative, leckere Burger – ein Genuss für alle Fleischliebhaber.