Alles aus einer Hand

Unten sehen Sie mich, Claas Rechten mit unserem Deckbullen „Elvis“.

Ich bin gelernter Landwirt und Fleischer. So begleite ich jedes unserer Tiere von der Geburt bis hin zur Schlachtung und produziere auch alle unsere Wurstspezialitäten selbst!

Die Schlachtung und Verarbeitung erfolgt bei der Hausschlachterei Miesner in Sothel, bei der ich auch arbeite.

Unser Hofladen

„Gönn die watt bi Müller’s“
So lautet das Motto unseres Selbstbedienungsladens, den wir seit Sep. 2021 auf unserem Hof betreiben.

Hier verkaufen wir auf Vertrauensbasis neben unserem Weiderindfleisch und unseren Rinderwurst Spezialitäten, Eier unserer frei laufenden Legehennen, Kartoffeln, Nudeln, Suppen im Glas und viele weiter leckere Dinge.

Das Schleifen von Küchenmessern bieten wir zusätzlich an.

Claas Rechten
Bergstraße 32
27367 Hassendorf
email: rechten-fleisch@web.de

Der Transport erfolgt schonend per Trecker und Viehanhänger. Denn solche Fahrten sind die Tiere durch das Wechseln von einer Weide auf die andere gewohnt.
Da sie mich und meine Stimme gut kennen, ist es mir auch während der Schlachtung gut möglich, Stress für die Tiere zu vermeiden.

Müllers Hoff

Bestes Weiderindfleisch

Extensive Weidehaltung

Seit 2015 züchten mein Vater und ich auf unserem rund 20 ha umfassenden Betrieb Welsh Black Rinder.

Sie leben ganzjährig auf unseren Weiden. Lediglich zum Kalben werden die Kühe in den Strohstall geholt. Sobald Kuh und Kalb fit genug sind, geht es wieder raus an die frische Luft.

Nach ca. 9 Monaten werden die Kälber von der Mutterkuh abgesetzt.
Die weiblichen Absetzer werden in der Regel zur Zucht aufgezogen und bilden von nun an eine eigene kleine Herde.
Die männlichen Absetzer weiden bei uns immer in kleinen Gruppen, bis sie mit ca. 2 Jahren schlachtreif sind.

Hohe Qualität

Unsere Welsh Black Rinder gedeihen unter den Bedingungen der extensiven und ganzjährigen Weidehaltung auch auf kargen Standorten und produzieren Fleisch von:
- bestem Aroma,
- feinster, zarter Faser und
- ausgewogener intramuskulärer Fetteinlagerung.

Zudem ist es reich an Omega-3-Fettsäuren. Diese essentiellen Fettsäuren können vom Körper nicht selbst hergestellt werden und müssen mit der Nahrung aufgenommen werden. Sie entstehen in Blättern der Grünpflanzen und werden vom Weiderind im Fleisch eingelagert.

Fleisch von Rindern, die sich zum allergrößten Teil von Gras ernähren, hat einen bis zu sechsfach höheren Anteil dieser gesunden Fette aufzuweisen als das Fleisch von intensiv mit Getreide und Kraftfutter gemästeten Tieren.

Gemischte Pakete

Unsere Mischpakete enthalten alle Teilstücke die beim Rind anfallen:
- Hackfleisch
- Diverse Steak Cuts
- Rouladen
- Braten
- Gulasch
- Beinscheiben
- Suppenfleisch
- Knochen

Alle Teilstücke sind vakuumiert und beschriftet.

Die Pakete müssen im Vorfeld reserviert werden, da sie sich großer Beliebtheit erfreuen.

Ein Paket enthält 15 kg bestes Weiderind und Kostet 13,50€/kg.

Wir lassen unser Rindfleisch als komplette Rinderhälfte 17 Tage „Dryage“ reifen!

Der Mensch ist dringend auf die Zufuhr dieser Fettsäuren über eine ausgewogene Ernährung angewiesen. Das Rindfleisch aus natürlicher Aufzucht spielt hierbei eine wichtige Rolle.

Dadurch erreichen wir ideale Zartheit und einen ausgeprägten Geschmack.