

Egal oder regional. Du hast die Wahl!

Gutes aus der Region – für die Region

Oberpfälzer Aubrac – Regionalität zum fairen Preis



Seit 2014 vermarkten wir Fleisch der französischen Rinderrasse Aubrac.

Das Aubrac-Rind ist eine über 150 Jahre alte robuste Rinderrasse. Ihr Name stammt von der Hochfläche des Aubrac im Südosten der Auvergne.

Die Rasse eignet sich zur Nutzung extensiver Standorte, ist genügsam und widerstandsfähig und deshalb bestens zur Freilandhaltung geeignet. Die Freilandhaltung sorgt für eine bessere Durchblutung, somit wird das Fleisch saftiger und es entstehen keine nennenswerten Bratverluste.



Unsere Kühe mit ihrer Nachzucht sowie Deckbullen werden ab dem Frühjahr bis in den späten Herbst ausschließlich auf der Weide gehalten. Im Winter wird die Herde in den Freilauf-Stall verbracht.

Die Kälber bleiben zwischen acht und zehn Monaten bei ihrer Mutter. Die Tiere werden nur mit Gras, Heu und Grassilage gefüttert. Einsatz von Maissilage und Kraftfutter ist für uns ein absolutes No-Go und kommt auf unserem Betrieb nicht zum Einsatz.

Die Schlachtung (Vermarktung von Feb.-Mai und Sept.-Dez.) unserer Tiere erfolgt im nur 5 km entfernten Moosbach bei einer Schlachtgemeinschaft. Der sehr kurze Transportweg und die schonende Schlachtung bedeuten absolute Stressvermeidung und dies spiegelt sich auch in der Qualität des Fleisches wider. Nach der Schlachtung reift das Fleisch ca. 3 Wochen, bevor es von einem fachkundigen Metzgermeister zerlegt wird.

Sie erhalten bei uns Mischpakete ab 5 Kg oder ihr ganz individuelles Paket.

Gerne beantworten wir Ihre Fragen und stehen für Auskünfte jederzeit zur Verfügung.



Zucht- und Direktvermarktung:

Doris und Christian Hanauer
Gaisheim 22, 92709 Moosbach

Tel.: 09677 – 91 31 49

oder per WhatsApp unter
0157 57 60 22 67

Homepage: www.oberpfaelzer-aubrac.de

Facebook: Oberpfälzer Aubrac Christian Hanauer

Instagram: hanauer.christian