



Rindfleisch aus unserer Region

Wir achten auf die Herkunft!

Als traditionsbewusstes Unternehmen heißt es natürlich auch Verantwortung zu übernehmen. Wir leisten mit unserer Produktlinie einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung unserer natürlichen Lebensräume. Mit der Umstellung auf regionale Erzeuger machen wir einen weiteren Schritt in ein nachhaltiges Konzept für Sie und unsere Heimat.

Seit über 20 Jahren betreibt Bauer Rolf Jung den Hof Weiß in Wilnsdorf. Dort werden etwa 150 Kälber jedes Jahr aufgezogen und als Schlachttiere verkauft. Die Tiere leben in Gruppenhaltung.



Bauer Jung hält Angus- und Charolais-Rinder auf seinem Hof Weiß in Wilnsdorf. Die Lebensdauer der Tiere liegt bei ca. 2,5 Jahren. Bei der Haltung wird auf eine offene Stallhaltung gesetzt. Die Tiere stehen auf Stroh und bekommen je nach Wetterlage täglichen Weidegang. Gefüttert wird hofeigenes gentechnikfreies Getreide. Bauer Jung ist es wichtig, dass seine Rinder kein Fertigfutter bekommen. Dadurch, dass der Hof Weiß extensiv arbeitet, enthält das Getreide keine Pflanzenschutzmittel und keinen Kunstdünger. Stress bei dem Transportweg zur Schlachttstätte bleibt den Rindern durch den kurzen Weg nach Eisern erspart.

Fleisch ist unsere Leidenschaft



Blutig
Bratzeit je Seite: 1-2 Min.
Ruhezeit im Ofen: 6-8 Min.
Gesamtzeit: 10 Min.

Medium
Bratzeit je Seite: 3 Min.
Ruhezeit im Ofen: 4 Min.
Gesamtzeit: 10 Min.

Durchgebraten
Bratzeit je Seite: 4,5 Min.
Ruhezeit im Ofen: 1 Min.
Gesamtzeit: 10 Min.

Wie isst du dein Steak?



Hennche Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Eiserntalstraße 169 · 57080 Siegen
info@hennche.de · www.hennche.de
Finden Sie uns auf

Hennches Rindfleisch aus der Region



Aus Liebe zur Heimat.

Unser Dry Aged

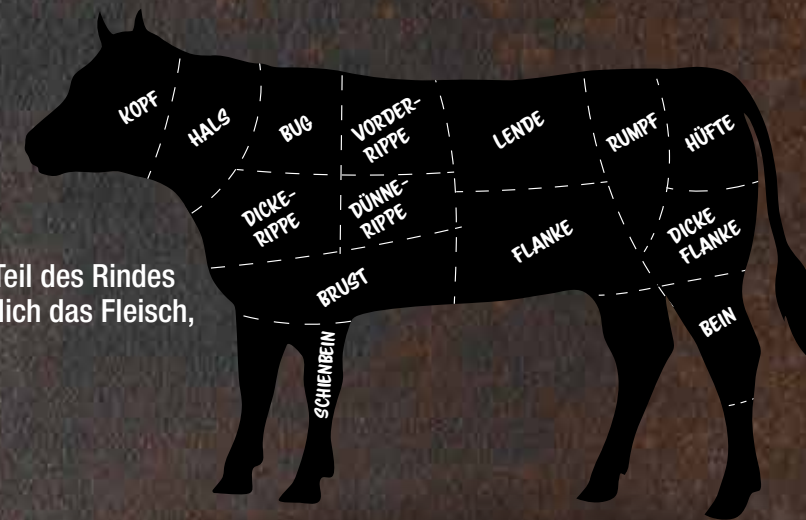
Das von uns vertriebene Produkt wird aus deutschem Färsenfleisch vom Bauern Jung hergestellt. Es wird am Knochen vier Wochen lang bei konstant 1,5 °C und 82 % Luftfeuchtigkeit gereift. Durch diese Art der Reifung (Enzyme verändern den Geschmack im Muskel) wird das Fleisch sehr zart, vor allem aber verbessert sich sein Aroma.

Die Geschichte

Dry Aged Beef „Trocken gereiftes Fleisch“ ist ein älteres Verfahren. Bis in die 70er-Jahre des 20. Jahrhunderts war dies die vorherrschende Art der Rindfleischreifung, um Fäulnis an Fleisch und Knochen zu verhindern. Durch die Zeit hat sich das Reifeverfahren modernisiert. Heute reift das Fleisch in hochtechnischen Industriereifekammern oder Dry Aged-Kühlschränken.



Cuts



Von welchem Teil des Rindes stammt eigentlich das Fleisch, das ich esse?

Unser Tipp! Regionalen Genuss verschenken.

Verschenken Sie regionalen Genuss mit unserem neuen Geschenkgutschein. Einfach die Karte mit Ihrem Wunschbetrag aufladen lassen und verschenken.



In allen Filialen erhältlich.

Erhältlich in Siegen-Eiserfeld, Stammhaus
Freudenberg, Nahkauf