



(<https://wagyu-rind-kaufen.de>)

veröffentlicht am 16. Mai 2017 in Experten Interviews (<https://wagyu-rind-kaufen.de/category/experten-interviews/>) von Tom (<https://wagyu-rind-kaufen.de/author/m03e4ecc/>)

Die Wagyu Zucht in luftigen höhen –

Nur selten wachsen Wagyu Rinder in solch einer Umgebung und mit soviel Hingabe auf.

Worauf es bei der Zucht von Wagyu Rinder ankommt, habe ich hier (<http://wagyu-rind-kaufen.de/die-zuechtung/>) bereits erläutert. Es war die Rede von ca. 12m² pro Rind.

Herr Stefan Rottensteiner von Wagyu Südtirol mit dem ich ein Interview führen durfte, übertrumpft die herkömmlichen Standarte bei weitem.

Weiteres erfahrt ihr im folgenden Interview.



Herr Rottensteiner, stellen sie sich doch bitte einmal den Lesern vor.

Mein Name ist Stefan Rottensteiner und ich bin 25 Jahre alt. Seit 6 Jahren züchte ich Wagyu Rinder auf dem elterlichen Bauernhof in Südtirol den ich vor kurzen übernommen habe.
 werden! Ok mehr Informationen (<http://wagyu-rind-kaufen.de/datenschutz/>)

Was ist Wagyu-Südtirol?

Wagyu Südtirol ist die erste Wagyuzucht mit Fleisch und Zuchtier-Vermarktung in Südtirol. Die Marke Wagyu Südtirol steht für erstklassiges Wagyufleisch das auf 1200m auf natürliche Art und Weise produziert wird.



Wie sind sie auf die Idee gekommen? Was hat sie bewegt?

Ich wollte immer schon etwas Neues auf unseren Hof machen. Der Hof war bis jetzt vor allem für Milchwirtschaft ausgerichtet. Nun bieten wir auch Urlaub am Bauernhof an, der Haupterwerb soll in Zukunft die Wagyuzucht sein.

Was unterscheidet Wagyu Südtirol von anderem Wagyu-Fleisch?

Wagyu Südtirol ist deswegen speziell weil die Tiere auf 1200m aufwachsen und das Bergheu fressen das hier oben wächst. Dieses artenreiche Heu ist sehr wohlriechend und hat einen sehr positiven Einfluss auf den Fleischgeschmack. Heuer noch schlachten wir das erste „grasfed“ Wagyu. Diese Tiere sind im Sommer auf der Weide und fressen im Winter Heu, sonst nichts. Natur pur also. Diese Mastmethode ist für uns erstmal ein Versuch um Erfahrung zu gewinnen und um unseren Kunden neue Produkte anbieten zu können.

Was sind die nächsten Schritte, die sie erreichen möchten? Sie haben ihr Crowdfunding Ziel ja bereits erreicht. Glückwunsch dazu!

Als Nächstes möchten wir eine EU-Zertifizierte Metzgerei am Hof einrichten. Dadurch haben wir die gesamte Verarbeitung in unserer Kontrolle und wir können für beste Qualität garantieren. Außerdem soll die Wagyuherde in den nächsten Jahren von derzeit 28 Tieren noch aufgestockt werden. Des Weiteren soll auf unserer Homepage www.wagyu.bz.it (<http://www.wagyu.bz.it>) auch ein **Onlineshop** integriert werden.

Vielen Dank für das Informationsreiche Interview Herr Rottensteiner! Ich wünsche ihnen viel Glück für die Zukunft.

Ihr wollt Herrn Rottensteiner unterstützen und euch ein tolles Paket mit dem Wagyu Fleisch sichern?

Hier kommt ihr zur Crowdfunding Seite (<https://www.openinnovation-suedtirol.it/crowdfunding/projects/5dbca1b9-12f8-4941-8a38-a8d794f594ed>)

Damit diese Seite ordnungsgemäß funktioniert, platzieren wir kleine Datendateien auf Ihrem Gerät, die als Cookies bezeichnet werden. Ok mehr Informationen (<http://wagyu-rind-kaufen.de/datenschutz/>)



← Bio Wagyu – Unterschiede und Erklärung (<https://wagyu-rind-kaufen.de/bio-wagyu/>)

Für diesen Beitrag sind die Kommentare geschlossen.

* = Affiliate Link

Links

Datenschutz (<http://wagyu-rind-kaufen.de/datenschutz/>)

Impressum (<http://wagyu-rind-kaufen.de/impressum/>)



(https://wagyu-rind-kaufen.de/feed/?post_type=produkt)

© 2017 - Wagyu Rind kaufen - Diese Seite läuft mit dem Affiliate Theme von affiliseo.de (<http://affiliseo.de>)

Damit diese Seite ordnungsgemäß funktioniert, platzieren wir kleine Datendateien auf Ihrem Gerät, die als Cookies bezeichnet werden. Ok mehr Informationen (<http://wagyu-rind-kaufen.de/datenschutz/>)