



**Weideluxe**<sup>®</sup>  
PREMIUM RINDFLEISCH



# Weideluxe<sup>®</sup>

**Premium Rind- und Färsenfleisch Qualität**

# Weideluxe®


## Nur etwas für Gourmets?

*„Als wir uns 2004 die Frage stellten, wie wir Gutes noch besser machen können, wurde die Eigenmarke Weideluxe® geboren. Dabei war es stets unser Anspruch, ausschließlich Qualitätsrindfleisch von ausgesuchten Bauern aus Norddeutschland, das Qualitätssiegel Weideluxe® zu geben.“*

*Die Kombination aus traditioneller und natürlicher Aufzucht, sowie die strenge Selektierung der Rinder und Färsen durch unsere erfahrenen Landwirte aus Norddeutschland, schuf dabei die Grundlage, für unser Premium Weideluxe® Rind- und Färsenfleisch.“*

**Thomas Bär**

Geschäftsführer E.Jacobsen GmbH



Die saftigen Weiden Norddeutschland bieten optimale Bedingungen für das Weideluxe® Premium Rind- und Färsenfleisch.

## Wer steckt hinter dem Namen Weideluxe®?

**D**ie E.Jacobsen GmbH - und mehr als 70 Jahre Erfahrung in der Fleischbranche. Unsere Kunden vertrauen uns, und wir vertrauen unseren Lieferanten.

Garant für die hohe Vertrauensbasis sind umfangreiche und strenge Qualitätssicherungsmaßnahmen, die unsere Mitarbeiter – allesamt Fachleute aus verschiedenen Gebieten des globalen Fleischhandels – regelmäßig und sorgfältig durchführen.

Individuelle Zuschnitte, strenge Kontrollen und standardisierte Verfahren garantieren die bewährte Weideluxe® Premium Fleischqualität. Lernen Sie auf den nachfolgenden Seiten die Marke Weideluxe®, unser Rindfleisch mit dem außergewöhnlichen Geschmack, näher kennen und machen Sie sich selbst ein Bild von unserer Premium Rind- und Färsenfleisch Qualität. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Broschüre.

**Ihr Thomas Bär und das Team der E.Jacobsen GmbH**





# Qualitätsrindfleisch von ausgesuchten Landwirten aus Norddeutschland.


**D**ie Landschaft Norddeutschlands ist geprägt von saftigen Wiesen und aromatischen Kräutern. Sie bietet somit ein ideales Umfeld für das Weideluxe® Qualitätsrindfleisch.

Genau diese Region, zwischen den zwei Meeren, eine natürliche Futtergrundlage und eine traditionelle Aufzucht in den ausgesuchten Landwirtschaftsbetrieben, verleihen dem Fleisch seinen unvergleichlichen, aromatischen Geschmack.

Einer dieser ausgesuchten Landwirte, ist Dirk Petersen aus Rantrum, welcher nun bereits in der vierten Generation vorbildliche Landwirtschaft und Viehhandel betreibt. Im Jahr 1987 übernahm Dirk Petersen den Hof von seinem Vater Gerhard Petersen und baute den Ackerbau

(Mais, Roggen, Wintergerste, Sommergerste und Hafer) weiter aus. Nach dem Mauerfall 1989, wurden alle Schweine und Schafe verkauft, um sich intensiver auf die Rindermast zu konzentrieren. Der erfolgreiche Strukturwandel um die Jahrtausendwende, verlieh dem Hof neue Impulse und das Konzept der Rindermast blieb bis heute bestehen. Zurzeit bewirtschaften Dirk Petersen und sein Familienbetrieb ca. 200 Hektar Land und besitzen circa 1.100 Rinder unterschiedlichster Rassen wie z.B. Charolais, Kreuzungen (Fleischrind x Milchvieh), Limousin, Fleckvieh, Blonde d´Aquitaine, Deutsch Angus und Weißblaue-Belgier.

**Diese und viele weitere Erfolgsgeschichten unserer ausgesuchten Landwirte garantieren Ihnen nur bestes Premium Rind- und Färsenfleisch.**



Schleswig-Holstein zieht die Besucher mit seinem maritimen Flair, den flachen Ebenen und den malerischen Leuchttürmen in seinen Bann. Genau die richtige Umgebung für unsere Rinder und Färsen - Made in Germany eben!



Nur die besten Rinder und Färsen, von ausgesuchten Landwirten, wie von Dirk Petersen aus Rantrum, bekommen das Weideluxe® Qualitätssiegel.

***„Als Landwirt ist mir die Nachhaltigkeit und die Wertschätzung für die Natur und unsere Tiere sehr wichtig. Dazu gehört für uns auch, Bewährtes zu bewahren und trotzdem den Hof und die Qualität unserer Produkte stetig weiterzuentwickeln. So hat es unsere Familie seit Generationen gehandhabt und damit das Fundament für Qualitätsrindfleisch aus Norddeutschland gelegt.“***

**Dirk Petersen**

Dirk Petersen Viehhandel KG

Das Weideluxe® Premium Rind- und Färsenfleisch von unseren ausgesuchten Landwirten aus Norddeutschland steht für:

- Strenge Selektierung der Rinder und Färsen durch unsere erfahrenen Landwirte
- Traditionelle und natürliche Aufzucht auf den saftigen Weiden Norddeutschlands
- Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung ausschließlich in Deutschland
- Schonende Behandlung und fachgerechte Zerlegung unter höchsten Qualitätsstandards im zertifizierten Zerlegebetrieb in Husum
- Premium Fleischqualität, die man schmeckt

*„Sag mal, wie viel  
Gras frisst eine  
Kuh eigentlich  
am Tag?“*

Unsere Rinder und Färsen stehen solange es geht draußen auf den saftigen Weiden und fressen ca. 130 kg Gras pro Tag. Mmh lecker!

**NATÜRLICHE  
AUFZUCHT**



Färsen sind junge weibliche Rinder, welche sich zwar im geschlechtsreifen Alter befinden, jedoch noch nicht gekalbt haben. Daher wird dieses weibliche Rind in manchen Regionen auch Kalbin genannt.

**B**estes Premium Rind- und Färsenfleisch aus Deutschland. Viele Fleischer und Köche sind bereits vom Rind- und Färsenfleisch aus Norddeutschland und dessen überragenden Fleischqualität entzückt.

Dennoch ist diese Kostbarkeit im Handel weiterhin eine Seltenheit. Dies liegt unter anderem am wirtschaftlichen Risiko für die Landwirte. Die Mast der weiblichen Rinder kann zwar mit einem hohen Anteil an Grünfutter erfolgen, jedoch ist das Wachstum langsamer und das Schlachtgewicht fällt geringer aus, als bei Jungbullen. Die natürliche Aufzucht von Rindern und Färsen ist damit weniger ertragreich, weshalb es auch in der Regel seltener im Handel zu finden ist. Der einzigartige Geschmack des Rind- und Färsenfleisch aus Norddeutschland rechtfertigt aber auch den höheren Preis.

Weideluxe® bietet Ihnen für jede Art der Zubereitung und für jeden Geschmack die perfekten Teilstücke, sowie die bestmögliche Premium Fleischqualität.

**Garant für bestes  
Fleisch - natürliche  
Aufzucht!**



# Hochwertiges Rindfleisch durch stressfreie Schlachtung und schonende Behandlung.

*„Ist Ihnen bekannt, dass die schonende Behandlung einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität des Fleisches hat? Stress setzt im Gehirn der Tiere das Hormon Adrenalin frei. Die in den Muskelzellen gespeicherte Glukose wird dadurch in Energie umgewandelt, welche nicht verbraucht, sondern im Fleisch abgelagert wird. Dies führt zu einer Übersäuerung des Fleisches (PH-Wert). Das lässt sich durch eine schonende Behandlung und stressfreie Schlachtung vermeiden.“*

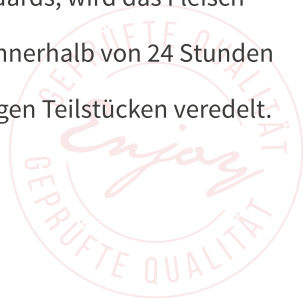
**Sven Jürgens**

Prokurist E.Jacobsen GmbH



**G**eprüfte Qualität! Wir machen keine Experimente, wenn es um unser Weideluxe® Rind- und Färsenfleisch geht. Unabhängige Veterinäre untersuchen genaustens jedes einzelne Tier vor der Weiterverarbeitung.

Nach der tierschonenden Schlachtung erfolgt die Schlachtkörperkontrolle durch einen Fleischbeschauer vom Veterinäramt. Mit modernster Schlacht- und Zerletechnik und unter Einhaltung höchster hygienischer Standards, wird das Fleisch schlachtfrisch innerhalb von 24 Stunden zu hochwertigen Teilstücken veredelt.



# SCHLACHTUNG



## Wir achten auf:

- Schonende Behandlung der Tiere
- Kurze Transportwege
- Sorgsames und stressfreies Be- und Entladen
- Moderne Fahrzeugflotte unserer Partnerbetriebe
- Abläufe ohne Hektik und Stress
- Kurze Wartezeiten (werktägliche Schlachtung)
- Höchste hygienische Standards
- Modernste Schlacht- und Zerlegetechnik



Die Erfolgsgeschichte von Weideluxe® begann 2004, als unser langjähriger Partner in Husum mit der ersten Feinzerlegung von Rindern und Färsen aus Norddeutschland begann. Zunächst lag der Fokus auf der Vermarktung von Rinderteilstücken aus dem Hinter- und Vorderviertel. Aufgrund der exzellenten Fleischqualität und der gestiegenen Nachfrage, erweiterte sich das Weideluxe® Premium Sortiment zunehmend um typische Teilstücke von der Färs im Steakfleisch Segment, sowie das 28 Tage trocken gereifte Weideluxe® Dry Aged Beef, unser stark marmoriertes Premium Färsenfleisch mit dem feinen nussigen Geschmack.

# ZUSCHNITTE NACH MAß

Eine Auswahl unserer Zuschnitte des exklusiven Weideluxe® Färsenfleisch, welches die Herzen der Steak Gourmets dieser Welt höher schlagen lässt.

**E**in Hoch auf jenes Stück vom Rind, welches scharf angebraten und sanft geruht, wahren Gaumenkitzel verspricht. Saftig gebraten und nicht zu einem Stück Leder verkoht, bereichert Kurzgebratenes vom Rind uns erst seit ca. 30 Jahren ein köstliches Vergnügen.

Bis dahin kannte die deutsche Küche, bis auf wenige Lichtblicke, lediglich Rumpsteak aus dem Roastbeef geschnitten oder das Filetsteak aus dem Rinderfilet. Braten, Gulasch, Rouladen oder kräftige Rindersuppen befriedigten die Fleischeslust. Typisch deutsch eben...

Unser Weideluxe® Färsenfleisch ist unsere Hommage an das Steak und eine wahre Erfüllung für Steakliebhaber. Nun liegt es an Ihnen, diese exklusiven, zarten und äußerst saftigen Stücke auf den Garpunkt Ihrer Steakgelüste zu bringen. Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen.

**Maßgeschneiderte  
Spitzenqualität!**

## Färsen-Filet

Das Filet von der Färs ist das edelste und exklusivste Teilstück. Es besitzt eine hervorragende Qualität, ist äußerst zart, saftig und besonders mager. Es genügt die einzeln portionierten Steaks kurz von beiden Seiten scharf anzubraten. Der fantastische Geschmack dürfte jeden leidenschaftlichen Steakliebhaber direkt überzeugen.



## Färsen-Roastbeef

Das Roastbeef gehört bekanntlich zu den beliebtesten Teilstücken vom Rind. Aufgrund seiner feinen Marmorierung und dem intramuskulären Fetteinlagerungen ist diese Steak-Spezialität extrem zart, saftig und geschmacksintensiv.



## Färsen-Entrecôte

Das Entrecote wird aus der Hohen Rippe vom Rind geschnitten und ist für viele Genießer der Star am Steakhimmel. Typisch für das Entrecote ist das Fettauge im Kern, welches umschlossen von fein marmorierten Muskelfleisch, während der Zubereitung, den unglaublichen Geschmack freigibt.



## Färsen-Steakhüfte

Die Färsen-Steakhüfte eignet sich hervorragend für den leidenschaftlichen Smoker in der Profi-Küche. Aber auch in einzelne Steaks geschnitten, entfaltet dieses edle Stück Färsenfleisch seinen individuellen aromatischen Geschmack.



Unser 28 Tage trocken gereiftes Weideluxe® Dry Aged ist stark marmoriertes Premium Färsenfleisch. Sein charakteristisches nussiges Aroma von trocken gereiftem Rind, macht es zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

**W**eideluxe® Dry Aged Färsenfleisch - Am Knochen trockengereiftes Premium Fleisch. Steakliebhaber und Freunde des feinen Genießens kennen den Zusammenhang zwischen ausgeprägter Marmorierung und der Zartheit eines guten Steaks. Daher bekommen sie wohl von beidem nicht genug.

Für die Trockenreifung (Dry Aging) unseres Weideluxe® Färsenfleisch wählen wir ausschließlich junge weibliche Tiere, sogenannte Färsen oder Kalbinnen, mit einer besonders ausgeprägten Marmorierung. Diese Auswahl der geeigneten Rinderrasse ist entscheidend für die Erreichung einer erstklassigen Fleischqualität.

Bei diesem traditionellen Reifeverfahren, bildet das äußere Fett eine natürliche Abschirmung und bewahrt das edle Muskelfleisch vor zu starkem oder frühzeitigem Austrocknen. Bis zu vier Wochen dauert der Reifeprozess, bei dem das Fleisch zwischen 25-35 % seines Gewichts verliert. Dafür gewinnt es sein exklusives Aroma und reift so zu besonders zartem und butterweichem Steakfleisch, mit der beliebten nussigen Geschmacksnote, heran.

**GUT DING WILL  
WEILE HABEN**

# DRY AGED BEEF

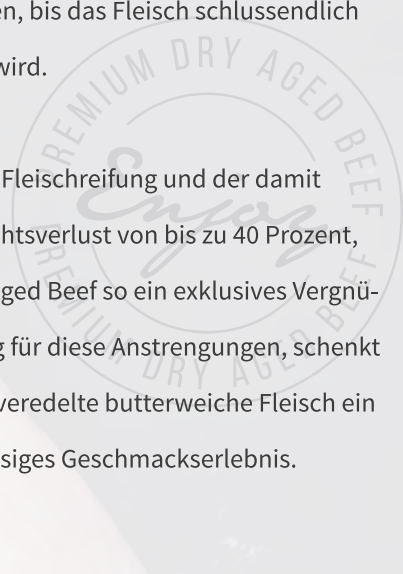


Wir empfehlen das Weideluxe® Dry Aged Färsenfleisch zunächst einmal pur zu genießen, um den natürlichen und charakteristischen nussigen Geschmack zur Geltung kommen zu lassen.

**E**s bringt Ihre Sinne in Wallungen und Fleischliebhaber um den Verstand. Die Rede ist vom Comeback eines der ältesten Verfahren zur Fleischreifung, das Dry Aging.

Der am Knochen trockengereifte Rinderrücken kann die USA schon seit einigen Jahrzehnten verzaubern und nun reifen mit dem Weideluxe® Dry Aged Färsenfleisch ebenfalls die besten Steaks der Welt heran. Strenge Auslese und optimalste Bedingungen bei ca. 60 Prozent Luftfeuchtigkeit, lassen in bis zu vier Wochen diesen exquisiten Genuss heranreifen, bis das Fleisch schlussendlich vom Knochen gelöst wird.

Diese zeitaufwendige Fleischreifung und der damit einhergehende Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent, erklären warum Dry Aged Beef so ein exklusives Vergnügen ist. Als Belohnung für diese Anstrengungen, schenkt uns das auf diese Art veredelte butterweiche Fleisch ein unvergleichliches nussiges Geschmackserlebnis.





# FUTTERN WIE BEI MUTTERN

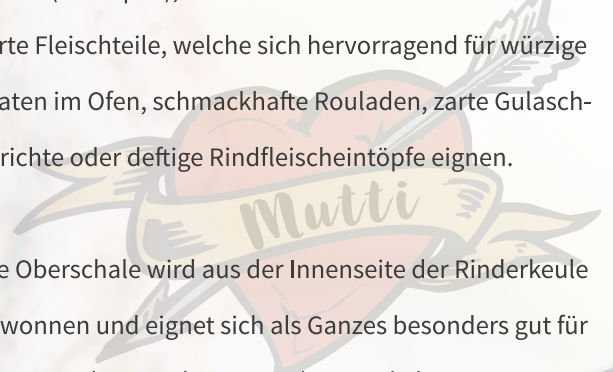


Unser Weideluxe® Teilstücke vom Rind eignen sich bestens für die Zubereitung von würzigen Braten, leckere Rouladen, zarte Gulaschgerichte oder deftige Rindfleischereintöpfe.

**K**eulfleisch von Weideluxe® - Nur das beste Rindfleisch für die gute alte Hausmannskost. Aber was reden wir, am besten bringen Sie Mutti beim nächsten Besuch ein gutes Stück Weideluxe® Rindfleisch vom Fleischer Ihres Vertrauens mit und lassen sich damit verwöhnen.

Die Rinderkeule ist mit etwa 50 % Gesamtfleischanteil das größte Teilstück vom Rind. Mit ihrer Ober- und Unterschale, Semerrolle sowie der Spitze des Schwanzstücks (Tafelspitz), bietet die Rinderkeule teilweise sehr zarte Fleishteile, welche sich hervorragend für würzige Braten im Ofen, schmackhafte Rouladen, zarte Gulaschgerichte oder deftige Rindfleischereintöpfe eignen.

Die Oberschale wird aus der Innenseite der Rinderkeule gewonnen und eignet sich als Ganzes besonders gut für Braten und zum Schmoren. Ohne Deckel lassen sich aus der Oberschale auch Rouladen oder Steaks gewinnen. Die Unterschale befindet sich an der Außenseite der Keule und ist nicht so feinfaserig wie die Oberschale. Dieser Teil kann gekocht und geschmort werden, um daraus schmackhaften Rostbraten und prächtige Rouladen zu zaubern. Die Semerrolle hat ebenfalls einen hervorragenden Rindfleischgeschmack und sollte zum Schmor- oder Sauerbraten weiterveredelt werden.



## Rinderoberschale ohne Deckel

Die Rinderoberschale hat sehr kurzfasriges Fleisch und hat nur sehr wenig Fett, das in Form von feinen Fettadern das Fleischstück durchzieht. Sie ist eines der begehrtesten Fleischstücke beim Rind. Die Oberschale als Ganzes eignet sich als Rinderschmorbraten, für Rouladen oder als Beefsteak.



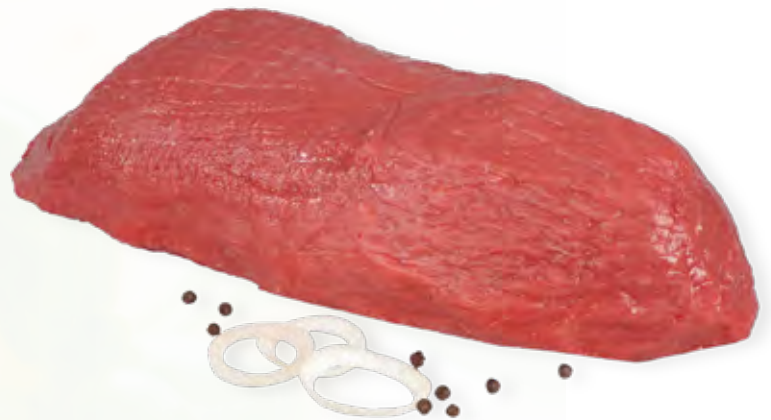
## Unterschale PAD

Die Unterschale ist nicht ganz so feinfaserig wie die Rinderoberschale und hat eine deutliche Fettauflage. Sie wird aus der hinteren Oberseite des Schenkels geschnitten. Würfel aus der Unterschale geschnitten eignen sich für Gulasch und Ragouts, während sich die Scheiben aus der Unterschale für Rouladen anbieten.



## Semerrolle PAD

Als Schwanzrolle (Rolle, Semerrolle) wird das kleinere, lang gestreckte, außen an der Unterschale liegende Teilstück bezeichnet. PAD geschnitten, d.h. ohne Fett und komplett sehnenfrei, eignet es sich hervorragend für die Zubereitung von zarten Gulaschgerichten und leckeren Schmor- oder Sauerbraten.



## Tafelspitz

Der Tafelspitz ist die vordere, an die Hüfte grenzende, dünn auslaufende Spitze des Schwanzstücks (vom Rind), die auf ihrer hautzugewandten Seite von einer Fettgewebsschicht überzogen ist. Der Tafelspitz eignet sich perfekt für eine sonntägliche Schlemmerei.



**Weideluxe® Rindfleisch - Fragen Sie den Fleischer Ihres Vertrauens, oder Mutti!**



**Weideluxe**<sup>®</sup>  
PREMIUM RINDFLEISCH



## **Haben Sie Interesse an unserer Premium Rind- und Färsenfleisch Qualität?**

Unsere Mitarbeiter, allesamt Fachleute des globalen Fleischhandels, stehen Ihnen gern zur Verfügung. Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns auf Sie!

# **Let's meat!**

E.Jacobsen GmbH  
Große Elbstraße 14  
22767 Hamburg

Tel: +49 40 4318 730  
Fax: +49 40 4318 7320

info@jacobsen-fleisch.de  
www.weideluxe.de