

## Glückliche Rinder – erstklassiges Fleisch!

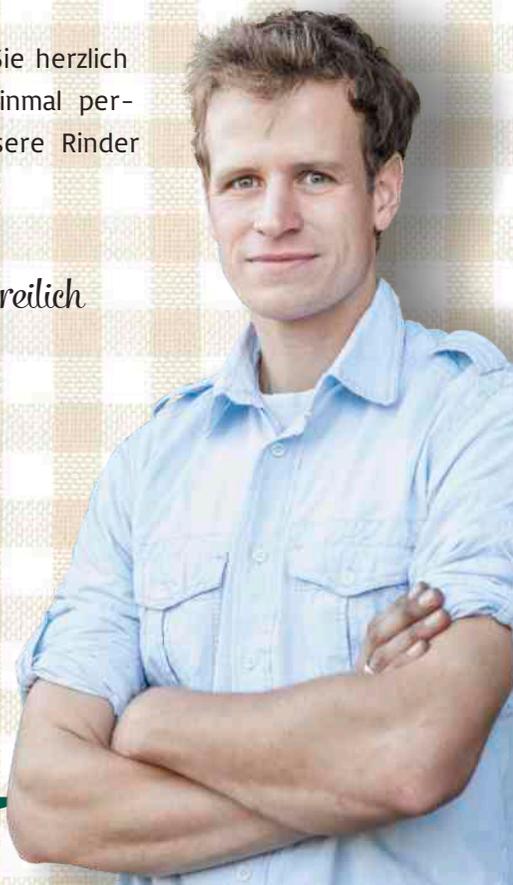
Wem erstklassige Qualität und hervorragender Geschmack beim Fleischgenuss wichtig sind und wem dabei auch das Wohl der Tiere am Herzen liegt, dem garantieren wir bei uns das richtige Angebot.

Qualität vor Quantität ist unsere Leitidee. Deshalb halten wir unsere Rinder naturnah und artgerecht und lassen den Tieren Zeit zu wachsen und sich zu entwickeln: Das Ergebnis können Sie schmecken: Als besonders zartes und delikates Rindfleisch.

Wir laden Sie herzlich ein, sich einmal persönlich unsere Rinder anzusehen.

Ihr

*Robert Greilich*



## Holtumer Landhof

**Marie-Bernadette und  
Robert Greilich**

Holtumer Mühlenweg 1  
47259 Duisburg

Telefon 0203 . 78 98 70

Fax 0203 . 78 98 43

E-Mail [info@holtumerland.de](mailto:info@holtumerland.de)

[facebook.com/holtumerlandhof](https://facebook.com/holtumerlandhof)



[www.holtumerland.de](http://www.holtumerland.de)



*Rindfleisch  
aus der Region*





## Fleischgenuss mit bestem Gewissen

Für unser hervorragendes Fleisch beachten wir folgende Aspekte:



### Hundert Prozent Natur

Wir produzieren das Heu und die Gras-Silage als natürlichen Hauptanteil des Futters unserer Tiere selbst. Zudem ist das Fleisch garantiert frei von prophylaktischen Medikamenten.



### Artgerechte Haltung

Unsere Hereford-Rinder führen bei uns ein artgerechtes Leben auf der Weide oder im großen Offenstall auf Stroh und mit viel frischer Luft.



### Unsere Rinder

HEREFORD-Rinder, eine ursprüngliche Rinderrasse, wurden bereits im 17. Jahrhundert gezüchtet. Ihr Fleisch steht für hohe Qualität und ausgesprochen guten Geschmack.



### Mutterliebe

Unsere Kälber bleiben 6 bis 8 Monate bei ihren Müttern. Sie stehen auf den Weiden rund um den Hof, bevor sie den offenen und hellen Stall beziehen.



### Sichere Herkunft

Unsere Rinder kann jeder gerne besuchen und sich mit eigenen Augen davon überzeugen, woher sein Fleisch kommt.



### Qualität statt Quantität

Das langsame Wachstum der Tiere macht unser Rindfleisch besonders köstlich und zart. Das Fleisch lassen wir anschließend bis zu zwei Wochen reifen.



### Schlachtung & Verarbeitung

Wir achten beim Transport auf kurze Wege und arbeiten mit einem kleinen Schlachthof, bei dem das Tier noch im Mittelpunkt steht. Die Weiterverarbeitung erfolgt in einer meistergeführten Metzgerei.



### Fertig für die Frühe

Sie erhalten bei uns Ihr Fleisch fertig portioniert und vakuumiert, so dass Sie es einfach verarbeiten oder einfrieren können.