

# Singoldtaler Angusrinder



## **Einzigartiger Geschmack, kräftig rote Farbe und feine Fettmarmorierung**

Neben Alexander Biecheles selbst produzierten Wurstwaren werden auch Dry Age-Steaks angeboten.

Die wichtigsten Merkmale:

- Wertschätzung der Rinderherde
- Bestes Rindfleisch, gereift, auch Braten und Gulaschfleisch
- Keine industrielle Schlachtung
- Komplette Veredelung des Tieres
- Komplette eigene Produktion

Singoldtaler Rind zeichnet sich durch Qualität aus. Das Fleisch reift sechs bis acht Wochen - und das schmeckt man!

## **Premium Beef mit schottischen Wurzeln**

Alexander Biechele betreibt in Schwabmühlhausen eine Rinderzucht mit der Rasse Black Angus. Der gelernte Koch verliebte sich während seiner Auslandszeit in Portugal in die ursprünglich schottische Rasse und gründete 2016 die „Singoldtaler Black Angus Rinderzucht“.

Da Alexander bereits erste Erfahrungen im Öko-Landbau bei befreundeten Bio-Betrieben gesammelt hatte und ihn die ökologische Anbauweise und Tierhaltung begeisterten, entschied er sich, seine Landwirtschaft auf Bio umzustellen und trat dem Verband Naturland bei.

Besonders wichtig ist ihm ein guter Umgang mit seinen Rindern: Daher verbringen die Tiere den Sommer auf der Weide und den Winter im 400 m<sup>2</sup> großem Freilaufstall. Geschlachtet wird in einer naheliegenden Metzgerei, nicht im Schlachthof.

