



MORGAN RANCH

#besseressen

Hat ein Steak schon mal Ihr Leben verändert? Stephan Otto ist mit einem Hüftsteak vom US Wagyu genau das passiert. Dieses Erlebnis musste er unbedingt teilen. Zuerst mit seinen Brüdern Michael und Wolfgang und dann mit der Spitzengastronomie in Deutschland. Noch heute vertreibt OTTO GOURMET das Fleisch der Morgan Ranch in Deutschland exklusiv. Die Begeisterung teilen alle, die es kennen.

Die Morgan Ranch in Burwell/Nebraska gilt als einer der besten Zuchtbetriebe der USA. Seit 1934 züchtet der Familienbetrieb Rinder der Rassen Hereford und Black Angus und seit 1990 auch die berühmten Wagys, die Dan Morgan gerne als „Mercedes der Fleischindustrie“ bezeichnet. Dabei kommt bei den Morgans alles aus einer Hand: von der Aufzucht und Mast der Rinder über die Überwachung der Schlachtung bis hin zum Versand des fertigen Produktes.

Durch unsere besondere Partnerschaft mit der Morgan Ranch können wir Ihnen alle denkbaren Zuschnitte anbieten, sogar solche, die es eigentlich gar nicht gibt. Gemeinsam mit den Morgans verfolgen wir das Prinzip „From Nose to Tail“. Sprechen Sie uns einfach an!



Züchter der ersten Stunde!
Stephan Otto mit Dan Morgan



Bereits 2013 **ausgezeichnet**
für Nachhaltigkeitsbewußtsein



USA: Sandhills, Nebraska



Produktinfo für Profis, denn Ihr GUTES FLEISCH ist unsere Mission



MORGAN RANCH





#morganranch

Die Sandhills Nebraskas sind in der ganzen Welt für ihre Rinderzucht berühmt. Mit üppigen Graslandschaften, einem perfekten Klima, zahlreichen Quellen und Wasserläufen findet sich ein perfektes Ökosystem. Die Weidewirtschaft spielt in dieser Region eine wichtige Rolle für den Erhalt des Ökosystems und seiner Artenvielfalt.

Die Morgans leben bereits in vierter Generation auf ihrer Ranch. Stillecht werden die Rinder auf dem 40 Quadratkilometer großen Landbesitz in Cowboyart mit Pferd und Lasso zusammengetrieben. Heute befindet sich auf der Morgan Ranch neben den traditionellen Rinderrassen eine der größten Wagyu-Herden der USA. Alle Tiere wachsen ohne Hormone und Antibiotika auf.

Die Morgans betreiben ihre Ranch in erster Linie aus Leidenschaft für die Tiere. Wer das außergewöhnliche Fleisch verkaufen darf, wird quasi in die Familie aufgenommen. Wir bei OTTO GOURMET sind stolz, als Exklusivvertrieb für Deutschland ein Teil der Morgan Ranch Familie zu sein.





MORGAN RANCH

#usbeef

Als Grundlage für das Morgan Ranch American Beef dienen reinrassige Hereford & Black Angus Rinder, sowie Kreuzungen aus beiden Rassen. Die Ernährung der Rinder ist optimal auf das jeweilige Alter der Tiere abgestimmt: Die ersten acht Monate ihres Lebens bleiben die Kälber bei der Mutter und leben auf den riesigen Weiden in den Sandhills. Im Anschluss gibt es für die jungen Rinder einen Monat nur Gras zu fressen. Ab dann erhalten die männlichen Tiere 14 Monate eine



Spezialfütterung, bei den weiblichen sind es 12 Monate. Auf dem Speiseplan stehen während der Fütterungsphase täglich ca. 15 Kilo Mais, Getreide, Alfalfa, Maische, Melasse und Heu. Perfekt für ein Rindfleisch von weicher, gehaltvoller Konsistenz, das mit dem butterig, nussigen Geschmack durch intramuskuläre Fetteinlagerungen fast auf der Zunge zergeht. Das perfekte Schlachtalter der Morgan Ranch American Beef Rinder liegt zwischen 21 und 23 Monaten.

#geschmacksexplosion (US Beef)

Unser Morgan Ranch US Beef schmeckt herrlich intensiv und gibt alle Nuancen seiner Fütterung perfekt wieder.

Erleben Sie den kernigen Genuss amerikanischen Rindfleischs in Vollendung.



#wagyu

Im Jahr 1990 kaufte Dan Morgan eine kleine Wagyu Herde inklusive japanischem Tajima Bullen. Damit startete auf der Morgan Ranch die Wagyu-Zucht.

Wie beim American Beef ist auch beim Wagyu die Fütterung perfekt auf das Alter der Tiere abgestimmt. Die Wagyus leben zunächst für etwa 10 Monate bei der Mutter, bis sie sich dann auf der Weide für ca. einen Monat von Gras ernähren. In der Endmast erhalten die männlichen Rinder für 16 Monate, die weiblichen für 14 Monate, eine Spezialfütterung aus Mais, Getreide, Heu, Maische, Melasse und Alfalfa. Das Schlachalter beträgt 26 bis 30 Monate.

Haltung, Fütterung und die hervorragenden genetischen Voraussetzungen der Tiere ergeben ein Fleisch von Welt-rang. Fein verästelte intramuskuläre Fett-einlagerungen sorgen für einen Schmelz im Mund, den so schnell niemand vergisst. Der Fleischgeschmack des Morgan Ranch Certified American Wagyus ist butterig-nussig und sehr kräftig. Kenner bezeichnen diesen als Umami, den 5. Geschmack. Von der Konsistenz her ist das Fleisch sehr zart. Die Kombination aus Konsistenz und Geschmack macht das Produkt unverkennbar.



#geschmacksexplosion (Wagyu)

Das Wagyu der Morgan Ranch schmeckt butterig-nussig und sehr kräftig. Es ist wunderbar zart und in seinem Charakter so unverwechselbar, dass Kenner es jederzeit identifizieren.

Wir sind begeistert seit dem ersten Steak.





MORGAN RANCH

#danmorgan

„Eine entscheidende Fähigkeit eines guten Züchters ist es, mit seiner Umwelt zu arbeiten und nicht gegen sie“, beschreibt Dan Morgan sein Verhältnis zu dem Land, das seine Familie seit 1934 bewirtschaftet. Dies sei entscheidend, da „wir unsere Umwelt weiteren Generationen überlassen“.

Bei der Qualität seines Fleisches geht Dan Morgan keine Kompromisse ein. „Geschmack, Textur, Zartheit und Saftigkeit“ sind für ihn die entscheidenden Kriterien und das Wagyu-Rind sieht er als den „Mercedes der Fleischindustrie“. Auf der Suche nach dem bestmöglichen Esserlebnis setzte die Morgan Ranch als eine der ersten auf die begehrten japanischen Rinder, deren Fleisch in den USA auch als „Kobe-Style-Beef“ vermarktet wird.

Mit dem herausragenden Geschmack und der perfekten Marmorierung ihres Fleisches haben sich die Morgans inzwischen auf der ganzen Welt einen Namen gemacht. Die Informationen über verschiedene Zuschnitte und deren Zubereitung gehören für Dan Morgan zur Vermarktung des Esserlebnisses – er nennt es „Eating-Quality“ – hinzu. Neben der Zufriedenheit des Kunden steht bei dieser Haltung insbesondere die Vermarktung des ganzen Tieres

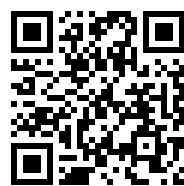
(über Filet und Roastbeef hinaus) im Vordergrund – ein Zeichen von Respekt vor dem Tier.

Nachhaltige Viehzucht im Einklang mit der Natur, beste Fleischqualität und höchster Genuss für den Verbraucher – geht das überhaupt noch besser? „Ich bin stolz auf das Erreichte, aber ich denke nicht, die Spitze erreicht zu haben“, gibt Dan Morgan selbst die etwas überraschende Antwort auf diese Frage. Es ist dieses Streben nach

Perfektion, dass die Morgan Ranch zu einer der weltweit besten

Zuchtadressen für Rinder hat werden lassen. Ganz nach

Dan Morgans Motto: „We can always do a little better“ – „Wir können es immer noch ein bisschen besser machen“.



[Hier das komplette Interview mit Dan Morgan ansehen!](#)

