

## URSPRUNG ++ TRADITION ++ HANDWERK

### - DER VOGELSBERGER -

Wir sind ein kleines, traditionell produzierendes Handwerksunternehmen mit Sitz in Romrod-Zell (Alsfeld), zentral gelegen im wunderschönen Vogelsberg.

Steffen Schäfer, seines Zeichens **Meister-Fleischsommelier** und Landwirt in der 4. Generation übt seinen Beruf mit Herzblut und Leidenschaft aus. Seit 2008 züchtet, verarbeitet, veredelt und vermarktet der Metzgermeister und Vieh- und Fleischhandelskaufmann Wagyu-Fleisch auf höchstem Niveau mit Erfolg. Als **Marktführer** in der Vermarktung von Deutschem Wagyu-Fleisch ist sein Know-How Ihre Garantie für eine einzigartige Zucht!

**Verlassen Sie sich drauf, wir wissen worauf es ankommt – von der Zucht bis auf den Teller!**



Leistungen aus einer Hand:

- Eigene Aufzucht
- Eigene Schlachtung
- Eigene Zerlegung
- Eigene Produktion
- Eigene Veredlung
- Eigener Vertrieb & Logistik

Eine Kombination für gute und einzigartige Fleischqualität, die Sie überzeugt!

**Nutzen Sie unsere jahrelange Erfahrung, unser einzigartiges Fachwissen in der Wagyu-Zucht, der Verarbeitung und Vermarktung und verlassen Sie sich auf die perfekte Genetik unserer Tiere – Sprechen Sie uns an!**



## NEU++NEU++NEU

### Der Vogelsberger Ochsenstall



Der »Vogelsberger Ochsenstall« ist die neue Eventlocation der ganz besonderen Art im schönen Vogelsberg.

Getreu nach dem Motto **Ursprung, Tradition und Handwerk** bieten wir Ihnen in uriger Umgebung exklusive und außergewöhnliche Grill- und Fleischseminare, durchgeführt von namhaften Grillexperten.

Die ideale Eventlocation für Ihre Firmenfeier, Geburtstage, Jubiläen und vieles mehr. In gemütlicher Atmosphäre, mit Blick auf die neu gestaltete dry-aged Reifekammer, wird der Genuss hochwertigen Fleisches von Geburt bis auf den Teller zelebriert. Alles zusammen ist ein Garant für ein unvergessliches Erlebnis.

»Wir freuen uns auf Ihren Besuch.«

Eigene Aufzucht • Eigene Schlachtung • Eigene Herstellung

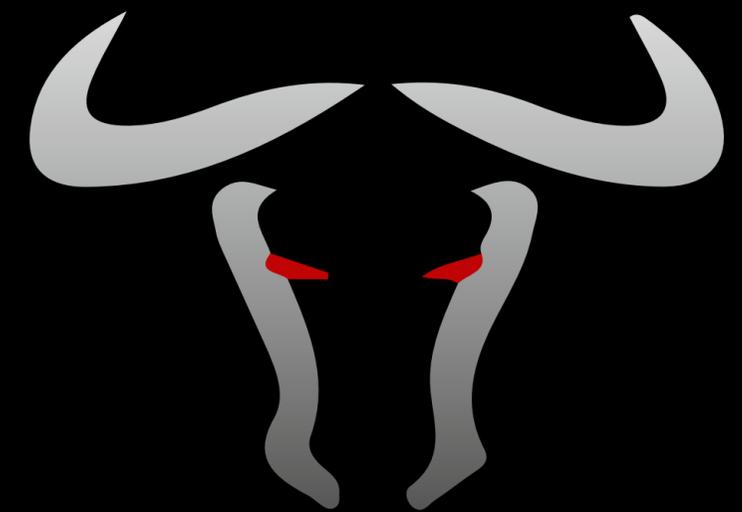
# DER VOGELSBERGER

Frauenberg 48 | 36329 Romrod-Zell  
Tel.: (06636) 9180300 | Mobil: (0173) 4528817 | Fax: (03212) 9180301  
E-Mail: [info@der-vogelsberger.de](mailto:info@der-vogelsberger.de)

[www.facebook.com/dervogelsberger](https://www.facebook.com/dervogelsberger)



[www.der-vogelsberger.de](http://www.der-vogelsberger.de)



VOGELSBERGER WAGYU



## DER VOGELSBERG – »Die grüne Lunge«

### Heimat ursprünglicher Natur, Tradition & Meister-Handwerk

Wir leben mit unseren Tieren in der »Grünen Lunge« – dem Vogelsberg, einem Gebiet, welches von seinem zusammenhängenden Grünland geprägt ist und für seine üppige Vegetation auch überregional bekannt ist. Wir haben eine hohe Niederschlagsrate, sodass durch diese Feuchtigkeit unsere Wiesen und Weiden sehr gut gedeihen.

Außerdem weist der Vogelsberg einen wertvollen Teil der in Hessen vorkommenden Flora und Fauna auf, zu der auch unsere nachhaltige Landwirtschaft Ihren Beitrag leistet. Und nicht nur unsere Tiere profitieren von der natürlichen Umgebung – die natürlichen Bachläufe und Wasserquellen des Basaltgesteins wie auch die gesamte naturnahe Produktion lässt sich in unserem Fleisch erschmecken!

### Ökologie & Nachhaltigkeit

Wir haben uns der Ökologie und Nachhaltigkeit verpflichtet. Daher setzen wir mit unseren Photovoltaikanlagen seit einigen Jahren auf erneuerbare Energien. Da auch ein Kreislauf in der Weidewirtschaft und Ackerbau eine große Rolle spielt, benutzen wir keine künstlichen Dünger. Wir düngen viel lieber unsere Felder und Wiesen mit Gülle und Mist, welchen unsere Tiere produzieren.

## DAS TIERWOHL – Bei uns an erster Stelle

Artgerechte Aufzucht und eine Mutterkuhhaltung von mindestens sieben Monaten sind für uns ein wichtiger Faktor für gesunde und gut entwickelte Kälber. Desweiteren fördert die kombinierte Strohstall- und Weidehaltung sowie das natürliche regionale Futter (eigener Anbau) das weitere Heranwachsen der Rinder. Bei unseren Tieren verzichten wir für das Tierwohl auf die Enthornung.

Mit 30 bis 36 Monaten erreichen die Wagyu-Rinder die optimale Marmorierung. Um eine hervorragende Fleischqualität zu erzielen, lassen wir unsere Tiere genau diese Zeit heranwachsen.

Unsere schonende Schlachtung sorgt für einen guten Glykogen-Gehalt und einen idealen pH-Wert. Das ist wichtig für die spätere Reifung und ein extrem zartes Fleisch.



*»In unseren Produkten schmeckt man die nährstoffreichen Wiesen und das natürliche Wasser des vogelsberger Basaltgestein.«*

## VOGELSBERGER WAGYU –

### Ein Begriff oder Sinnbild natürlichen Genusses?

Die Rasse der Wagyu-Rinder stammt ursprünglich aus Japan. Hier in Deutschland wurde diese Rasse unter dem Begriff Kobe bekannt, welcher aber ein regional geschützter Begriff ist. Sehr gerne werden diese Tiere verbunden mit einer täglichen Massage sowie einer Fütterung mit Bier- oder Sake-Zusatz. Bei dieser Rinderart handelt es sich um Japans älteste Rinderrasse.

Wagyu-Fleisch steht für eine optimale Marmorierung, Saftigkeit, Zartheit und einen besonderen Geschmack. Beste Voraussetzungen, um Wagyu-Fleisch zum exklusivsten Rindfleisch der Welt zu machen.

Mit unserer gewissenhaften Zucht, der nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung und artgerechten Haltung wollen wir diese Einzigartigkeit noch zusätzlich unterstützen und optimieren.



*»Gesunde Tiere, ausgewogene Ernährung, artgerechte Haltung und schonende Schlachtung sind die Grundlage für eine herausragende Fleischqualität.«*

### Die Qualität des Fleisches entscheidet

Die Güte des Wagyu-Fleisches kann durch den Beef Marbling Score – kurz BMS – von der Kategorie 1 (geringe Marmorierung) bis 12 (extreme Marmorierung) eingeteilt werden und unterscheidet bei der Marmorierung zwischen zwei Qualitätsstufen. Die Einstufung unseres Fleisches erfolgt durch ein unabhängiges Institut, sodass die Einstufung nach objektiven Kriterien erfolgt.

Bei uns erhalten Sie Wagyu-Fleisch in folgenden Qualitätsstufen:

**BMS 5 – 7** als Wagyu  
**BMS 8+** als Premium-Wagyu

Fleisch der Qualitätsstufen BMS 1 – 4 verkaufen wir nicht unter dem Label Wagyu, da wir möchten, dass Ihre Geschmacksvorstellung in Verbindung mit Wagyu-Fleisch Realität wird.

## UNSERE GENETIK –

### In Ihrer Herde ein Garant für langfristigen Erfolg!

Seit 2008 züchtet »Der Vogelsberger« Wagyu-Rinder im Vogelsberg mit Leidenschaft und Herzblut. Durch unsere langjährige Erfahrung bieten wir Ihnen das Rundum-Sorglos-Paket aus einer Hand, von der Anpaarung bis zum Schlachtkörper. Gerne beraten wir Sie über den Aufbau einer eigenen Herde. Als Marktführer in der Vermarktung von Deutschem Wagyu-Fleisch und Meister-Fleischsommelier lassen wir Sie teilhaben an unseren vertrieblischem Know-How und geben Ihnen Hilfestellung zu jeder Zeit.

Sie erhalten bei uns Samen, Embryonen, Fullblood-, Purebred- und Trägartiere. Werden Sie unser Partner und kaufen Sie unsere ausgezeichnete Genetik ein. Mit unserer Partnerschaft gehen Sie kein Risiko ein. Auf Wunsch garantieren wir Ihnen die Abnahme der Schlachttiere.



*»Profitieren Sie von unserem Fachwissen – Kaufen Sie wagyu beim Marktführer!«*

## VEREDLUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU –

### Reifung von edlestem Geschmack

Unsere Expertise in der Fleischaufbereitung endet nicht in der Verarbeitung. Es ist selbsterklärend daß ein Meister-Fleischsommelier auch seine Leidenschaft in die Veredlung einfließen lässt. Mit unserer hochmodernen Dry-aged-Kammer garantieren wir eine perfekte Reifung unserer eigenen Waren, wie natürlich auch Ihrer ausgewählten Schätze. Wir beobachten den idealen Prozess bis zur Übergabe. Vereinbaren Sie einen Besichtigungstermin und überzeugen Sie sich über unsere professionellen Möglichkeiten.

