

Hari`s Highland-Beef

Unsere Schottischen Hochlandrinder geniessen im Winter die Bewegungsfreiheiten in unserem Freilaufstall und Laufhof, im sonnigen Stiegelschwand. Im Frühling, wenn der Schnee geschmolzen ist und das frische Gras aus dem Boden spriesst, können sie wieder auf die Weide. Etwa Mitte Juni findet dann der Alpaufzug statt. Wir zügeln unsere ganze Herde, zu Fuss von zu Hause, über die Aebi, am Hotel des Alpes vorbei nach Bergläger und Geils bis ins Chumi. Nach fünf Wochen geht es weiter aufs „Blatti“, unter den Metschstand. Hier verbringen die Tiere den Rest des Alp-Sommers. Im September, wenn der Herbst naht, verlassen wir die Alp und ziehen mit der Herde wieder ins Tal (Stiegelschwand). Da weiden sie, bis der grosse Schnee sie wieder in den Laufstall treibt.

Die Hochlandrinder ernähren sich somit 365 Tage im Jahr von natürlichem Gras, Kräutern, Heu und Silage. Kraft- und Mastfutter oder andere wachstumsfördernde Substanzen sind tabu und auch von der Highland Cattle Society verboten. Ebenso die künstliche Besamung. Unsere Kälber werden durch natürliche Paarung gezeugt und geniessen bis zu einem Jahr Muttermilch.

Unsere Hochlandrinder werden im Alter von 28 bis 36 Monaten im Schlachthaus „Moosweide“ in Adelboden geschlachtet.

Das Fleisch des Hochlandrindes ist durch den Genuss der einheimischen Gräser und Kräuter aromatisiert. Durch das langsame Wachstum ist das Fleisch sehr kompakt und zart. Es ist sehr feinfaserig und mager und enthält weniger Fett und Cholesterin als andere vergleichbare Fleischsorten. Besonders hoch ist der Anteil an hochwertigem Protein und der Gehalt an wertvollen Omega-3, 6- und 9-Fettsäuren. Darüber hinaus enthält es viele Spurenelemente, Vitamine und Enzyme.

Die Mutterkuhherde besteht ausschliesslich aus rassenreinen Schottischen Hochlandrindern. Die Kälber bleiben bei ihren Müttern, bis sie von diesen nach einem Jahr natürlich abgestossen werden.

Bei uns ist jeder Tag ein Tag der offenen Tür. Unsere Tiere können zu jeder Zeit besichtigt werden, im Winter im Freilaufstall und Laufhof, im Frühling auf der Weide im Stiegelschwand, oder im Sommer auf der Alp.

Hier noch ein Tipp zur Zubereitung von diesem hochwertigen Fleisch:

Das Fleisch sollte niemals in rohem Zustand gesalzen oder gewürzt werden, da dies beim Anbraten die Poren öffnet und dadurch das Eiweiss unnötig austritt und verbrennt. Geniessen Sie doch einmal das von Natur aus würzige Fleisch ohne Zugabe von Salz, Gewürzen oder Saucen. Sie werden begeistert sein über den natürlichen Geschmack.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so bedienen Sie sich bei den Bestellscheinen oder nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Hansueli+Marlis Hari
Stiegelschwandstrasse 61
3715 Adelboden

E-Mail: info@chumi.ch
Tel: 079 538 37 03