



Kraftvoll.

Black Angus steht für Steakkultur. Aber nur dort, wo beste Zuchtlinien und optimale Bedingungen zusammenkommen, kann bestes Rindfleisch für das perfekte Steak erzeugt werden. Wie in der weiten Landschaft von New South Wales in Australien mit ihrem gemäßigten Klima. David Warmoll, der erfahrene Rinderzüchter der Jack's Creek Farm hält reine Black-Angus-Tiere in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht. Das Resultat ist Spitzenfleisch mit einer sensationellen Marmorierung.

Jack's Creek Black Angus

Optimale Aufzuchtbedingungen

Dort, wo für Albers bereits seit über fünfzehn Jahren Wagyu-Rinder grasen, befinden sich auch die Weideflächen für die Black Angus Rinder. Zur Zucht werden auf der Jack's Creek Farm ausschließlich erstklassige Zuchtlinien aus der Region selbst verwendet. Die Aufzucht folgt zweigeteilt: Anfangs grasen die Jungrinder freilaufend. Dann erhalten sie mindestens 150 Tage lang Getreidefutter. Das Getreide wird regional eingekauft und ist frei von genetisch behandelten Organismen, ohne jegliche wachstumsfördernde Futterzusätze und ohne Hormonbehandlung. Aufzucht- und Haltungsbedingungen schaffen die Voraussetzungen für ein ausgewogenes Leben der Rinder und damit für hochwertiges, gesundes Fleisch mit der gewünschten Marmorierung.



Aus einer Hand

Jack's Creek ist ein landwirtschaftliches Familienunternehmen. Durch die vertikale Organisationsstruktur kann die hohe Qualität durch alle Phasen

und Prozesse hindurch sichergestellt werden: Vom Getreideeinkauf über die Aufzucht bis zu Spezial Cuts. Vorschriften von EU und Halal werden berücksichtigt. Durch Audits wird der komplette Produktionsprozess überwacht. Alle Fleischstücke können über den kompletten Produktions- und Transportzyklus lückenlos verfolgt werden.

Robust und verlässlich

Auch in der Zucht bietet Angus viele Vorteile. Angus Rinder gelten als fruchtbar, robust und anpassungsfähig an unterschiedliche Klima- und Landzonen. Durch die weite Verbreitung gibt es einen umfangreichen Genpool sowie umfangreiches Knowhow über Zuchtlinien, Haltung und Aufzucht. Mit ihrer stattlichen Größe können sie richtige Schwergewichte werden, ohne zu viel Fett einzulagern. Auf Jack's Creek erreichen die Rinder ein Schlachtgewicht von 370 bis 400 kg.



Lieblingssteak

Wer heute Steak denkt, der denkt Angus. Die enorme Beliebtheit hat einen einfachen Grund: das zarte Fleisch mit seiner starken Marmorierung. Angus Rinder haben die Fähigkeit, intramuskuläres Fett in der Finishing Phase als Geschmacksträger einzulagern. Im Zusammenspiel von Geschmack, Zartheit, Textur sowie Fleisch- und Fettfarbe ergibt sich ein ideales Ergebnis, das Kenner begeistert. Jack's Creek wendet das AUSMEFAT Gradingssystem für die Bestimmung der Marmorierungsstufe an. Wir importieren nur die höheren Stufen MS2 und MS3.



EXCELLENCE FROM
FARM TO TABLE

