

100% PREMIUM RIND



Weideland Hiddensee GmbH
Hafenweg 8 · 18565 Kloster · Insel Hiddensee

www.hiddenseer-weideland.de
muh@hiddenseer-weideland.de



Geschmackvolles
Premium Rindfleisch
aus den Highlands von Hiddensee



DE-ÖKO-034

Die Rinder aus den Highlands von Hiddensee

Der Norden der Insel Hiddensee ist von sanften Hügeln, wilden Wiesen und dem steilen Kliff geprägt. Die unermüdlichen Arbeit der Ostsee formt die beeindruckenden Steilküsten und die sandigen Dünen. Hier stehen unsere Rinder Tag und Nacht in der reinen Ostsee-Luft. Unter dem bekannten Leuchtturm, dem beliebten Wahrzeichen der Insel, wachsen sie inmitten der freien Landschaft heran und genießen ihr Leben.

Wer nach Grieben oder zum Leuchtturm wandert, kommt an unseren Weiden am Dornbusch und Bessin vorbei. Hier gehen Wanderwege direkt durch die Weidegründe. Bitte begegnen sie den Tieren mit Respekt und halten sie Abstand.

Die Rinder im Einsatz als Landschaftspfleger

Einige Lebensräume im Nationalpark Vorpommersche-Boddenlandschaft brauchen ständige Pflege. Besonders Salzwiesen, Magerrasen und Dünenheiden können nur durch Beweidung erhalten werden. Unsere Rindern tragen dazu bei, besonders seltene und gefährdete Lebensräume und damit auch die auf der Insel vorkommenden Arten und das typische offene Landschaftsbild zu erhalten.

Hochwertiges Fleisch durch natürliche Aufzucht

Unsere Rinder der Rassen Angus und Limousine stehen 30 Monate auf den Hochlandweiden und wachsen dort langsam und mit ausgiebiger Bewegung heran. Ihr Fleisch ist ausgesprochen schmackhaft, fett- und cholesterinarm und hat einen hohen Anteil wertvoller Proteine.

Die schonende hofnahe Schlachtung und handwerkliche Verarbeitung erfolgt bei unseren Partnern in der Region. Aus Respekt vor den Tieren legen wir großen Wert darauf, von Kopf bis Fuß alle Teile zu verwenden. Das Fleisch vom Hiddenseer Weiderind können sie in unseren Gastronomien auf den Inseln Rügen und Hiddensee oder zu Hause genießen!