

UNSER

WAGYU TRAUM

QUEENSLAND AUSTRALIEN



WESTHOLME

UNSER AUSTRALISCHER WAGYU-TRAUM

WILD GEBOREN, FREI AUFGEWACHSEN

Wagyu-Beef von Westholme ist einzigartig. Wir waren Wegbereiter der Wagyu-Zucht in Australien und arbeiten ständig weiter an unserer außergewöhnlichen Tradition, charakteristisch australisches Wagyu-Beef zu erzeugen.

Kein Produzent verfügt über edlere Zuchtlinien. Unsere Vollblutherde stammt von preisgekrönten japanischen Wagyu-Zuchtbullen und Wagyu-Kühen ab. Nach anfänglichem Export in die USA wurden deren Nachkommen 1996 nach Australien gebracht, was dem Engagement einer kleinen Gruppe von australischen Rinderzüchterinnen und Rinderzüchtern zu verdanken war. Westholme arbeitet weiter an der Verbesserung dieser Herde von unvergleichlicher Herkunft.

Wir lassen unsere Wagyu-Zuchtbullen mit unseren eigenen Mitchell-Kühen paaren, einer Rasse, die speziell für das Leben auf den weiten nordaustralischen Weideflächen entwickelt wurde. Das Ergebnis ist absolut einzigartiges australisches Wagyu-Beef, das durch unsere erfahrenen und engagierten Mitarbeiter und die naturbelassenen Ländereien, in denen unsere Rinder frei aufwachsen können, zur Perfektion gebracht wird.

Die Abstammungslinie von
Westholme basiert auf
nobelstem Wagyu

FAKT: Die Westholme-Herde
stammt in direkter Linie von
preisgekrönten japanischen
Wagyu-Rindern ab



PERFEKTION DURCH KREUZUNG

ZUCHT AUF TEMPERAMENT UND GESCHMACK



FAKT: Die Mitchell-Rasse ist nach dem Mitchell-Gras benannt, welches ihre Hauptnahrung auf den Weideflächen ist

Westholme Wagyu-Zuchtbullen ♂

Ausgehend von ausgezeichneten Erbanlagen arbeitet unser Zucht-Team weiter daran, unsere Vollblutbullen zu perfektionieren, die Teil der größten eingetragenen Vollblutherde in Australien sind. Unsere Wagyu-Bullen sind unsere Helden, ausgewählt wegen Temperament und Fruchtbarkeit und wegen ihrer feinen Marmorierung und ihrem außergewöhnlichen Geschmack.

Mitchell-Kühe ♀

Unsere Mitchell-Muttertiere wurden speziell für das Leben in Nordaustralien entwickelt, aufbauend auf mehr als einem Jahrhundert Erfahrung in der Viehzucht. Sie sind ein Schlüsselement unserer Westholme-Herde. Als ruhige, stämmige Kühe mit einem starken Mutterinstinkt ergänzen sie die Wagyu-Zuchtbullen durch ihre Fürsorge für unsere Westholme Kälber. Das Ergebnis ist ein Spitzenerzeugnis: australisches Wagyu-Beef mit typischer Marmorierung, Zartheit und einem intensiven, komplexen Geschmack.

FUTTER HÖCHSTER QUALITÄT

VON GRAS ZU KORN

Aufzucht mit Gras

Unsere Westholme-Herde wird auf naturbelassenen nordaustralischen Weideflächen geboren und aufgezogen und frisst eine gemischte Kost aus Gras und Hülsenfrüchten. Die Hauptnahrung besteht in nahrhaftem einheimischem Mitchell-Gras. Die Rinder suchen und finden auch andere Gräser, Blütenpflanzen und Kräuter und haben bei Bedarf Zugang zu speziellen Leckblöcken aus Mineralien. Diese sind auf den Ernährungsbedarf der Rinder abgestimmt und können von diesen wie in einem Selbstbedienungsladen genutzt werden.

Veredlung mit Getreide

Wir veredeln unsere Herde auf unseren eigenen weitläufigen Weiden über mindestens 330 Tage. Als Futter erhalten die Rinder entweder eine mit Dampf geflockte oder eine temperierte Kornmischung aus nahrhaften Mandelschalen, Baumwollspelzen und DDGS. Wir beschaffen die Mischung lokal und passen sie täglich an. Die Sorgfalt unserer Futterauswahl spiegelt sich im endgültigen Erscheinungsbild, im Geschmack und der Vollmundigkeit unseres Wagyu-Beefs wider.

Typische Eigenschaften wie *Geschmack & Marmorierung* sind das Ergebnis genau angepasster *Fütterung und Pflege* unserer Tiere



FAKT: Unsere Herde ist frei von wachstumsfördernden Hormonen



PFLEGE UNSERER RINDER

UNSERE RINDER SIND UNSERE HELDEN

Wir sind der Aufgabe verpflichtet, unserer Westholme-Herde das bestmögliche Leben zu bieten. Unsere Herde besteht aus wild geborenen Tieren, die sich frei in einer Umwelt bewegen, die genau überwacht wird; Schatten, sauberes Wasser und nahrhaftes Futter stehen immer zur Verfügung. Wir halten Tiere in ihren Familienverbänden, damit sie entspannt bleiben. Tierärztliche Versorgung erfolgt konsequent und sorgfältig. Ruhige, entspannte Rinder ergeben zartes, geschmackvolles Wagyu-Beef, ein Originalerzeugnis von Westholme.

FAKT: Wir führen unsere Weidetiere oft spazieren, damit sie angeregt und aktiv bleiben

*100 %ige Einhaltung
des Nationalen Weide-
akkreditierungsplans für
Tierwohl in den letzten
12 Jahren*



Unsere Rinder haben leichten Zugang zu qualitativ hochwertigem Futter und Wasser



Kälber bleiben bei den Muttertieren, bis sie entwöhnt werden können



Herden bilden eine Einheit vom Weideland bis zur Verarbeitung



Wenn unsere Tiere ärztliche Behandlung brauchen, erfolgt die Versorgung prompt und gewissenhaft



Wir bringen unsere Herde zu den besten Koppeln, um eine qualitativ hochwertige Grasfütterung zu gewährleisten



Wir suchen stets nach Möglichkeiten, den Komfort unserer Tiere noch zu verbessern

UNSERE GÜTEKLASSEN- PHILOSOPHIE

EINE NEUE ART, ÜBER WAGYU ZU SPRECHEN

✓ Qualität

Da die Qualität unseres Westholme-Wagyu-Beefs einzigartig ist und immer besser wird, fühlen wir uns immer höheren Standards verpflichtet. Dazu gehört, wie wir unser australisches Wagyu-Beef und dessen besondere Qualitäten beschreiben, insbesondere die durchgängige, gleichmäßige Marmorierung.

✓ Beurteilung

Jeder Schlachtkörper erhält eine Güteklasse von unabhängigen AusMeat-Fleischbeschauern, danach wählen unsere eigenen Klassifizierer die Fleischstücke von Hand aus, beurteilen Farbe und Maserung für gleichbleibende Qualität nach unseren strengen Maßstäben.

✓ Unsere Prinzipien

Auf der Basis von jahrzehntelanger Erfahrung und unserer ständigen Suche nach besserer Wagyu-Qualität haben wir eine Güteklassenphilosophie für australisches Wagyu-Beef entwickelt. Durch Kombination von AusMeat-Prinzipien und individueller Westholme-Methodik entwickeln wir unsere Geschichte der australischen Herkunft mit jedem einzelnen Fleischstück weiter.

*Gleichbleibende Qualität
ist Ausdruck von Genetik, Terroir,
Futter & Engagement
für unser Handwerk*



VON DER KOPPEL ZUM TELLER RUCKVERFOLGBARKEIT

Wir überwachen die gesamte Versorgungskette unserer Westholme-Herde. Jedes Tier erhält eine Ohrmarke und wir verfolgen dessen Bewegungen, Wachstum, Familienverband und Krankengeschichte. Das gewährleistet die Rückverfolgbarkeit sowohl für die Biosicherheit als auch für ständige Fortschritte bei Handhabung, Fütterung und Pflege.

FAKT: Die eindeutige Ohrmarke eines Tieres erzählt uns seine Geschichte

Die Rückverfolgbarkeit wirkt sich auf die *Qualität* aus: wir nutzen die gesammelten Informationen, um ein *makelloses Esserlebnis zu bieten*



VON DER KOPPEL...



Genetische Auswahl



Geburt und Entwöhnung der Kälber



Grasfütterung auf weiten Weideflächen



Veredlung mit Getreide



Erzeugnis ist fertig

...AUF DEN TELLER



Erzeugnis hergestellt



Verarbeitung & Güteklasse




Transport



Vertrieb



Verzehr



FAKT: Rinder sind Meister im Umwandeln von Gräsern, die auf nicht als Acker geeigneten Flächen wachsen, in qualitativ hochwertiges Protein

HUTER DES LANDS

ES LIEGT IN UNSERER NATUR

Die Fürsorge für unser Land, die Menschen und Tiere hat für uns heute Vorrang, damit sie morgen gut gedeihen. Unsere Westholme-Wagyu-Rinder sind ausgezeichnete Verwerter des Mitchell-Grases, das für andere Tiere von begrenztem Wert ist und natürlich auf unserem Land wächst.

Weitläufige Farmen bedeuten, dass unsere Herde viel Auslauf beim Grasens hat und so kein Stück Land übermäßig beansprucht wird. Wir verringern die Emissionen weiter, erneuern Weideland und Wasserstraßen und fördern das Ökosystem, das unsere Rinder ernährt, in einem kontinuierlichen Nahrungskreislauf.

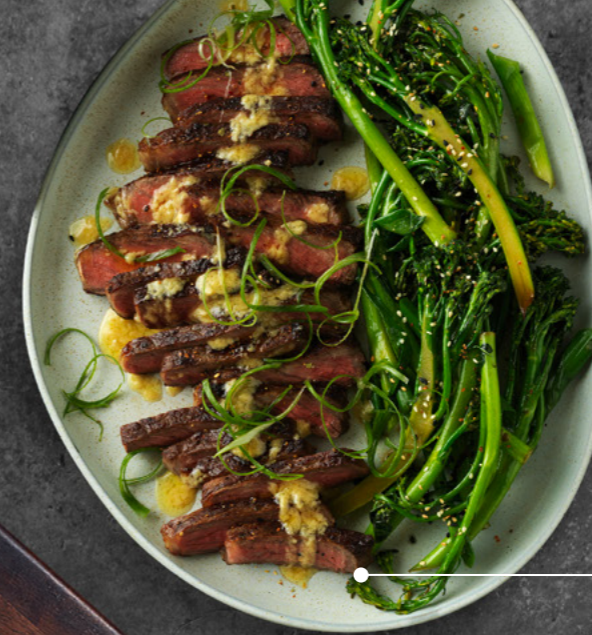
(ca.) **98%** unserer Ländereien wurden *nie* gerodet und werden aktive als *natürliche Landschaft* verwaltet

EIN AUSSERGEWÖHNLICHES ESSERLEBNIS

ELEGANT VOLLMUNDIG UND WÜRZIG KOMPLEX

Westholme hat in Kooperation mit der Universität Queensland das weltweit erste Wagyu-Geschmacksrad entwickelt, das Geschmacksprofile für unser Wagyu-Beef katalogisiert. Nach den gleichen Prinzipien wie bei einer Weinverkostung haben die Forscher Aroma-, Geschmacks- und Texturkomponenten bestimmt, die das Sinneserlebnis von Westholme-Wagyu-Beef ausmachen. Das Esserlebnis ist der Beweis unseres Könnens, der Kulminationspunkt aus Zucht, Herkunft, Umwelt, Futter und der äußersten Sorgfalt, die wir bei jedem Schritt walten lassen. Die gesamte Westholme-Bandbreite erkennt man in den Röst- und Karamelisierungsaromen, der zarten, auf der Zunge zergehenden Saftigkeit und dem komplexen Geschmack mit butterigen Noten, die durch süße und herbe Anteile ihren Ausgleich erfahren.

FAKT: Erforscher von sensorischen Prozessen haben über 800 Komponenten im Geschmack und Aroma unseres Wagyu-Beefs bestimmt



Ein *makellostes* Esserlebnis ist unser *Westholme-Markenzeichen*

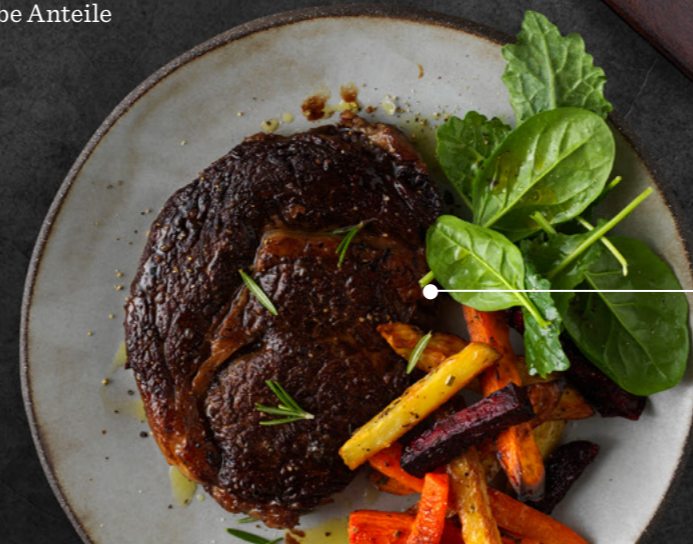
Rumpsteak

Intensive Röst- und Karamelisierungsaromen mit Spuren von Brotrinde. Weich und äußerst saftig mit wenig Textur. Stark würzig, ausgewogene Süße und Herbheit mit anhaltendem butterigen Geschmack.



Filet

Zart, mit Röst-, Karamelisierungs- und Wildfleischaromen. Äußerst zart und auf der Zunge zergehend. Komplexe süße Geschmacksnoten mit Röstaromen und Noten von Wildfleisch und weißem Pfeffer. Sauberer Abgang mit Mineralnoten.



Hohe Rippe

Röstaromen mit kräftigen Karamelisierungsnoten. Mittelzart und sehr saftig mit texturellem, faserigen Biss. Würzig, sehr süß, leicht herb und intensive Röstaromen. Kräftiger und anhaltender Geschmack im Mund.

Jedes Fleischstück ist unverwechselbar in *Geschmack, Aroma und Textur*



@WESTHOLME

www.westholme.com

WKC.001F