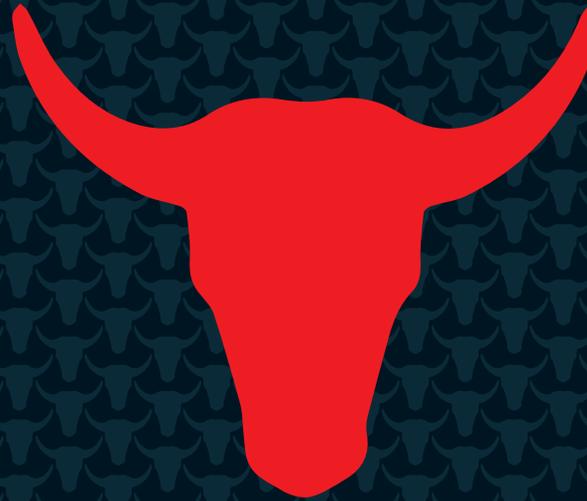




SARY Wagyu Spezialitäten...
Delikatessen für Genießer



Genuss pur!

*Der besondere
Fleischgenuss
aus der Region*

*Wagyu Beef
der Spitzenklasse*



Ochsenhausen
Oberschwaben



Wagyu Sary
Wagyu-Spezialitäten
Margit Sary
Siechberghöfe 4
D-88416 Ochsenhausen

Telefon: +49 (0) 7352 7683
www.wagyu-sary.de
E-Mail: info@wagyu-sary.de

100% Wagyu Rind

Landwirtschaft mit Leidenschaft,
Herz und Verstand!

Hofgeschichte

Wagyu aus der Region

Kobe oder Wagyu?

- seit 2014 europaweiter Vertrieb von Wagyu-Spezialitäten
- seit 2013 Produktion von Wagyu-Spezialitäten und Fleischvermarktung
- seit 2010 Beginn der Wagyu-Zucht bei Mutterkuhhaltung. Die Kälber dürfen die ersten 8-12 Monate bei den Mutterkühen bleiben. Seit 2000 werden in unserem Betrieb keine Pestizide, kein Antibiotika, kein Kraftfutter und keine Hormone eingesetzt. Das Futter stammt aus eigener Erzeugung. Frisches Gras, Heu und Grassilage im Winter gibt es bei uns auf dem Hof als Futter.
- 2000-2008 Kälberzucht in Mutterkuhhaltung für die Pharmaindustrie (OSSACUR GmbH) zur Herstellung eines Medikaments unter besonderen Auflagen (u.a. frei von Pestiziden und Medikamenten, spezielle Tierhaltung und Fütterung)
- 2000 Hofübernahme durch Tochter Margit Sary, geb. Patzelt und Ehemann Joachim Sary
- bis 2000 Tätigkeitsschwerpunkte: Milchwirtschaft und Ackerbau
- 1993 Erweiterung, Bau des Boxenlaufstalls, einer Güllengrube und der Fahrsilos
- 1977 Erste Erweiterung des Stallgebäudes und des Wohnhauses, Bau einer Maschinenhalle und Hochsilos
- 1958 Zwangsaussiedlung aus der ehemaligen Tschechoslowakei, Grundsteinlegung des landwirtschaftlichen Betriebs durch Josef und Elfriede Patzelt, Bau des Siedlungshofs in Ochsenhausen

Japan ist am anderen Ende der Welt. Die ursprünglich von dort stammenden Wagyu-Rinder gehören zu den wohl wertvollsten Rindern der Welt. Nur wenige Tiere sind inzwischen auch in Europa beheimatet. Sie sind anspruchsvoll und deshalb fühlen sie sich auch bei uns in Oberschwaben richtig wohl. Das Fleisch von Wagyu-Rindern ist in den Steakhäusern, Gourmetrestaurants und Grillszene in aller Welt gefragt. Aber es ist auch vortrefflich für wunderbare Salamis und Rohwürste geeignet. Wir freuen uns, Ihnen dieses traumhafte Fleisch und köstliche Wurstspezialitäten anbieten zu können.



Wagyu bezeichnet die Rasse. Kobe-Rinder stammen aus der japanischen Region Kobe. Kobe-Rind oder Kobe-Steak darf nur so heißen, wenn es aus ebendieser Region stammt. Der Name „Wagyu“ kommt aus dem Japanischen. „Wa“ steht für japanisch oder Japan; „gyu“ für Rind.

Historisch gesehen waren diese Rinder einmal Arbeitstiere. Sie wurden für schwerste Arbeiten eingesetzt. Sie ackerten auf Reisplantagen oder kamen auch im militärischen Bereich zum Einsatz. So entwickelten sie eine besonders kräftige Muskulatur. Sie ist reich an intramuskulärem Fett. Dies ist ein Geschmacksträger und so für das sagenhafte Aroma maßgeblich verantwortlich. In feinen Äderchen zieht sich das Fett durch die Struktur und verleiht dem Wagyu-Fleisch eine unverwechselbare Optik. Beim alleinigen Anblick dieser wunderbaren Stücke läuft jedem Fleischgenießer das Wasser im Mund zusammen.