DER BULLI NARIER

Hallers Magazin
für nachhaltigen
Fleischgenuss

No1 · August 2019

KLIMASCHUTZ DURCH KREISLAUF-WIRTSCHAFT

RESPEKT IM UMGANG MIT TIEREN

Hallers Bull Beef,
stammt aus dem größten Familienbetrieb Österreichs
in Markt Allhau im Südburgenland.
Diese Betriebsgröße bietet einzigartige
Möglichkeiten.

Christoph Haller ist Tierarzt und Landwirt und
entwickelt neue Standards über die respektvolle
Haltung und Ernährung von Wiederkäuern.
Die Bullen haben nicht nur deutlich mehr Zeit
und Platz zum Wachsen als in herkömmlichen Betrieben
sondern sind auf Stroh gebettet und werden mit den Erträgen
aus Gras- und Wiesenflächen des „RAMSAR – Schutzgebietes“
an der Lafnitz gefüttert.

HALLERS Bull Beef
Der Österreich Champion

HALLER'S

Wie es sein soll

Direkt vom eigenen Bauernhof,
der größten Kreislaufwirtschaft Österreichs

MIT GRAS UND HEU

Unsere Bullen sind auf Stroh gebettet und werden mit den Erträgen aus Gras- und Wiesenflächen des „RAMSAR – Schutzgebietes“ an der Lafnitz gefüttert.

Unser Kreislauf ist Klima-positiv

Christoph Haller entwickelte neue Standards über die respektvolle Haltung und Ernährung von Wiederkäuern, die nicht von herkömmlichem Kraftfuttereinsatz aus Übersee bestimmt werden, welche durch Produktion und Transport eine sehr negative CO_2 Bilanz aufweisen. Die Fütterung aus Erträgen aus den Wiesenflächen des „RAMSAR – Schutzgebietes“ am Ufer der Lafnitz und die Verwertung des Stallmistes zu Biogas ergeben ein dickes Plus in der CO_2-Bilanz von Hallers Kreislaufwirtschaft und zusätzlich auch Ökostrom für mehr als 2.000 Haushalte. Der dennoch entstehende organische Dünger wird als CO_2 Speicher wieder in die Naturflächen eingebracht. Damit werden nicht nur der Betrieb selbst, sondern auch die von Tieren verursachten Treibhausgase neutralisiert.
Der Genuss von Hallers Bull Beef kann so mit reinem Gewissen erfolgen. Maßhalten schadet dabei aber trotzdem nicht, vor allem für Ihre eigene Gesundheit.

Wir arbeiten KLIMA POSITIV

HALLERS KREISLAUF-WIRTSCHAFT

Kreislaufwirtschaft heißt grundsätzlich, dass wir...

...vorwiegend nachwachsende Rohstoffe verwenden und nicht-nachwachsende (Sekundär-)Rohstoffe möglichst lange und effizient im Kreislauf belassen.

Dies kann gelingen, wenn schon am Beginn der Wertschöpfungskette auf sparsamen Rohstoffeinsatz, Langlebigkeit, Reparatur- und Wiederverwendbarkeit geachtet wird und die Materialien nach ihrer Nutzung bestmöglich gesammelt, sortiert und verwertet werden können.

Wir arbeiten KLIMA POSITIV

3.000.000 kg
Biofaser als Dünger für Haushalte und Biolandbau
werden pro Jahr getrocknet.

Wir denken und arbeiten nachhaltig

Mit unserer Welt voller Wissen über Kreislaufwirtschaft und artgerechte Tierhaltung wollen wir einen Beitrag zur Bewusstseinsbildung für die Erhaltung einer enkeltauglichen Welt leisten.

Optimale Reifung

Das Bull Beef wird in eigenen Reifekammern des Bullinariums optimal gereift.

1 kg
Hallers Bull Beef®
verursacht einen CO2-Ausstoß von
-5 kg CO2

Unser Kreislauf ist nicht nur CO_2 neutral, sondern sogar KLIMAPOSITIV.

Die Vermarktung erfolgt direkt durch uns im Restaurant des Bullinariums und im angeschlossenen Shop.

HALLERS Bull Beef
Wie es sein soll

CO_2

Der dennoch entstehende organische Dünger wird als CO_2-Speicher wieder in die Naturflächen eingebracht.

RAMSAR Ramsar

Schutz-gebiet

Nachhaltige Bewirtschaftung unter strengsten Auflagen ohne Verwendung von Kunstdünger und Spritzmittel.

Kreislauf-wirtschaft fördert eine

Bio-diversität

an Pflanzen und Tieren

Ökologische

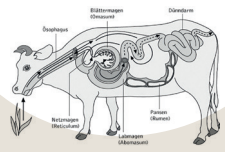
Land-schafts-pflege

Wenn diese Flächen nicht regelmäßig gemäht werden, würde es sehr schnell zu einer Verwaldung bzw. Verbuschung des Naturschutzgebietes kommen.

Wiederkäuer-gerechte

Fütterung

Wir füttern unsere Bullen mit Gras und Heu aus den Wiesen der Lafnitz-Auen. Wiederkäuer haben vier Mägen und können damit unverdauliche Rohfasern zu Muskelmasse und Milch verarbeiten.



Wir füttern unsere Bullen wiederkäuergerecht mit viel Gras und Heu

Natürliche Dünger-produktion

Klimaschutz und Landschafts-pflege

Der geschlossene Kreislauf

ermarktung vor Ort ohne lange Wege

Tierwohl durch stressfreie Haltung

Regionale Energie-gewinnung

Stressfreie Haltung

& Respekt

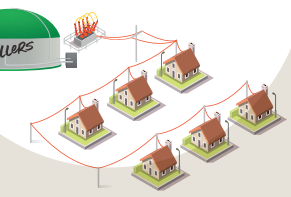
Mehr Einstreu

Die Bullen sind in ihrem großzügigen Laufstall auf Stroh gebettet, das jeden Tag gewechselt wird.

Produzierte nergie pro Jahr:

Mio. kWh

mit können mehr als **2000 Haushalte** mit Strom versorgt werden.



Mit der täglich produzierten Energie könnte man

60.000 km

fahren.

Umgerechnet sind das Eineinhalb Erdumrundungen **pro Tag** die man mit einem Auto fahren könnte.

Erzeugte Gasmenge pro Stunde:

375 m³

Jeden Tag könnte man somit ca. 2 Heißluftballons mit Biogas füllen.

Wir betreiben mit Biogas das Kraftwerk am Bauernhof. Dabei verwandeln wir Stallmist zu Biogas.

ZART VON NATUR AUS

Die wiederkäuergerechte Fütterung mit Gras und Heu können Sie auf Ihrem Teller sehen und schmecken.

Mateo Lopez – langjährig als Koch bei Do & Co tätig, ist der Meister an der Flamme des Bullinariums. Er kennt nicht nur durch seine Herkunft aus der Rioja Region Spaniens, sondern auch durch seine Kontakte mit internationalen Spitzenköchen die vielfältigen und köstlichen Varianten der Zubereitung von Bull Beef®.

No Steak Mania sondern Bull Beef® „from nose to tail“

Hallers Bull Beef® - wie es sein soll

Das Ergebnis nennt sich Hallers Bull Beef®, der Champion aus dem größten Familienbetrieb Österreichs und wird ab dem Frühjahr 2020 im Bullinarium in Markt Allhau zu genießen sein. Zart von Natur aus und einzigartig im Geschmack, hat Hallers Bull Beef® durch die wiederkäuergerechte Art der Fütterung mit Gras und Heu deutlich mehr Zeit zum Wachsen als in herkömmlichen Betrieben.

Wir denken und arbeiten nachhaltig

Als Bauernsohn aus dem Bregenzerwald hat Christoph Haller kleinbäuerliche Strukturen kennengelernt. Als Tierarzt kennt er auch aus wissenschaftlicher Sicht die Bedürfnisse seiner Rinder. Aber er wollte ein Zeichen dafür setzen, dass es auch in Österreich möglich ist eine wiederkäuergerechte Kreislaufwirtschaft mit größeren Strukturen zu entwickeln und mit dem größten Rinderstall Österreichs in die Tat umzusetzen.

„Meine Tiere sind im Laufstall auf Stroh gebettet, welches jeden Tag gewechselt wird. Sie haben doppelt so viel Platz wie vorgeschrieben und meine bestens ausgebildeten Mitarbeiter haben die Aufgabe, jeden Tag einen direkten Kontakt zu den Bullen herzustellen, indem sie diese am Kopf streicheln. Selbstverständlich dürfen alle meine Bullen Hörner tragen und ich fand heraus, dass sie gerade deshalb friedlicher als enthornte Tiere sind. Zum Sozialverhalten von Bullen gehört auch, dass sie sich einen Rang in der Gruppe erarbeiten müssen. Dies gelingt mit dem natürlichen Horn wesentlich besser und die Rangkämpfe finden sehr schnell ein Ende.“

Genießen mit gutem Gewissen

Ab April 2020

Das Bullinarium bietet seinen Besuchern mit Hallers Bull Beef kulinarische Genüsse wie sie sein sollen, regional und nachhaltig in der Herkunft, vielfältig und international in der Zubereitung.

Sie können das bei uns aufgewachsene und im eigenen Haus gereifte Bull Beef® mit ruhigem Gewissen genießen, weil sie die wiederkäuergerechte Fütterung mit Gras und Heu auf ihrem Teller sehen und schmecken oder im Shop mitnehmen können.

Durch ein spannendes Infotainment wird Hallers Kreislaufwirtschaft sichtbar gemacht. Die Gäste erleben damit in einer Welt voller Wissen und Tieren zum Anfassen, wie sie ohne Reue genießen und als Konsument mit ihrem Verhalten Verantwortung mit übernehmen können.

BULLINARIUM
Hallers Bull Beef & Infotainment

Wir arbeiten KLIMA POSITIV

KLIMASCHUTZ DURCH KREISLAUF-WIRTSCHAFT

HALLERS Kreislaufwirtschaft

HALLERS Bull Beef Wie es sein soll

BULLINARIUM Hallers Bull Beef & Infotainment

EFRE Europäische Union Investitionen in Wachstum & Beschäftigung. Österreich.

BURGENLAND DIESES PROJEKT WIRD VON BUND UND LAND BURGENLAND GEFÖRDERT.

Haller GmbH
Gemeindestraße 30
7411 Markt Allhau
Tel.: +43 660 624 97 79
office@bullinarium.com
www.bullinarium.com

Besuchen Sie uns auf Facebook /bullinarium

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Haller GmbH, Gemeindestraße 30, 7411 Markt Allhau, Tel.: +43 660 624 97 79, office@bullinarium.com
Texte: Norbert Ulbing, Fotos: Karl Schrotter, iStockphoto, Konzept und grafische Gestaltung: seier.com Werbeagentur, Druck: Schmidbauer Oberwart.