DER BULLI NARIER

Hallers Magazin
für nachhaltigen
Fleischgenuss

No2 · Mai 2020

STEAKS, CLASSICS & FREE STYLE

BEST OF BULL BEEF
IM BULLINARIUM

VOLL WERTIG

ALLES wird verwertet.
„Vom Kopf bis zu die Schwanz“

Zitat Mateo Lopez

Lebensmittel sind wertvoll.
Wenn wir zu diesem Schluss gekommen sind, ist oft noch gar nicht klar, ob unsere Lebensmittel tatsächlich hochwertig sind und woher sie kommen. Woher das Tier kommt, dessen Fleisch wir essen. Wie es gelebt hat und wie es geschlachtet wurde.

Was bedeutet es, gutes Fleisch zu essen?
Für uns gilt es, alles vom Tier zu verwerten, um dadurch den notwendigen Respekt dem Tier gegenüber zu zeigen.

In unserer Kreislaufwirtschaft muss sich die Wertschätzung für das Tier auch in unserer Küche widerspiegeln. Aus dieser respektvollen Haltung heraus verarbeiten wir selbstverständlich alles von unserem Bull Beef. Mateo’s „Free Style“-Küche, eine neu interpretierte und vielseitige Rindfleischküche, wird diesem Anspruch höchster Wertschätzung dem Tier gegenüber gerecht.

HALLERS Bull Beef
Wie es sein soll

HALLERS

Wie es sein soll

Direkt vom eigenen Bauernhof,
der größten Kreislaufwirtschaft Österreichs.

ART
GERECHT
Rindfleisch, das moralisch einwandfrei ist,
schmeckt nicht nur besser, sondern lässt sich auch
mit besserem Gewissen genießen.

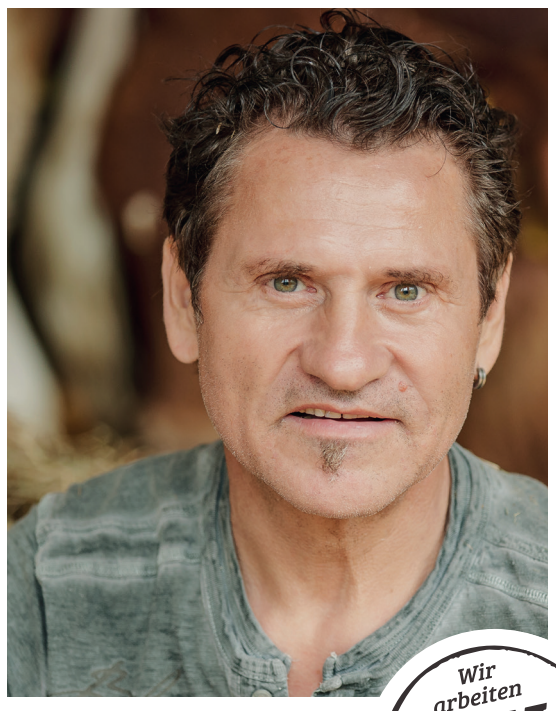
Genuss braucht Zeit und Erfahrung

Auf unserem Hof legen wir besonderen Wert auf eine respektvolle Haltung und Ernährung der Rinder.

Unsere Bullen werden mit viel Gras und Heu von den Wiesenflächen des „RAMSAR-Schutzgebietes“ an der Lafnitzgefüttert und auf Stroh gebettet. Sie haben viel Platz, um sich frei zu bewegen und dürfen langsam wachsen. Auf diese Weise wollen wir unseren Tieren ein natürliches, gesundes und stressfreies Leben ermöglichen.

Für uns ist auch wichtig, dass die Schlachtung in einer Umgebung stattfindet, in der Respekt vor dem Tier gezeigt wird. Ohne lange Anfahrtswege und ohne Stress.

Christoph Haller
Energie- und Landwirt



Wir arbeiten KLIMA POSITIV

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.

Weltweit einzigartig: Unsere Kreislauf-wirtschaft

Christoph Haller entwickelte neue Standards für die respektvolle Haltung und Ernährung von Wiederkäuern, die nicht von herkömmlichem Kraftfuttereinsatz aus Übersee bestimmt werden und durch Produktion und Transport eine sehr negative CO_2-Bilanz aufweisen. Die Fütterung mit Gras und Heu von 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 dabei entstehende Dünger wird als CO_2-Speicher wieder in die Naturflächen eingebracht. Dadurch ist es gelungen, mit der Rinderhaltung im natürlichen Kreislauf mehr CO_2 abzubauen, als ausgestoßen wird.

So ist unser Kreislauf nicht nur CO_2-neutral, sondern sogar **Klimapositiv**!

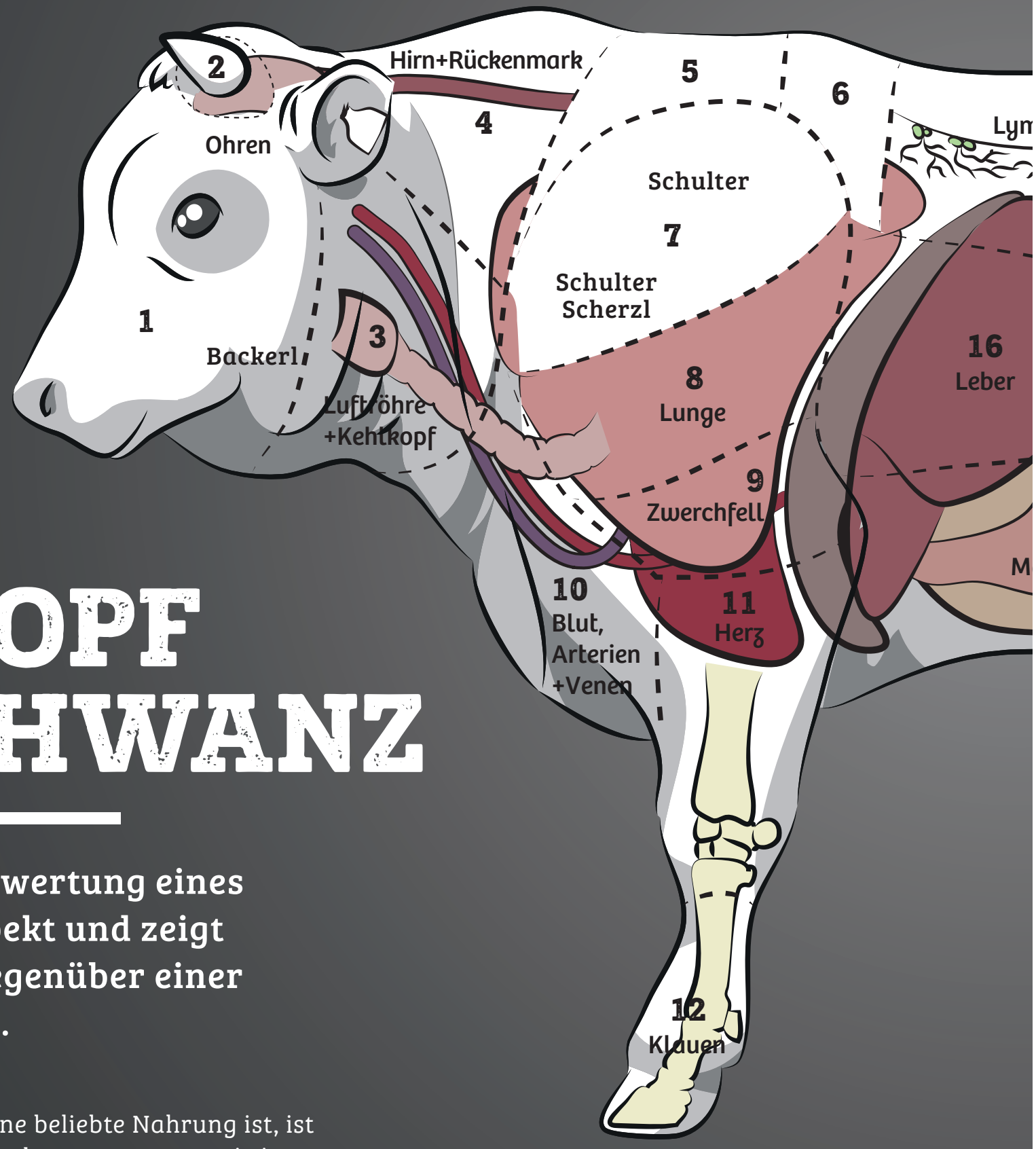
Wir arbeiten KLIMA POSITIV

Wie es sein soll

STEAKS
vom Bull Beef®

Optimal gereift und auf der Flamme gegrillt

Für unsere Bull Beef® – Steaks lassen wir das Beef optimal reifen. Auf der Flamme gegrillt, überzeugt es jeden Steakliebhaber. Optimal gereift mit Liebe geschnitten. Vom klassischen Filetsteak bis zum Flat Iron Steak. Unsere Fleischer lieben Ihr Produkt und wissen genau wie es behandelt werden soll.



VON KOPF BIS SCHWANZ

Die ganzheitliche Verwertung eines Tieres zeugt von Respekt und zeigt die Wertschätzung gegenüber einer wertvollen Ressource.

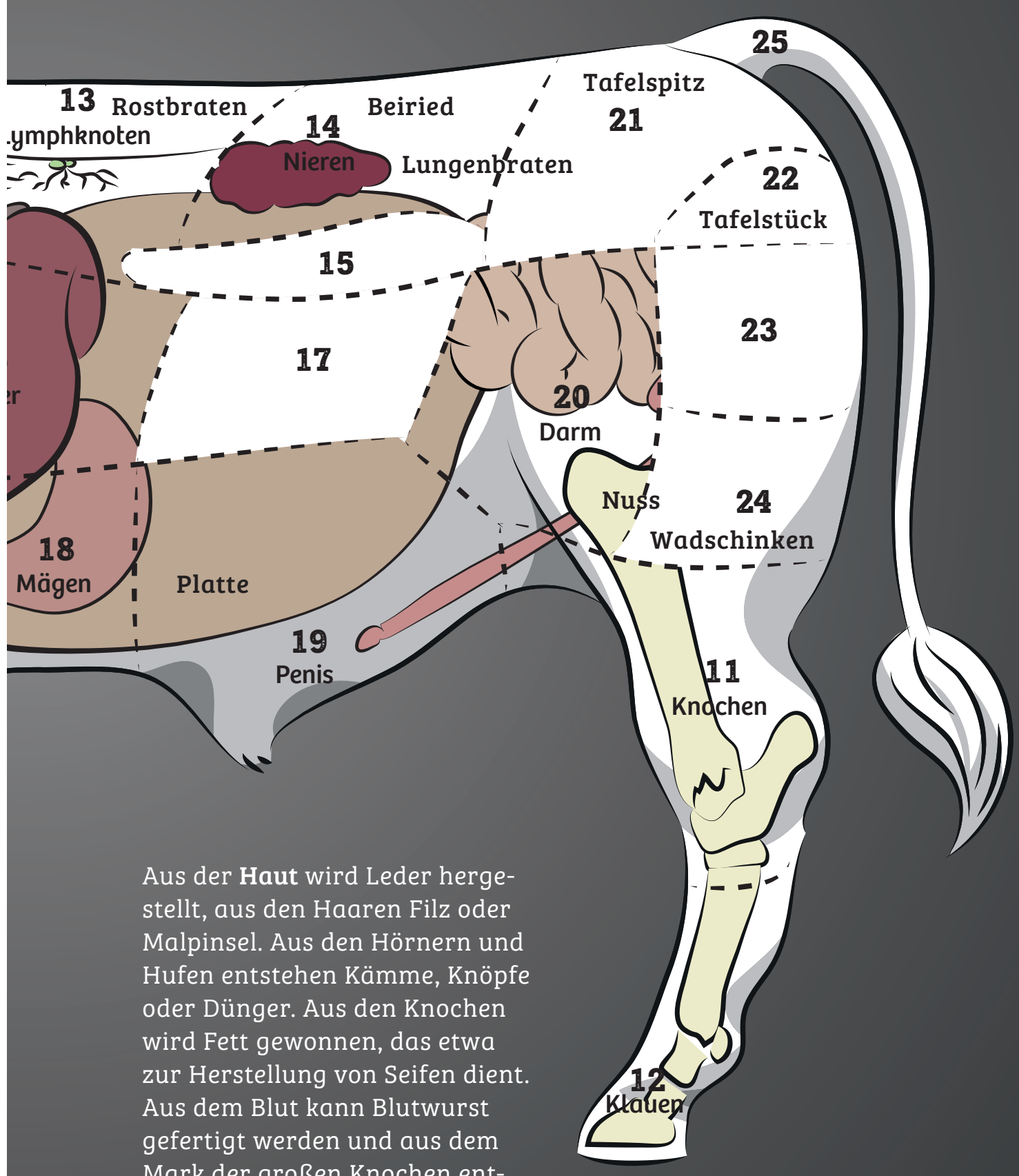
Dass das Fleisch von Rindern eine beliebte Nahrung ist, ist kein Geheimnis: Es steckt im Hamburger genauso wie im Rindsragout und im Rinderbraten.
Aber hast du gewusst, dass Teile des Rindes auch zur Herstellung von Kerzen, Pinseln und Gummibärchen verwendet werden? Im Bullinarium erfährst du mehr über die Nutzung und die Haltung unseres Bull Beefs.

Wie es früher war

CLASSICS
vom Bull Beef®

Rindfleisch wie wir es von früher kennen

Unter Bull Beef® – Classics präsentieren unsere Köche Rindfleisch, wie es früher war. Dazu gehören Gerichte wie der Tafelspitz, das Filet Wellington, das Roastbeef, welches warm oder kalt ein Genuss ist, die Ochsenschleppsuppe, der Burgunderbraten oder auch das Rindsgulasch.



Aus der **Haut** wird Leder hergestellt, aus den Haaren Filz oder Malpinsel. Aus den Hörnern und Hufen entstehen Kämme, Knöpfe oder Dünger. Aus den Knochen wird Fett gewonnen, das etwa zur Herstellung von Seifen dient. Aus dem Blut kann Blutwurst gefertigt werden und aus dem Mark der großen Knochen entsteht eine kräftige Brühe, und Mark mit Semmelbröseln kann zu Suppenklößchen werden. Jedes Teil des Rindes kann also verwendet werden.

Wie es noch nie war

FREE STYLE
Mateos kreative Bull Beef®-Variationen

Eine völlig neu interpretierte Küche rund ums Bull Beef®

Die von Mateo entwickelte „Free Style"-Küche, eine neu interpretierte und vielseitige Rindfleischküche, wird diesem Anspruch höchster Wertschätzung dem Tier gegenüber gerecht.

Mateo Lopez 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. Lass dich überraschen!

- **Rindfleisch** leistet einen wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung. Rindfleisch enthält **Eisen, Zink** und **Selen** sowie **Vitamin A** und **B-Vitamine**, vor allem **B 12**.
- Bereits **70 Gramm** Rindfleisch decken den **Tagesbedarf** eines erwachsenen Menschen an Vitamin B12 ab, das für das Wachstum und zur Blutbildung wichtig ist.
- Rindfleisch ist ein **wertvoller Eisenlieferant**. Eisen ist für die roten Blutkörperchen und damit für den **Sauerstofftransport im Körper unentbehrlich**.

ZART VON NATUR AUS

Das Ergebnis einer wiederkäuergerechten Fütterung
und artgerechten Haltung.

Mit der Fütterung wird die Qualität des Fettes und des Fleisches beeinflusst. Die Herausbildung des intramuskulären Fettes ist ein Indikator für Geschmack, Aroma und Saftigkeit von Fleisch und entsteht durch langsames Wachstum.

Natürliche Marmorierung und von Natur aus zart

Hallers Bull Beef® - wie es sein soll

Wir lassen unseren Tieren mehr Zeit zum Wachsen, indem wir sie so ernähren, wie es ihrer Natur entspricht. Aber auch das Fleisch braucht Zeit. In unseren Reifekammern erfährt es die optimale Veredelung, bevor es in die Küche kommt. Mit „Von Natur aus zart, mit natürlicher Marmorierung und von einzigartigem Geschmack“ lässt sich deshalb Hallers Bull Beef® kurz und prägnant beschreiben.

LOW AND SLOW

Die sonst oft nur gekochte Rinderbrust wird durch eine langsame und sanfte Zubereitung im Smoker zu einem Edelstück.

Das Rind besteht nicht nur aus den Edelteilen wie Lende und Filet sondern auch andere Zuschnitte können köstliche Gerichte liefern.

Mateo Lopez hat die **„Free Style"-Küche** entwickelt. Eine neu interpretierte und äußerst vielseitige Rindfleischküche.

Wenn das Rind ganz verwertet wird

Wie bei der Reifung braucht es auch in der Küche die richtigen Zutaten, Zeit und das Gewusst wie. Und mit der richtigen Zubereitung können auch Rindsbackerl, eine Rindersehne, der Schlepp oder Kutteln traumhaft schmecken.
Wir wollen unsere Gäste auch dazu animieren, nicht nur das Filet zu essen, sondern ihnen zeigen, dass mit der richtigen Zubereitung aus allen Teilen des Rindes köstliche Gerichte entstehen können, die vielleicht sogar geschmacklich noch interessanter sind.

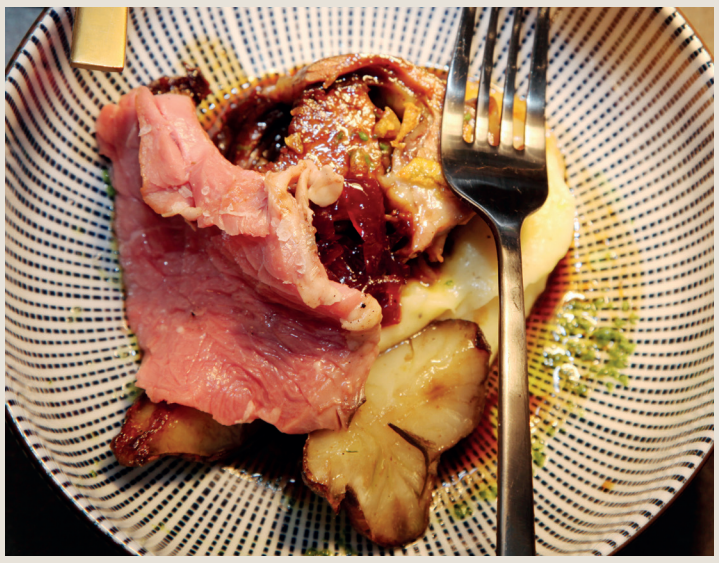
In der Region heißt mit der Region arbeiten

Unsere Landwirtschaft ist der größte Familienbetrieb Österreichs. Diese Größe bietet uns einzigartige Möglichkeiten, um unsere Visionen und Ziele zu verwirklichen.

Mit unserer Kreislaufwirtschaft und unserer zukunftsorientierten Arbeitsweise leisten wir einen großen Beitrag zum Klimaschutz und übernehmen damit auch Verantwortung für die Natur und die Umwelt. Wir bewirtschaften die Wiesen des „RAMSAR-Schutzgebietes“ an der Lafnitz und fördern damit die Biodiversität von Pflanzen und Tieren in diesem Gebiet.
In die von uns entwickelten Standards für die Lebensqualität der Tiere und für ökologische Kreisläufe wollen wir nun auch die Konsumenten miteinbeziehen und haben das Bullinarium, Hallers Bull Beef & Infotainment, ins Leben gerufen. Dafür bringt sich jeder von uns ein – gemeinsam bewegen wir viel.
Gemeinsam bedeutet für uns auch, in und mit der Region zu arbeiten. So sind im Shop des Bullinariums fantastische Produkte aus der Region erhältlich.

Ich fühle mich der Natur sehr verbunden und auch verantwortlich. Deshalb war ich selbstverständlich dabei, als wir gemeinsam unsere Kreislaufwirtschaft weiterentwickelt, oder besser gesagt, mit dem Bullinarium den Kreis geschlossen haben. Ich freue mich schon sehr, Sie nun als Gastgeberin des Bullinariums begrüßen zu dürfen.

Sabrina Lopez
Gastgeberin



Immer einen Besuch wert

Aktuelle Infos unter:
www.bullinarium.com

Bullinarium
Hallers Bull Beef & Infotainment

Das Bullinarium lässt seine Besucher Hallers Bull Beef® vielfältig erleben. Vom Infotainment über das Restaurant und die Café Bistro-Bar bis hin zum Shop. Ein kindgerechter Erlebnisspielpark im Außenbereich lässt Kinderaugen erstrahlen, während Eltern es sich auf der Terrasse bequem machen.

Das Infotainment zeigt eine aufregende Welt voller Wissen rund um unsere einzigartige Kreislauf-Landwirtschaft, das „RAMSAR-Schutzgebiet“, den schonenden Umgang mit dem Bullen als Lebewesen und Nutztier und die Qualität und Zubereitung des Bull Beefs.

Das Restaurant präsentiert sich mit Bull Beef® – Steaks, Bull Beef® – Classics und Bull Beef® – „Free Style“ vielfältig und eindrucksvoll. Schließlich stellt die Café Bistro-Bar ein lässiges und hochwertiges Angebot bereit und unser Shop wird zur begehbaren Speisekarte.

HOTSPOT FÜR NACHHALTIGEN FLEISCHGENUSS

Wir arbeiten KLIMA POSITIV

www.bullinarium.com

BULL BEEF® JETZT ONLINE BESTELLEN:

shop.bullinarium.com

Hauszustellung oder Abholung im Bullinarium.
Details im Online-Shop.

HALLERS Kreislaufwirtschaft | HALLERS Bull Beef Wie es sein soll | BULLINARIUM Hallers Bull Beef & Infotainment | EFRE Europäische Union Investitionen in Wachstum & Beschäftigung. Österreich. | burgenland Die Sonnenseite Österreichs.

Haller GmbH
Gemeindestraße 30
7411 Markt Allhau
Tel.: +43 3356 222 12
office@bullinarium.com
www.bullinarium.com

Besuchen Sie uns auf Facebook /bullinarium und auf Instagram

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Haller GmbH, Gemeindestraße 30, 7411 Markt Allhau, Tel.: +43 3356 222 12, office@bullinarium.com
Texte: Norbert Ulbing, Fotos: Karl Schrotter, iStockphoto, Konzept und grafische Gestaltung: seter.com Werbeagentur, Druck: Schmidbauer Oberwart.