

Hofgenuss MV GmbH

Klein Wokern 17,17166 Groß Wokern



Firmenportrait

Unsere Mecklenburger Wagyu Farm liegt im Herzen von MV in der Nähe von Teterow. Seit 1992 bewirtschaften wir, die Familie Feldmann, den landwirtschaftlichen Betrieb in Klein Wokern. Ursprünglich hat sich unser Betrieb auf die Milchviehwirtschaft beschränkt. Der gesellschaftliche Wandel vom Fleisch als Massenprodukt, hin zum Verzehr von weniger Fleisch, dafür aber qualitativ hochwertig, hat uns 2016 veranlasst mit der reinrassigen Wagyuzucht anzufangen.

Den meisten ist die Rasse als Kobebeef aus Japan bekannt. Nur Rinder aus der Region Kobe dürfen diesen Namen tragen, außerhalb dieser Region heißen die Rinder Wagyu. Das Wagyufleisch zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus, die ihm den einzigartigen Geschmack und Zartheit verleiht. Wagyufleisch zergeht auf der Zunge und sorgt somit für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Es wird von vielen als das beste Rindfleisch der Welt bezeichnet.

Unsere Philosophie ist eine möglichst naturnahe Haltung, d.h. die Kälber bleiben bis zu 8 Monaten bei der Mutter, verbringen den Sommer auf der Weide und den Winter in großen Strohställen. Alle Futtermittel wie Heu, Grassilage, Maissilage, Luzerne, Getreide und Erbsen werden auf unserem Betrieb hergestellt. Ihre Schlachtreife erreichen die Ochsen erst mit ca. 36 Monaten. Unsere Wagyus erhalten ein Maximum an Tierwohl und werden artgerecht gehalten. Das spiegelt sich in der Qualität des Fleisches wider.

Unser Premiumprodukt vermarkten wir seit 2020 hauptsächlich über unseren Hofladen in Klein Wokern und unserem Online-Shop, sowie verschiedene regionale Anbieter und der Gastronomie.

Bank:

Ostseesparkasse
IBAN: DE20 1305 0000 0201 1092 20

Geschäftsführer

Udo Feldmann
Andrea Feldmann

E-Mail

Feldmann@Mecklenburger Wagyu.de

Website

Mecklenburger-Wagyu.de

Steuernummer

086/110/04010

Handelsregister

HRB 14845