



**DEXTER VON DER HUSBYHARDE  
THE GREEN FARM**



Im Norden Schleswig-Holsteins, unweit des Ostseeuferes und eingebettet in Wald, Knick und Auen, grasen unsere Dexter-Rinder auf einem herrlichen Naturgrund.

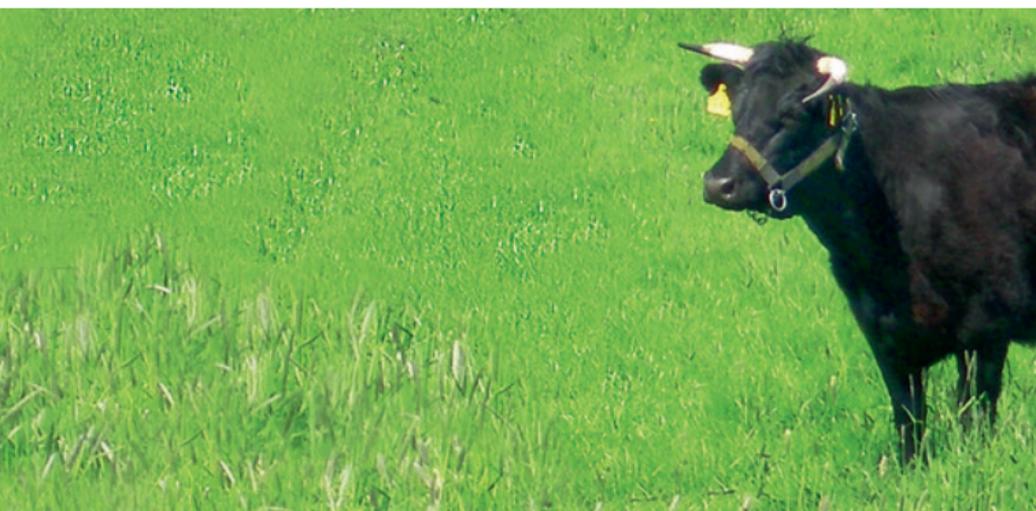
In unserem Zuchtbetrieb wollen wir diesen sehr seltenen Robustrindern einen optimalen Lebensraum schaffen.

So leben unsere Herdentiere ganzjährig draußen, was ihrem Wesen als irisches Bergrind keltischen Ursprungs entspricht.

Wir legen aber nicht nur großen Wert auf eine natürliche Haltung, sondern auch auf höchste Qualität der Zuchttiere: Nachhaltig setzen wir uns dafür ein, dass die Dexter nicht durch Kreuzungen mit anderen Rassen, durch züchterische oder gar genetische Manipulationen ihr gut zwei Jahrhunderte altes Typbild verändern.

Gesunde, natürliche Ernährung der Tiere ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Für die Zufütterung im Winter verwenden wir Heu oder Heusilage von unseren Weiden.



## GESUNDER GENUSS

Schlachten lassen wir unsere Tiere von einem kleinen, ländlichen Familienbetrieb, der die Fleischverarbeitung nach alten Traditionen und die Zubereitung nach überlieferten Rezepten vornimmt.

Das Fleisch der Dexter gilt als Delikatesse, der außergewöhnliche Flavor begeistert Gourmets und Gastronomiekritiker, die es als „Premium-Qualität“ einstufen. Wer einmal Dexter-Fleisch probiert hat, wird begeistert sein: Es ist gut marmoriert mit wenig Fett, zart und von leichtem Biss, es besitzt einen kräftigen, aber edlen Rindfleischgeschmack mit einer dezenten Wildnote – eben ein Fleisch für Feinschmecker.

Und es ist ein Fleisch für Menschen, die sich gesund und verantwortungsvoll ernähren wollen: So ist beispielsweise der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren förderlich für die menschliche Herz-, Kreislauf- und Gehirnfunktion.



## EINE DELIKATESSE, DIE MAN SCHMECKEN KANN

Dexter-Fleisch ist allerdings nur sehr begrenzt verfügbar: Weltweit leben lediglich rund 2000 Rinder dieser Rasse, in Deutschland sind gerade einmal 500 Tiere in den Herdbüchern verzeichnet. Zudem gelten Dexter als kleinste Rinderrasse Europas, womit der Fleischertrag unvergleichbar ist mit dem jeder anderen Rasse. Dass Genuss und Fleischqualität derart herausragend sind, ist auch aus einem anderen Grund kein Wunder: Dexter wachsen ausgesprochen langsam, reifen genüsslich und lebensfroh heran – zum Beispiel auf den Weiden der Husbyharde.

## MÖCHTEN SIE DIESE DELIKATESSE EINMAL PROBIEREN?

Kein Problem: Wir verkaufen nicht nur Lebendtiere deutschlandweit und ins benachbarte Ausland. Unser Fleisch und auch die Wurst geben wir in größeren oder auch kleinen Portionen je nach Schlachtermin ab. Sie sind in haushaltsgebräuchlichen Größen vakuumiert verpackt. Tiefgefroren sind Fleisch und Wurst mindestens eineinhalb Jahre lang haltbar bei minus 18°C.



# SOGAR DIE WURST IST EIN KULINARISCHES ERLEBNIS

Mögen Sie Wurst in unterschiedlichen Varianten? Dann vergessen Sie alles, was Sie bisher gegessen haben!

**Dexter-Würste** sind eine Klasse für sich, ihr Verzehr ist ein Erlebnis.



Unsere Würste lassen wir zu **100 Prozent aus Dexter-Fleisch** anfertigen, unser Schlachter räuchert oder brüht sie nach alten Familienrezepten.

Das Ergebnis ist ein angenehm mageres Fleisch mit einer sehr eigenen, charismatischen Note – ein Genuss, der auch den Gourmet-Kritiker begeistert.

In unserem Sortiment führen wir neben dem Fleischsortiment die **Mettwurst mit grünem Pfeffer** – besonders pikant in der Variante **mit Knoblauch**. Ein Favorit ist die **Jagdwurst mit Senfkörnern**. Als leckere, vollwertige Mahlzeit oder als Snack für zwischendurch, zur Grillsaison und zu jeder anderen Jahreszeit eignen sich **Grill- und Bratwurst** sowie die **Bockwurst** und **Wiener Wurst**. Etwas ganz Edles ist unser **Rauchfleisch**, die exklusive Variante des Schinkens.

Eine Besonderheit sind übrigens unsere **Dexter-Felle** mit sehr robuster Lederdecke. Gegerbt sind die Felle in Schleswig-Holstein nach strengen Umwelt- und Gesundheitskriterien. Verarbeitet wird das dichte Winterkleid der Dexter in den natürlichen Farben schwarz und rot.



**DEXTER VON DER HUSBYHARDE  
THE GREEN FARM**

Thomas Lange

Flensburger Str. 4A | D-24975 Husby/SH

Tel 0173/206 44 58 | Fax 04634/93 13 840

[dexter.greenfarm@t-online.de](mailto:dexter.greenfarm@t-online.de)

[www.dexter-rind.de](http://www.dexter-rind.de)