

Genussregion Zickentaler Moorochse

Informationen bei:

Verein „Rinderweide am Zickentaler Moor“
 Obmann: Werner Sinkovics
 7543 Eisenhüttl, Nr. 18
 Tel.: 03328 / 32 303
 sinkovics@aon.at

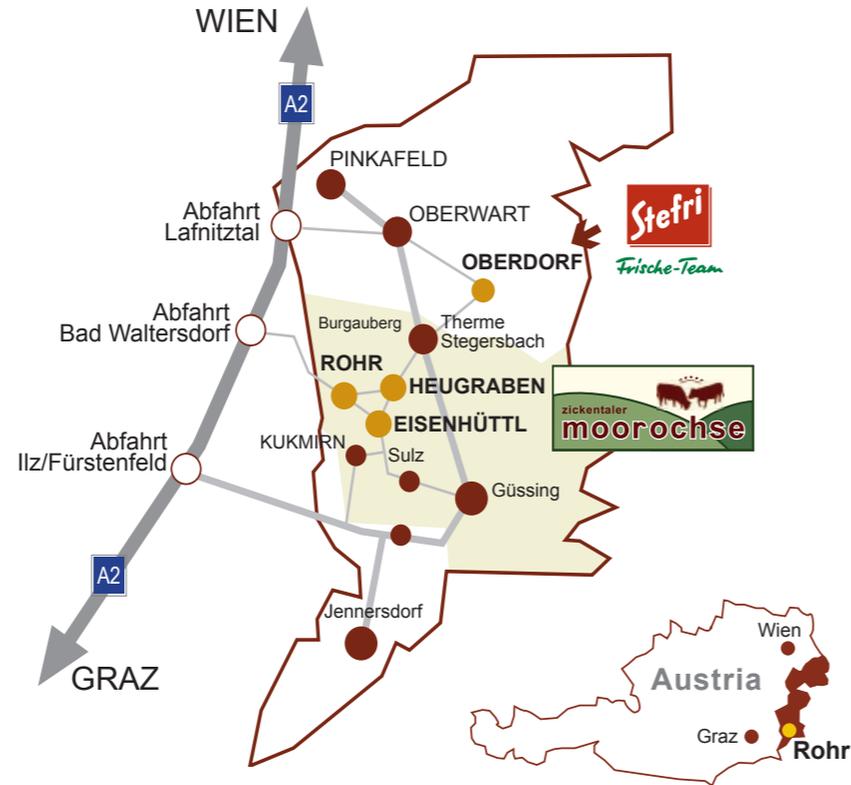
Verein „rund um's moor“

Führungen: Peter Kühne
täglich von 28.3. - 31.10.09
 Tel.: +43 (0)664/59 66 858
 sulzfrank@utanet.at

Bezugsnachweis:

Stefri Frischeteam Halper GmbH
 7501 Oberdorf,
 Ob. Hauptstraße 24
 03352 / 6220
 stefri@aon.at

www.moorochse.at
www.moor.co.at
www.stefri.at



Genuss gereift



Zickentaler Moorochse

Heugraben - Eisenhüttl - Rohr im Südburgenland



... diese Natur gibt es nur bei uns!



Herzlich willkommen
in der Heimat der
Zickentaler Moorochsen!



Rund um das Naturschutzgebiet „Auwiesen Zickenbachtal“ hat sich im südlichen Burgenland zwischen den Orten Heugraben, Eisenhüttl und Rohr eine Genussregion entwickelt. Im Mittelpunkt des kulinarischen Angebotes

steht der „Zickentaler Moorochse“. Rinder der Rassen Galloway und Angus beweideten die Randzonen und tragen zum nachhaltigen Schutz des größten Niedermoores des pannonischen Raumes bei.

Der Moorochse wächst ab seinem 4. bis 6. Lebensmonat auf den ungedüngten Weiden rund um das Moor auf. Bis zur Genussreife vergehen 24 Monate.

Die Tiere fressen ausschließlich saftiges Gras und duftendes Heu der naturbelassenen Wie-

sen und verbringen Sommer und Winter im Freien. Die langsame Reifung sichert ein feinfaseriges Fleisch. Kräuter und seltene Pflanzen verfeinern den Geschmack und durch die zarte, rein weiße Fettmarmorierung wird der Braten besonders saftig.

