

## Bio Wagyu aus der Zentralschweiz

Die Wagyu-Rinder auf dem Hof in der Nähe von Willisau geniessen Auslauf, reines Gras und ein Leben in der Herde. Nach drei Jahren erreichen die Tiere zirka 700 Kilogramm und sind schlachtreif.



Das Entrecôte.

### Das Fleisch

- Es ist reich an ungesättigten Fettsäuren wie Omega 3 und Omega 6.
- Das über das gesamte Fleisch gleichmässig und feinadrig verteilte intramuskuläre Fett macht das Fleisch zart und aromatisch.
- Das Fleisch ist Bio-Suisse-zertifiziert.

### Einzigartig auf Ihrer Karte

- Keine «einmalige Sache» – wir pflegen den persönlichen Kontakt zu den Züchtern.
- Wagyu aus der Zentralschweiz – eine Neuheit, etwas Einzigartiges, eine kaiserliche Nische.
- Filets, Entrecôtes und Hamburger – verarbeitet von unserem Vertrauensmetzger.

Sprechen Sie mit uns: [pistor.ch/fachberatung](https://pistor.ch/fachberatung)

### Besuch auf dem Wagyu-Hof

Besuche des Hofes sind jederzeit möglich.

[pistor.ch/fachberatung](https://pistor.ch/fachberatung)

---

#### ZUR PERSON

---

### Mathias Stalder und Marcel Merz

- Begeisterte Wagyu-Züchter aus der Zentralschweiz
  - Besitzer von dreissig Wagyu-Rindern
  - Halter von genetisch hochwertigen Tieren
- 

### Die kaiserlichen Rinder aus Japan

- Wagyu heisst «Rind aus Japan» – «Wa» = Japan, «Gyu» = Rind.
- Die Tiere werden behutsam gehalten: Im Sommer auf der Weide; im Winter in grosszügigen Auslaufställen.
- Sie haben einen ruhigen Charakter, sind leichter als traditionelle Kühe und bestens geeignet für die Haltung auf Schweizer Weiden.



Die majestätischen Wagys aus Willisau.