

# RUND UM DIE WELT, RUND UM GUTES STEAK!

- Natürliche, artgerechte Aufzucht durch Weidehaltung und Grasfütterung
- Es werden nur hochwertige Fleischrassen genutzt, wie z.B. Hereford- & Angus-Rinder
- Rückverfolgbarkeit: In jedem Herkunftsland gibt es nur einen persönlich bekannten Rodeo Partner
- Garantierte Standards: Exzellenter Zuschnitt, optimale Reifung
- Produktsicherheit: Qualität wird vor Ort und in Deutschland permanent kontrolliert
- Bedarfsgerecht: Klassische Edelteile, authentische Spezialitäten und vorportionierte Steaks
- Umfangreiches Vermarktungskonzept: Authentische Ranch Quality für Ihr Restaurant
- Rodeo gibt es nur beim Service-Bund!



Unsere freibleibenden Angebote in Euro verstehen sich frei Haus, exklusive Mehrwertsteuer (solange der Vorrat reicht). Irrtum vorbehalten.



## DIE WELT DER STEAKS, SO WIE SIE SEIN SOLLTEN!

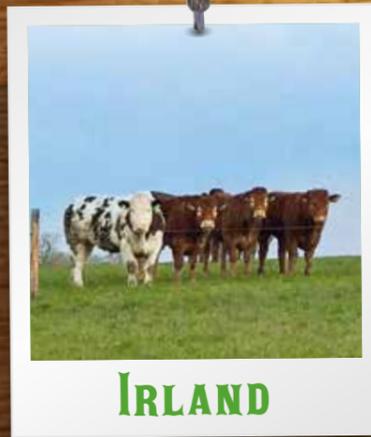


**Service-Bund GmbH & Co. KG**  
Friedhofsallee 126 • 23554 Lübeck  
Tel.: 0451/49952-0 • Fax 0451/4993270  
E-Mail: [info@servicebund.de](mailto:info@servicebund.de)  
Internet: [www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)  
FCBK: [www.facebook.com/servicebund](https://www.facebook.com/servicebund)

06/17 K32 WMD

# RODEO RANCH QUALITY

# AUS SEINEN LIEBLINGSLÄNDERN!



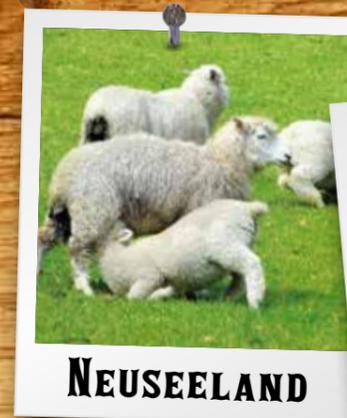
IRLAND



URUGUAY



ARGENTINIEN



NEUSEELAND



NEUSEELAND



## Von der Ranch auf den Teller!

Am Anfang der Rodeo Geschichte stand der Wunsch, neben dem heimischen Fleisch auch eigenes Rindfleisch als Marke auf den Markt zu bringen. Im Laufe der Jahre wurde das Sortiment erweitert. Neue Herkunftsländer kamen hinzu - außerdem Lammfleisch aus Neuseeland. Neben hierzulande beliebten Zuschnitten bzw. Teilstücken wie Filet oder Roastbeef sind auch typische Spezialitäten aus den verschiedenen Rodeo-Herkunftsländern im Angebot. **Denn ganz gleich, aus welchem Land das Fleisch für Rodeo Ranch Quality stammt, es gelten für Qualität und Herkunft strenge, immer gleich bleibende Kriterien:**

### Zuverlässiger Partner

In jedem Herkunftsland wird das Fleisch von nur einem, persönlich bekannten Produzenten bezogen. Dies sorgt für stetige Qualität des Fleisches und für hohe Transparenz.

### Verlässliche Zuschnitte & Reifegrad

In jedem Land sind die Zuschnitte genau definiert, so können sich unsere Kunden „ihr“ Lieblingsstück aussuchen, das optimal gereift für Ranch Quality steht.

### Weidehaltung & Grasfütterung

Genaugenommen werden die Tiere nicht gefüttert. Vielmehr fressen die Tiere einfach, was die Weiden hergeben, also Gras und Kräuter. Durch diese natürliche Ernährungsweise und die weiten Wege, die die Tiere im Laufe ihres Lebens zurücklegen, bekommt das Fleisch seinen besonderen Charakter: Fest in der Konsistenz und intensiv im Geschmack.

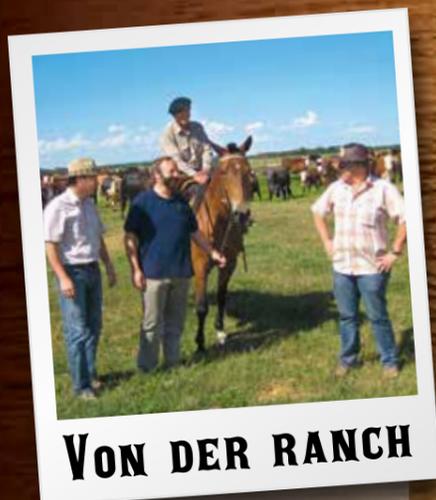
### Lückenlose Rückverfolgbarkeit

Alle Schritte von der Geburt, Ernährung über die Aufzucht, den Transport, die Schlachtung bis zur Zerlegung können lückenlos rückverfolgt werden.

### Bekannte Fleischrassen

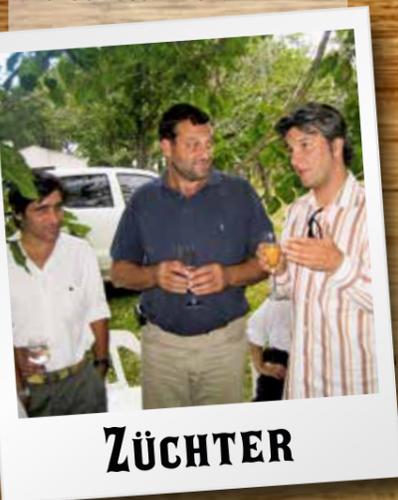
Es werden nur hochwertige Fleischrassen genutzt, wie z.B. Angus- & Herford-Rinder oder Romney-Lämmer.

# VON DER RANCH AUF DEN TELLER



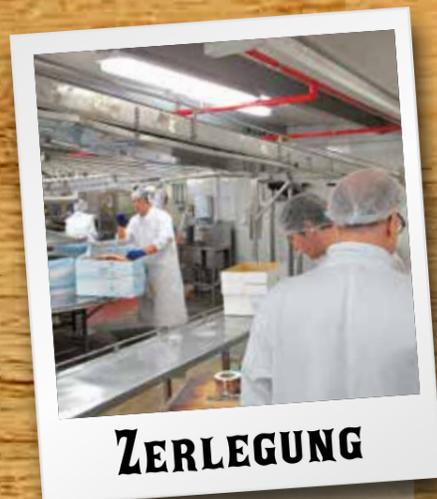
**VON DER RANCH**

**R**odeo Rinder und Lämmer verbringen ihr Leben in der Regel unter freiem Himmel, auf Weiden mit viel saftigem Gras.



**ZÜCHTER**

**U**nserer persönlich bekannten Partner vor Ort stellen mit ihren Mitarbeitern die Weiterverarbeitung nach Rodeo den Ranch Qualitätskriterien sicher. In jedem Land arbeiten wir mit nur einem ausgesuchten Betrieb zusammen.



**ZERLEGUNG**

**I**n allen Herkunftsländern wird für jedes Teilstück ein genau definierter Zuschnitt mit dem Partnerbetrieb festgelegt. So können das ganze Jahr über Fleischstücke in gleichbleibender Qualität hinsichtlich Größe, Gewicht, Fettgehalt und Zartheit angeboten werden.



**EXPORT**

**N**ach der Zerlegung werden die Teilstücke in spezielle Beutel verpackt, in denen das Fleisch reifen kann. Alle Schritte sind lückenlos nachzuverfolgen. Je nach Herkunftsland wird das Fleisch dann in Kühlcontainern per Schiff oder LKW nach Hamburg transportiert.



**IMPORTEUR**

**J**eder Container wird von unseren Fleischexperten und Partner Mattfeld sorgfältig geprüft und anschließend an die Service-Bund Großhandlungen verschickt.



**AUF DEN TELLER**

**D**ie Rodeo Produkte bieten vielfältige Möglichkeiten: Von der kleinen Grillkarte bis hin zum kompletten Restaurantkonzept.



## UNSERE QUALITÄT

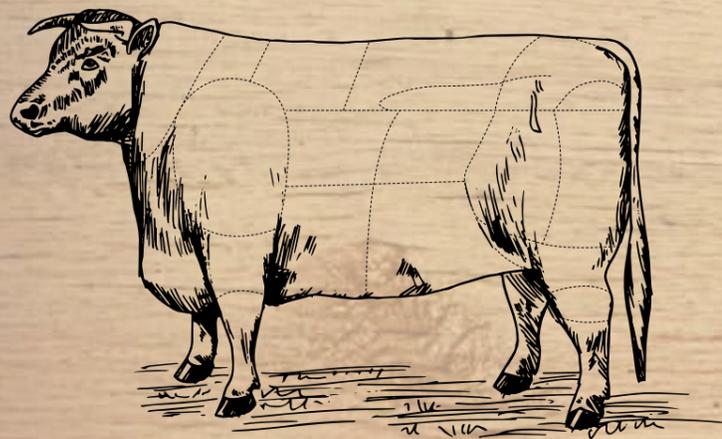
- Natürliche, artgerechte Aufzucht
- Weidehaltung & Grasfütterung
- Optimale Reifung
- Exzellenter Zuschnitt



Omar Solassi

*Omar Solassi*

Farmer und  
Unternehmer für  
Rodeo Ranch Quality



## ARGENTINIEN

### MUTTERLAND DER RANCH QUALITY



#### Aus der Hüfte geschnitten

Sie heißen Picanha, Lomo de Cuadril und Corazón de Cuadril. Die Rede ist von den besonderen Fleischzuschnitten aus Argentinien. In Deutschland noch relativ unbekannt, zählen die drei aus der Hüfte geschnittenen Teilstücke in Südamerika zu den beliebtesten Zuschnitten.

Besonders häufig ist dort die Zubereitung über dem offenen Feuer, die im allgemeinen Churrasco genannt wird. Allerdings gibt es auch regionale Unterschiede: In Argentinien bezeichnet man ein grobes Rindersteak als Churrasco, was mit Chimichurri (südamerikanische Würzsauce) serviert ein typisches Nationalgericht ist. Das eigentliche Grillen mit Freunden oder Familie heißt dort Asado. Höhepunkt eines ausgedehnten Grillfestes ist oft der Moment, wenn die Picanha zubereitet wird.

#### Tafelspitz 2.0

Rein anatomisch gesehen ist die Picanha der Hüftdeckel. Vom Zuschnitt her ähnelt sie dem Tafelspitz, ist jedoch großzügiger geschnitten und hat einen kräftigen Fettdeckel. Gut gereift eignet sich die Picanha hervorragend zum Churrasco. Nur mit grobem Salz gewürzt, das man kurz vor dem Grillen wieder abklopft, wird sie mit der Fettseite zum Feuer auf dem Rost oder am Spieß zubereitet und medium rare oder medium serviert.

#### Zarte Hüfte

Ebenfalls aus der Hüfte kommt das Corazón de Cuadril. Es wird aus dem großen Muskel der argentinischen Rinderhüfte – dem Herzstück – geschnitten und hat ein Stückgewicht von 1.000 bis 1.400 g. Durch den sauberen Zuschnitt ist die Sehne schon entfernt worden. Dadurch lässt sich das Corazón de Cuadril besonders einfach verarbeiten, da sofort zarte Steaks in der gewünschten Stärke geschnitten werden können.

#### Kein Verschnitt

Aber auch im Segment zwischen 800 und 1.000 g Stückgewicht wird ein neuer Zuschnitt angeboten: Das Lomo de Cuadril, der kleine Muskel der Rinderhüfte, punktet ebenfalls mit einem sauberen Zuschnitt und absoluter Spitzenqualität. Ähnlich wie beim Corazón können direkt Rindermedaillons in der gewünschten Stärke geschnitten werden, die sich durch ihre besondere Zartheit auszeichnen.

#### Corazón de cuadril Rump's Heart - Herz der arg. Rinderhüfte

sauber pariert, ohne Abschnitte

– Stückgewicht ca. 1000 - 1400 g –  
Großer Muskel der argentinischen Rinderhüfte

54223, Ktn. ca. 11 kg (8 Stücke)



#### Lomo de cuadril Rump's Filet - arg. Rinderhüftfilet

sauber pariert, ohne Abschnitte

– Stückgewicht ca. 800 - 1000 g –  
Kleiner Muskel der argentinischen  
Rinderhüfte

54227, Ktn. ca. 8 kg (8 Stücke)





José Gonzalez

*José Gonzalez*

Farmer und  
Unternehmer für  
Rodeo Ranch Quality



**WIR LEGEN WERT  
AUF UNSEREN  
AUßERGEWÖHNLICH  
HOHEN QUALITÄTSSTAND-  
ARD UNTERANDEREN IN  
DER TIERHALTUNG.  
DIESE SORGFALT  
VERLEIHT UNSEREM  
FLEISCH EINE EINZIG-  
ARTIGE QUALITÄT.**

## URUGUAY

### QUALITÄT AUF WEITE SICHT

#### Traditionsreiche Fleischproduktion

Die Grassteppe der Pampa erstreckt sich über die Grenzen Argentiniens hinaus auch nach Uruguay, dem zweitkleinsten Land Südamerikas. Auf eine Fläche, die halb so groß ist wie Deutschland, kommen gerade mal 3,3 Mio. Einwohner. Landwirtschaft und Viehzucht sind wichtige Säulen der nationalen Wirtschaft.

#### Rekordverdächtig

Rinder spielen im täglichen Leben der ländlich geprägten Republik eine große Rolle, sowohl als Exportgut als auch als Bestandteil der einheimischen Küche: Mit einem jährlichen Verbrauch von 95 kg Rindfleisch pro Person schaffte es Uruguay sogar ins Guinness Buch der Rekorde.

#### Optimale Voraussetzungen

In der Region San José, in der Nähe von Montevideo, dicht am Fluss Rio de la Plata, herrschen ähnliche klimatische und geografische Bedingungen wie in Argentinien. Hier fühlen sich die Rodeo Rinder für unsere uruguayischen Produkte besonders wohl. Obwohl weit weniger bekannt als der argentinische Nachbar, hat auch Uruguay optimale Voraussetzungen für die Rinderzucht: weitläufige, grasbewachsene Weiden mit viel Platz und ganzjährig verfügbarem, natürlichem Futter für die Tiere sowie ein gemäßigtes, fast frostfreies Klima.

Die reine Luft und der ungestörte Bewegungsdrang der Weideochsen sorgt für den besonderen Charakter des Rodeo Steaks: fest in der Konsistenz und intensiv im Geschmack. Die Rinder selbst stammen ursprünglich aus britischer Zucht. Dabei handelt es sich um Angus- und Hereford-Rinder sowie deren Kreuzungen.

#### Persönlich überprüfte Qualität

In Uruguay arbeitet der Service-Bund mit José Gonzalez und seiner Familie zusammen. Gonzales begann 1952 seine berufliche Laufbahn als Metzger. Im Jahre 1978 kaufte er einen Schlacht- und Zerlegebetrieb nordwestlich von Montevideo, den er nach und nach zum heutigen Unternehmen ausbaute. Mittlerweile wird er von seinem Sohn Alberto unterstützt und auch die nächste Generation steht mit dessen Sohn Alexandro schon in den Startlöchern. Selbstverständlich erfüllt auch die Familie Gonzales die strengen Rodeo Qualitätskriterien.

#### Frisches uruguayisches Roastbeef

– Stückgewicht ca. 4 kg –  
aus dem Rücken geschnitten, für saftige,  
kernige Steaks, besonders aromatisch im  
Geschmack, u. a. durch den so typischen  
Fettrand. Ideal auch als kaltes Roastbeef  
dünn aufgeschnitten

66690, Ktn. ca. 14 kg (3 Stücke)





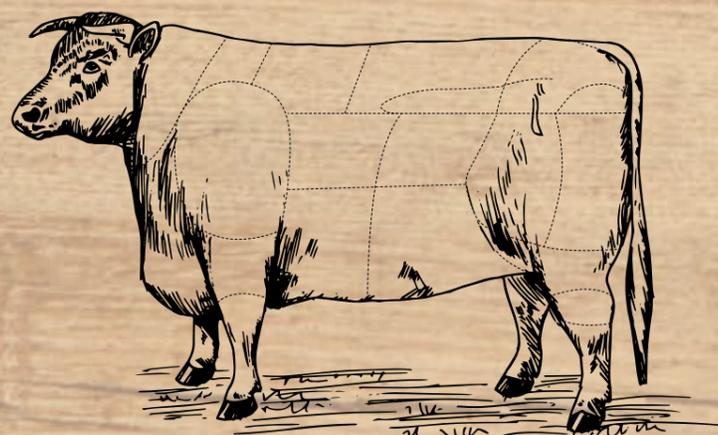
**IN NEUSEELAND  
 WERDEN AUSSCHLIEß-  
 LICH RINDER DER RASSEN  
 ANGUS UND HEREFORD  
 UND DEREN KREUZUNGEN  
 VERARBEITET SOWIE  
 LÄMMER DER RASSE  
 ROMNEY.**



Fred Hellaby

*Fred Hellaby*

Farmer und  
 Unternehmer für  
 Rodeo Ranch Quality



## NEUSEELAND QUALITÄT UND ABWECHSLUNG

### Rindfleisch aus Auckland

Im Südpazifik gelegen, besteht Neuseeland aus einer Nord- und einer Südinsel. Rund 4,5 Millionen Menschen genauso viele Rinder, genauso viele Rinder und 39 Millionen Schafe leben hier. Die Hauptstadt ist Wellington im Südwesten der Nordinsel. Gut ein Drittel der Gesamtbevölkerung lebt jedoch in Auckland. Hier befindet sich der auch der Firmensitz unseres Rodeo Partners. Das Unternehmen ist seit über 100 Jahren im Familienbesitz.

### Neue Produkte für Rodeo Ranch Quality

Neben der Schafzucht ist in Neuseeland auch die Rinderzucht sehr populär. Durch das dort herrschende gemäßigte Klima können die Tiere ganzjährig draußen gehalten werden. Ähnlich wie in Argentinien und Uruguay ernähren sich die Tiere von Gräsern und Kräutern. Weil unser Partner vor Ort ausschließlich mit persönlich bekannten und vertrauten Ranchern zusammenarbeitet, passen die Zucht- und Schlachtbedingungen sowie die Qualität des Fleisches perfekt in das Anforderungsprofil von Rodeo Ranch Quality.

### Qualität aus Überzeugung

Da Bedingungen und Fleischqualität die strengen Kriterien für Rodeo Ranch Quality erfüllen, arbeitet der Service-Bund gerne mit dem Familienunternehmen Hellaby zusammen.



### Frische neuseel. Lammkronen

„Medaillons“, mit Stiel, nicht  
 geschnitten

– Stückgewicht ca. 440 g –  
 Lammkrone, ohne Fettdeckel. Rip-  
 penenden geputzt, einzeln mit  
 dem Messer portionierbar

**56193**, Ktn. ca. 11 kg  
 (ca. 12 x 2 x ca. 440 g)

### Frisches neuseel. Entrecôte (Scotch Filet)

– Stückgewicht ca. 3,5 kg + –  
 aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige  
 Steaks, besonders aromatisch im Geschmack.  
 Durch den besonderen Zuschnitt ist das Scotch  
 Filet länger und größer als das südameri-  
 kanische Entrecôte.

**63156**, Ktn. ca. 14 kg (4 Stücke)





## IRLAND

### GESCHMACKSSTUFE: GRÜN!

Grün, grüner, Irland – in kaum einer anderen Region dieser Welt erstreckt sich so viel Weideland wie auf der Insel im Nordatlantik. Perfekte Voraussetzungen für die Rinderzucht und -haltung nach den Rodeo Kriterien! Irland bietet mit seinem gemäßigten, durch den Golfstrom begünstigten Klima ideale Bedingungen für Rodeo Rinder. Zudem hat die Landwirtschaft hier eine jahrhundertalte Tradition und viele Farmen sind seit Generationen im Familienbesitz.

#### Familienunternehmen mit Herz

Nördlich der Hauptstadt Dublin liegt der Hauptsitz unseres irischen Rodeo-Partners. Natürliche, artgerechte Aufzucht, Weidehaltung und Grasfütterung werden hier großgeschrieben. Im Unterschied zu Südamerika und Neuseeland werden die Tiere meist während der Wintermonate in offenen Ställen gehalten und mit im Sommer geerntetem und getrocknetem Gras gefüttert. Hintergrund ist hier ein hoher Nachhaltigkeitsanspruch: Zwar ließen die Temperaturen eine Weidehaltung zu, aufgrund der höheren Feuchtigkeit würden die Tiere jedoch die Grasnarbe zerstören.

#### Neue Zuschnitte

Auch in Irland werden nur hochwertige Fleischrassen für Rodeo Ranch Quality gezüchtet. Neben Angus- und Hereford Rindern vor allem Charolais- und Limousin-Rinder. Neben den Rodeo Klassikern Filet, Entrecôte und Roastbeef sind mit dem T-Bone-Steak und den Ochsenbäckchen auch zwei landestypische Zuschnitte im Angebot. Zusätzlich erhältlich ist auch irisches Roastbeef ohne Fettdeckel, das sich dadurch auszeichnet, dass es besonders einfach zu portionieren ist.



**IN IRLAND  
 WERDEN FÜR  
 RODEO NEBEN ANGUS-  
 UND HEREFORD-  
 RINDERN VOR ALLEM  
 CHAROLAIS- UND  
 LIMOUSIN-RINDER  
 GEZÜCHTET.**



Frank Mallon

*Frank Mallon*

Farmer und  
 Unternehmer für  
 Rodeo Ranch Quality



#### Frische irische Ochsenbäckchen, sauber geputzt

– Packung 2 x ca. 450 g –  
 besonders aromatisch, sauber  
 pariertes Fleisch zum Schmoren  
 - Achtung: die Schmorzeit kann  
 über 3 Stunden betragen

**102845**

Ktn. ca. 7,2 kg (8 x 2 Stücke)



#### Frisches irisches T-Bone-Steak

– Stückgewicht ca. 500 g (15 Stück) –  
 besonders saftiges T-Bone-Steak, das  
 Verwendung als beliebte Steak-Variante  
 findet

**102846**

Ktn. ca. 7,5 kg (15 x 15 Stücke)

