



ZENN®  
WAGYU

*Für die Gastronomie, Restaurants und Hotels  
mit gehobenem Anspruch – sowie alle Sterneköche.*



*Von der Gastronomie über Restaurants  
und Hotels, bis hin zum Feinschmecker.*

# Der Einstieg zum Aufstieg

Als Unternehmer wissen Sie, wie schwer es ist, das eigene Restaurant immer wieder „neu zu erfinden“. Differenzieren Sie sich jetzt mit dem teuersten Fleisch, das unsere Region und die Welt zu bieten haben.

ZENN-WAGYU® aus Franken ist Ihr Partner für eine neue Begeisterung erwartungsfroher Kunden.



Michael Sieber.



*ZENN WAGYU*  
Genuss.





Sushi probieren.

*Der fantastische Geschmack. Die  
Hochwertigkeit. Es spricht sich herum.*

# Gourmet

Versprochen: Ihre Gäste werden  
begeistert sein vom Fleisch unserer  
100% Fullblood Wagyu-Herde.

Ein gutes Stück fürs beste Gewissen:  
Hier leben die Tiere in maximaler Freiheit  
und bekommen werthaltige Kräuter und  
Gräser aus dem Zenngrund als Futter.  
Derzeit betreuen und versorgen wir  
unsere sechste Wagyu-Generation.



ZENN<sup>®</sup>  
WAGYU



*Einzigartig: Die Marmorierung. Der Fettanteil. Die gesättigten Fettsäuren.*

# Belle Cuisine

Kenner hochwertiger Wagyu-Fleisch-Steaks wissen um dessen herausragenden Geschmack. Der hohe Fettgehalt – sichtbar durch die einzigartige Marmorierung – sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis, das nicht mit dem Genuss eines „herkömmlichen“ Steaks zu vergleichen ist. Verwöhnen Sie Ihre Kunden auf High-End-Level.

Ideal für Steakspecials.

Wagyu

ZENN®  
WAGYU



*Die japanische Küche liegt im Trend.  
Experimentelle Köche suchen Wagyu.*

# Inspiration

Die Japaner feiern ihr spezielles Fleisch in tausend verschiedenen Arten. Europa ist gerade erst dabei, Wagyu für sich zu entdecken.

Günstige Preise und auch die unterschiedlichen ZENN-WAGYU®-Packages machen es möglich, einfach einmal Neues auszuprobieren. Als Gastronom sind Sie für uns die Premium-Klasse.

Sich inspirieren lassen.

Wagyu



ZENN®  
WAGYU





Die Liebe zum Tier macht sich für alle bezahlt. Weniger ist einfach mehr.

# Das HighEnd Beef

Ursprünglich, traditionell, so hat sich unser kleines Dorf durch die Zeiten entwickelt. Der ideale Ort, um in aller Ruhe die sanften Wagyu-Rinder groß zu ziehen. Die Familien Sieber und Bierlein leben mit den Tieren im wundervollen, fränkischen Zenn-Grund. Frisches Wasser, tolle Kräuter und Gräser und ein wenig Langeweile machen Zenn-Wagyu.



Wir sind Teil des Wagyu-Verbandes Deutschland und aktives Mitglied im BVN sowie im Zuchtverband Franken.



In unserem Produkt steckt die Zuarbeit der Mitarbeiter all dieser Institutionen.





# ZennGrund

*Unsere echte „heile Welt“. Eine Marke.  
Viele Ideen. Das macht Ihren Erfolg!*



ZENN-WAGYU® finden Sie in der Nähe der mittelfränkischen Stadt Neustadt an der Aisch. Unser Ort Fröschendorf, Gemeinde Trautskirchen, wird von der Zenn durchflossen und bietet den Wagyu-Rindern einen optimalen Lebens- und Genussraum.

Von unserer zentralen Lage aus bieten wir regionalen, deutschen und europäischen gastronomischen Betrieben ein Angebot, das sowohl vom Preis als auch von der Qualität her überzeugt. Vereinbaren Sie einfach ihren Wagyu-Termin mit uns.

*Der soziale Verband der Wagyu  
ist natürlich immer in Bewegung.*

# Auf Trab

Wir, Ihr agiles und partnerschaftliches Team, sind die Familien Bierlein und Sieber – und freuen uns darauf, dass Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Gerne besuchen wir Sie in Ihrem Restaurant. Natürlich dürfen Sie aber auch unseren Hof und unsere Tiere besuchen. Unseren Weg in neue Zeiten gehen wir gerne gemeinsam mit Ihnen.

aus Frankens Zenngrund.

Wagyu



ZENN®  
WAGYU





Aus gutem Grund

Wagyu



aus Frankens Zenngrund.



ZENN<sup>®</sup>  
WAGYU

Inh. Elke und Michael Sieber  
Fröschendorf 4  
90619 Trautskirchen

[www.zenn-wagyu.de](http://www.zenn-wagyu.de)

E-Mail: [info@zenn-wagyu.de](mailto:info@zenn-wagyu.de)

Tel: 09107-924757