



Info: Fleischqualität

- Fleischqualität ist von vielen Faktoren abhängig:
Genetik (Rasse, Geschlecht), Alter, Haltung / Fütterung; Schlachtung, Fleischreife

(1) Weidemast (statt Intensivmast)

- Höherer Anteil an konjugierter Linol- und Linolensäure
- Ernährungsphysiologisch äußerst günstiges Verhältnis zwischen Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren (*siehe irische Butter...*)
- Dunklere Fleischfarbe mit höherer Intensität und reinerem Rotton
- Langsamere Fleischreifung
- (mit fortschreitender Lagerung – Fleisch von ungedüngten Flächen: dunklere und intensivere Farbe)

- Magerfleischqualität bei Weidemast;
ein gewisser Fettanteil ist für Aroma & Saftigkeit nötig
⇒ je nach Haltungsverfahren & Qualität der Weideflächen geeignete Rassen wählen

(2) Rasse: Galloways

(kleine, äußerst widerstandsfähige und genügsame Rinder aus dem Südwesten Schottlands)

Fleischqualität:

- bestes Aroma mit kräftigem, typischem Fleischgeschmack
- beste Zartheit & Saftigkeit (fest, dunkel, gut marmoriert)
- hohe Anteile sowie ein günstiges Verhältnis an essenziellen, ungesättigten Fettsäuren (Omega-6 zu Omega-3)

(3) Schlachtung/Vermarktung

- möglichst kurze Wege & weitestgehend stressfreie, schonende Schlachtung
- Zartheit durch Abhängen/Fleischreifung (*siehe argentinisches Rindfleisch...*)

Vermarktung: Wir setzen auf Qualität & Service!

- Vermarktung seit Herbst 2009
- Flächen und Rinder sind bio-zertifiziert (Verbund Ökohöfe; Öko-Kontrollstelle D 021)
- artenreiches Grünland – naturschutzgerecht & extensiv bewirtschaftet

- bio-zertifizierter Fleischer (Fleischermeister Wehr, Miesterhorst):
 - schonende Schlachtung
 - ca. 10 Tage Fleischreifung am Knochen
 - dann Zerlegung & Vakuumierung; weitere Fleischreifung

- Kundenservice
 - Wunschgemäße Zerlegung & Verpackung je nach Bestellung; Auslieferung
 - Reine Rinderwurst-Produkte (ohne Anteile vom Schwein)