Cash + Carry.
Profi für Profis

C+C SCHAPER



Frische internationale Premiumware für Profis

Vorwort

Liebe Kundinnen und Kunden,

seit mehr als 50 Jahren steht der Name *C+C SCHAPER* für vertrauensvollen, kompetenten Handel – von Profis für Profis. Eine konsequente Kundenorientierung, die reichhaltige Sortimentsauswahl sowie das gute Preis-Leistungs-Verhältnis sind ebenso Leitfäden der geradlinigen Geschäftspolitik wie Respekt und Vertrauen im Umgang mit Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern. *C+C SCHAPER* ist Teil von *METRO Cash & Carry* – ein Unternehmen, das mit weit über 600 Märkten in mehr als 30 Ländern international führend im Selbstbedienungs-Großhandel ist.



Gemäß unseren Prinzipien halten wir eine informative Produkttransparenz für selbstverständlich, insbesondere im Schwerpunktsortiment Fleisch. Mehr denn je ist Fleisch heutzutage Vertrauenssache und somit sind uns an dieser Stelle Informationen über Herkunft, Haltung, Fütterung und Qualitätsmerkmale besonders wichtig. So bieten wir Ihnen auf den nachfolgenden Seiten nebst professionellen Produktabbildungen umfassendes Informationsmaterial zu über 300 ausgewählten Artikeln aus unserem Fleischkontingent.

Unsere Stärken liegen in unserem professionellen Produktsortiment, das speziell auf Gastronomie und Handel zugeschnitten ist. Dies zeigt sich auch in unserem Fleischsortiment, das aus bis zu 600 verschiedenen Artikeln besteht – alles Spitzenprodukte ausgesuchter, internationaler Erzeuger und Züchter, welche nach strengen Qualitätskriterien geprüft werden. Ihrem Bedarf entsprechend, bieten wir den Hauptteil unserer Frische-Ware auch als Tiefkühlprodukt an. Ob frisch oder tiefgefroren, wir garantieren Ihnen sicheres, qualitativ hochwertiges Fleisch, welches nach durchgängigen Qualitätssicherungs-Standards geprüft und kontrolliert wird. Damit stets Frische garantiert werden kann, ist bei einigen Spezialitäten eine Vorbestellung nötig.

Täglich erhalten wir Lieferungen aus aller Welt. Die Produkte haben teils lange Strecken per Flugzeug, LKW oder Schiff hinter sich. Zudem arbeiten wir mit regionalen Fleischlieferanten zusammen. Unsere zertifizierten Lieferanten gewährleisten eine Überwachung der Transportsysteme wie in den Zwischenlägern; vom Wareneingang bis zur Auslieferung in den Markt werden Produktuntersuchungen durchgeführt. Ein gelebtes HACCP-Konzept, Frische, Qualität und Kennzeichnung der Produkte sowie die Temperaturführung für eine lückenlose Kühlkette, stehen hierbei im Mittelpunkt. Sobald die Ware im Markt eingetroffen ist, greift dann unser Qualitäts- und Eigenkontrollsystem. So können wir Ihnen eine breite Vielfalt an Qualitäten und Besonderheiten aus aller Welt zu Spitzenpreisen anbieten! Frischer geht's kaum!

Besondere Service-Angebote von *C+C SCHAPER* sind Fleischzuschnitt, die Herstellung von Fleischzubereitungen – z. B. das Würzen und Pökeln – und das küchenfertige Portionieren von Frischfleisch. Damit können wir auf spezifische und individuelle Wünsche unserer Kunden eingehen. Alle Fleischabteilungen von *C+C SCHAPER* besitzen hierfür eine EU-Zulassung, welche die Fleischverarbeitung erlaubt. Zudem legt *C+C SCHAPER* einen besonderen Wert auf qualifizierte Mitarbeiter: Nur ausgebildete Fleischermeister und Fleischfachpersonal arbeiten in unseren Fleischabteilungen.

Zuverlässige Belieferung unserer Profi-Kunden und eine persönliche Betreuung – das macht den Zustellservice von *C+C SCHAPER* aus. Das gesamte Food- und Nonfood-Sortiment steht Ihnen zur Verfügung: Von frischem Fleisch aus unserer Großmarkt-Metzgerei, Obst & Gemüse bis hin zu Getränken, von Tiefkühlsortimenten bis zu Einweggeschirr oder Küchenzubehör. Ihre bestellte Ware wird schnell und bei Frische- und TK-Ware in einem speziellen Kühlfahrzeug bis zu Ihrem Betrieb geliefert. Damit Sie bei unseren 20.000 Artikeln die für Sie passenden bequem finden, beraten unsere Mitarbeiter Sie gerne persönlich und erstellen für Sie z. B. einen individuellen Ordersatz.

Mehr zu Qualitätsstandards und -verfahren finden Sie auf den folgenden Seiten. Für Ihre Wünsche und Anregungen haben wir ein offenes Ohr – wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter in den Märkten oder an unsere Verkaufsberater. Wir möchten uns für Ihr Vertrauen bedanken und wünschen Ihnen weiterhin guten Einkauf und ein erfolgreiches Geschäft!

Ihr Fleischteam von

C+C SCHAPER

Zeichen unserer Qualität

QS-Prüfzeichen

Eine stufenübergreifende Qualitäts- und Herkunftssicherung gewährleistet das QS-System. Unabhängige Kontrolleure prüfen die Produkte entlang der gesamten Lieferkette – von der Erzeugung, über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung. Das QS-Prüfsystem für Lebensmittel definiert und kontrolliert strenge Herstellungs- und Vermarktungskriterien auf jeder Stufe in Produktion und Handel. Die *Qualität und Sicherheit GmbH* vergibt das QS-Prüfzeichen. Es kennzeichnet Fleischwaren, Obst, Gemüse und Kartoffeln. *C+C SCHAPER* ist als Großhandelsunternehmen in Deutschland für Obst und Gemüse, Fleisch- und Fleischerzeugnisse QS-zertifiziert.

www.q-s.de

ARS PROBATA GmbH – Zertifizierungsstelle für Lebensmittelsicherheitssysteme und bilacon – Gesellschaft für Laboranalytik, Lebensmittelhygiene und Prozessmanagement mbH

Unsere Partner für fachgerechte Analytik von Lebensmitteln und Durchführung von Hygieneauditierungen sowie alle Fragen rund um die Hygiene unter lebensmittelrechtlichen, praktischen oder technologischen Aspekten sowie Prüfungen und Zertifizierungen von Sicherheitssystemen.

www.ars-probata.de
www.bilacon.de

EU-Zulassung

C+C SCHAPER verfügt in allen Märkten, in denen Frischfleisch portioniert und Fleischzubereitungen hergestellt werden, über eine Zulassung gemäß der Hygieneverordnung VO (EG) 853/2004. Die Zulassung bietet allen Großhandelskunden folgende Vorteile:

- *C+C SCHAPER* ist innerhalb der Systemkette Fleisch ein nach Hygieneverordnung zugelassener Partner für alle Kunden.
- Sicherstellung eines hohen Lebensmittelsicherheitsniveaus durch festgelegte Rezepturen und vorgegebene Arbeits- und Kontrollprozesse.
- Behördlich geprüftes Eigenkontrollsystem nach den Anforderungen etablierter Systemstandards wie QS, MSC, BIO und der VO (EG) 853/2004.

ORGAINVENT – Entwicklungs- und Koordinationsgesellschaft mbH

Unser Partner für Herkunftssicherung. *Orgainvent* koordiniert eigens entwickelte Kennzeichnungs-, Sicherungs- und Warenwirtschaftssysteme und fungiert als Brücke zwischen Agrarwirtschaft und Lebensmittelhandel. Diese Systeme dienen der Qualitätssicherung durch Rückverfolgbarkeit von Rindfleisch.

www.orgainvent.de

HACCP

Das HACCP-Konzept (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points, *deutsch:* Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) ist ein vorbeugendes System, welches die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Seit 2006 sind laut EU-Verordnung alle *Inverkehr-Bringer* von Lebensmitteln verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem gemäß der HACCP-Richtlinien einzurichten. Damit wird sichergestellt, dass möglichen Gefahren bei der Produktion oder auch Lagerung von Lebensmitteln vorgebeugt wird. Große Unternehmen sind zu ausführlichen Dokumentationen und Nachweisen verpflichtet und gewährleisten so ein Maximum an Transparenz und Sicherheit.

www.haccp.de

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 2

Zeichen unserer Qualität 3

Schweinefleisch
Allgemeine Informationen ..... 6 - 7
Spanferkel ..... 8 - 9
Schweinefleisch ..... 10 - 21
Kasseler ..... 22 - 23

Hackfleisch
Allgemeine Informationen ..... 24 - 25
Hackfleischprodukte ..... 26 - 27

Rindfleisch
Allgemeine Informationen ..... 28 - 29
Rindfleischprodukte ..... 30 - 43

Argentinisches Rindfleisch
Allgemeine Informationen 44
Argentinisches Angus Beef 45
Argentinisches Rindfleisch ..... 46 - 49

Argentinischer Wasserbüffel
Allgemeine Informationen 50
Argentinische Wasserbüffelprodukte 51

American Beef
Allgemeine Informationen ..... 52 - 53
American Beefprodukte ..... 54 - 55

Bison
Allgemeine Informationen 56
Bisonprodukte 57

Wagyu Beef
Allgemeine Informationen 58
Wagyu Beefprodukte 59

Irish Angus Beef
Allgemeine Informationen 60
Irish Angus Beefprodukte 61

Charolais Beef
Allgemeine Informationen 62
Charolais Beefprodukte 63

Simmentaler Beef
Allgemeine Informationen 64
Simmentaler Beefprodukte 65

Inhaltsverzeichnis

Porco Ibérico
Allgemeine Informationen 66
Porco Ibérico Produkte 67

Kalbfleisch
Allgemeine Informationen ..... 68 - 69
Kalbfleisch ..... 70 - 73

Lammfleisch
Allgemeine Informationen ..... 74 - 75
Deutsches Lammfleisch 76
Neuseeländisches Lammfleisch 77
Irisches Lammfleisch ..... 78 - 79

Wild
Allgemeine Informationen ..... 80 - 81
Hirsch ..... 82 - 83
Wildschwein 84
Reh 84
Französisches Kaninchen 85

Hähnchen
Allgemeine Informationen ..... 86 - 87
Hähnchenprodukte ..... 88 - 91

Hähnchen / Profigeflügel
Allgemeine Informationen 92
Grillwagenprodukte 93

Geflügelspezialitäten
Allgemeine Informationen ..... 94 - 95
Spezialitäten aus Frankreich ..... 96 - 97
Französische Ente ..... 98 - 99
Deutsche Gans 100
Polnische / Ungarische Gans 101

Pute
Allgemeine Informationen 102
Putenprodukte ..... 104 - 105

Convenience
Allgemeine Informationen 106
Conveniencеprodukte ..... 107 - 109

Über Halal 103

Bitte beachten Sie, dass einige Spezialitäten der Vorbestellung bedürfen.

Herkunft und Wissenswertes

Das Hausschwein zählt zu den am längsten domestizierten Haustieren während der menschlichen Zivilisationsgeschichte und wird seit vermutlich 9000 Jahren zur Fleischerzeugung gehalten. Schweine sind Allesfresser, sie bedienen sich tierischer wie auch pflanzlicher Nahrung und wurden früher aus diesem Grund besonders in ländlichen Gegenden gerne zur Verwertung von Küchenabfällen genutzt. Aus hygienischen Gründen ist dies heute untersagt und die Haltung von Schweinen außerhalb von Bauernhöfen ist durch Restriktionen bei der Hausschlachtung streng reglementiert und bildet heute eher die Ausnahme. In den letzten zwei Jahrhunderten bildete sich eine Vielzahl von Schweinerassen. Eine der bekannteren Rassen ist das Iberische Schwein (Cerdo Ibérico, auch Porco Ibérico genannt). Das Hausschwein erreicht seine Schlachtreife im Alter von ungefähr 5 Monaten bei einem Gewicht von etwa 100 bis 120 Kilogramm. Wenn es nicht geschlachtet wird, kann es bei einer Körperlänge von bis zu 2 Metern an die 300 Kilogramm wiegen und hat eine durchschnittliche Lebenserwartung von etwa 12 Jahren.

Das Fleisch junger Tiere bis etwa 10 Wochen ist besonders zart, sie werden bei einem Gewicht von 8 bis 15 Kilogramm als Spanferkel im Ganzen gebraten oder am Spieß gegrillt. Sogenannte Milchferkel wiegen zwischen 5 und 7 Kilogramm und gelten insbesondere in Griechenland als Spezialität.

Schweinefleisch wurde früher mangels vorhandener Kühlmöglichkeiten gepökelt und geräuchert um so seine Haltbarkeit zu verlängern. Bis heute ist Kasseler häufig Bestandteil deftiger Eintöpfe und Suppen.



Besonderheiten zum Fleisch

Alle zum Verzehr geeigneten Teilstücke des Hausschweins fallen unter den Sammelbegriff *Schweinefleisch*. Es ist reich an Vitamin B und enthält zahlreiche Proteine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Der Fettgehalt des Fleisches variiert je nach Teilstück. Während das Filet als das magerste Stück gilt, ist der Bauch das fetthaltigste. Rücken und Filet sind die beliebtesten Stücke, gefolgt von Nacken, Schinken und Bauch. Kasseler wird speziell aufgrund seines intensiven Geschmacks geschätzt.

Besonders in Europa und Ostasien steht Schweinefleisch ganz oben in der Gunst der Verbraucher. Nach der europäischen Verordnung zur Qualitätseinstufung des Muskelfleischgehalts von Schweineschlachtkörpern, fällt unser Fleisch in die Kategorie *Handelsklasse E*, welche die beste Klasse innerhalb Deutschlands bezeichnet.

Alle mit dem QS-Logo gekennzeichneten Artikel auf den Folgeseiten unterliegen der Qualitätssicherung und werden von ihrer Herstellung bis hin zum Verkauf durchgängig kontrolliert.

Tipps für die Zubereitung

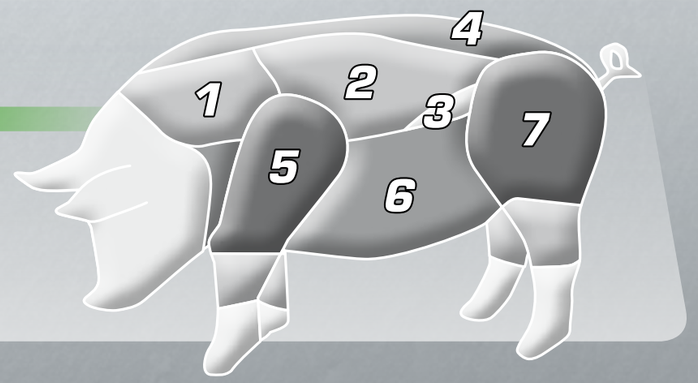
Schweinefleisch ist nicht zuletzt deshalb so beliebt, weil es sich zu einer Unmenge verschiedener, leckerer Gerichte verarbeiten lässt. Egal für welches Sie sich entscheiden, beachten Sie den richtigen Schnitt bei der Zubereitung: Schneiden Sie immer quer zur Faser, sonst verliert das Fleisch zuviel Saft. Falsch zugeschnittene Schnitzel, beispielsweise, schrumpfen in der Pfanne und werden zäh.

Braten: Das Fleisch zunächst bei hoher Temperatur anbraten, so dass die Poren sich schließen und der Fleischsaft erhalten bleibt. Bei kleiner Hitze gar braten. Schnitzel oder Steaks garen bei mittlerer Temperatur zwischen 6 und 10 Minuten. Bei Kasseler ist die Garzeit durch das heute gebräuchliche Heißräucherverfahren vergleichsweise kurz. Grundsätzlich gilt die Faustregel: Das Fleisch ist gar, wenn es auf Druck kaum noch nachgibt. So vielfältig wie die geschmackvollen Teilstücke des Schweins sind auch die Möglichkeiten, daraus die leckersten Gerichte zu zaubern, hier sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland (kg)			
Art	*2009*	*1985*	*1950*
Fleisch gesamt	90,0	65,0	26,0
Rind + Kalb	13,0	15,0	9,0
Schwein	54,0	42,0	14,0
Geflügel	19,0	5,6	0,7

Zuschnitt:

1 – Nacken
2 – Kotelett
3 – Filet
4 – Rückenspeck
5 – Schulter
6 – Bauch
7 – Schinken



Spanferkel



Spanferkel mit Kopf

Gewicht ca. 12,0 - 15,0 kg

Feines Spanferkelfleisch junger Tiere mit Knochen und Schwarte

Spanferkel-Rücken mit Schwarte und Knochen

Gewicht ca. 2,5 - 4,5 kg

Als Spanferkel-Kotelett oder Spanferkel-Sattel verfügbar





Spanferkel-Keule mit Schwarte, Knochen und Eisbein

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Feines Spanferkelfleisch junger Tiere

Spanferkel-Schinken mit Schwarte, ohne Knochen gegart

Gewicht ca. 2,5 - 3,5 kg

Feines Spanferkelfleisch junger Tiere, gewürzt und vorgegart





Spanferkel-Keule mit Schwarte, ohne Knochen und Eisbeinfleisch

Gewicht ca. 2,5 - 3,5 kg

Feines Spanferkelfleisch junger Tiere

Partyferkel gefüllt und gegart ohne Knochen

Gewicht ca. 6,0 - 8,0 kg

Feines Spanferkelfleisch junger Tiere mit Schwarte, gewürzt und vorgegart

i Hohlausgelöst





Schweine-Hälfte

Gewicht ca. 40,0 - 50,0 kg

Handelsklasse E



Schweine-Schinken-Hamburger mit Eisbein

Gewicht ca. 12,0 - 14,0 kg

Schweinefleisch aus der Keule, mit Knochen und Schwarte



Schweine-Schinken, schier 4er-Schnitt

Gewicht ca. 8,0 - 10,0 kg

Schweinefleisch aus der Keule, ohne Knochen, Schwarte und Fett, bestehend aus Oberschale, Unterschale, Nuss und Hüfte



Schweine-Schinken-Gulasch

Gewicht ca. 1,5 kg (Packung)

Schweine-Schinken, fertig geschnitten

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich

Schweine-Geschnetzeltes aus dem Schinken

Gewicht ca. 1,0 kg (Packung)

Schweine-Schinken, fertig geschnitten

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Schweine-Geschnetzeltes nach Gyros Art

Gewicht ca. 1,0 kg (Packung)

Schweine-Schinken, fertig geschnitten und gewürzt

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Schweine-Oberschale ohne Deckel

Gewicht ca. 1,5 - 1,8 kg

Schweinefleisch aus der Keule, ohne Knochen, Schwarte und Fett, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 4%



Schweine-Schnitzel aus der Oberschale

Gewicht ca. 160 - 220 g

Schweine-Oberschale ohne Deckel in Scheiben, fertig geschnitten

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich

Schweinefleisch



Schweine-Nuss ohne Nase

Gewicht ca. 1,5 kg

Schweinefleisch aus der Keule, ohne Knochen, Schwarte und Fett, Gastrozuschnitt

Schweine-Schulter Tennis

Gewicht ca. 4,0 - 5,0 kg

Schweinefleisch vom Vorder-Viertel, mit Knochen und Schwarte





Schweine-Unterschale mit Schwarte

Gewicht ca. 2,2 - 3,0 kg

Schweinefleisch aus der Keule, ohne Knochen

Schweine-Schulter, schier

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Schweinefleisch vom Vorder-Viertel, ohne Knochen, Fett und Schwarte





Schweine-Hintereisbein

Gewicht ca. 800 - 1200 g

Schweine-Haxe aus der Keule mit Knochen und Schwarte

Schweine-Vordereisbein

Gewicht ca. 800 g

Schweinefleisch aus der Schulter, mit Knochen und Schwarte





Schweine-Rippe, dick, ohne Schwarte

Gewicht ca. 1,0 - 1,5 kg

Durchwachsenes Schweinefleisch, mit Knochen



Schweine-Rippenfleisch

Gewicht ca. 2,0 kg (Packung)

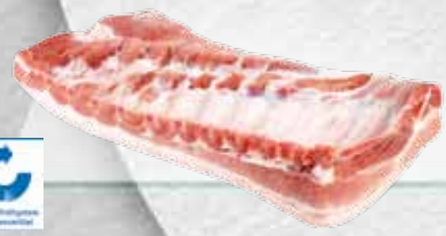
Durchwachsenes Schweinefleisch, ohne Knochen und Schwarte



Schweine-Bauch wie gewachsen

Gewicht ca. 4,5 - 5,5 kg

Durchwachsenes Schweinefleisch, mit Knochen und Schwarte



Schweine-Bauch, ladenfertig

Gewicht ca. 3,5 - 4,5 kg

Durchwachsenes Schweinefleisch, mit Knochen und Schwarte, Gastrozuschnitt

Schweine-Bauch, gezogen 20/50

Gewicht ca. 3,0 - 3,5 kg

Durchwachsenes Schweinefleisch mit Schwarte, ohne Knochen, Gastrozuschnitt



Schweine-Bauch in Scheiben

Gewicht ca. 150 - 180 g

Schweine-Bauch mit Knochen, fertig geschnitten

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Schweine-Bauch in Scheiben, mariniert

Gewicht ca. 150 - 180 g

Schweine-Bauch mit Knochen, fertig geschnitten und gewürzt

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Grillfackel vom Schweine-Bauch

Gewicht ca. 150 g

Schweine-Bauch in Scheiben, ohne Knochen, Knorpel und Schwarte, um Spieß gewickelt und gewürzt

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Schweinefleisch



Schweine-Nacken mit Knochen

Gewicht ca. 2,5 - 3,5 kg

Schweinefleisch mit Knochen, ohne Schwarte und Schulterblattknorpel



Schweine-Nacken in Scheiben mit Knochen

Gewicht ca. 160 - 220 g

Schweine-Nacken, fertig geschnitten

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Schweine-Nacken ohne Knochen

Gewicht ca. 2,5 - 3,0 kg

Schweinefleisch ohne Knochen und Schwarte

Schweine-Nackensteak, natur

Gewicht ca. 160 - 200 g

Schweine-Nacken ohne Knochen, in Scheiben, fertig geschnitten

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Schweine-Nackensteak, mariniert

Gewicht ca. 160 - 200 g

Schweine-Nacken ohne Knochen, in Scheiben, fertig geschnitten und gewürzt

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Spießbraten vom Schweine-Nacken

Gewicht ca. 2,0 kg

Schweine-Nackenbraten, verschiedene Füllungen wie z.B. Zwiebeln, Pflaumen usw., küchenfertig zubereitet



Schweinefleisch



Schweine-Kotelett ohne Nacken

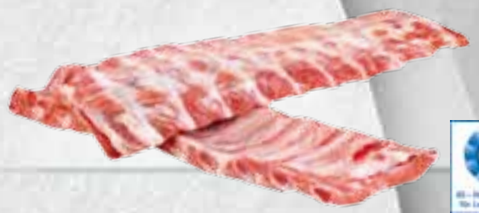
Gewicht ca. 5,0 - 6,5 kg

Schweinefleisch aus dem Rücken, mit Filet und Knochen

Schweine-Loin-Ribs

Gewicht ca. 100 g

Schweinefleisch mit Knochen vom Kotelett





Schweine-Rücken mit Speck und Schwarte

Gewicht ca. 3,5 - 5,0 kg

Schweinefleisch ohne Knochen

Schweine-Stielkotelett in Scheiben

Gewicht ca. 160 - 220 g

Schweine-Rücken mit Knochen, fertig geschnitten

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich





Schweine-Rücken ohne Knochen

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Schweinefleisch ohne Knochen, Fett und Schwarte

Schweine-Lummerkotelett

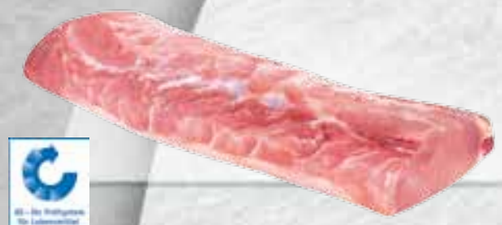
Gewicht ca. 160 - 220 g

Schweine-Kotelett mit Filetanteil, fertig geschnitten

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Schweinefleisch



Schweine-Lachse

Gewicht ca. 2,5 - 3,8 kg

Schweinefleisch aus dem Rücken, ohne Knochen und Ketten, Gastrozuschnitt



Schweine-Lachssteak

Gewicht ca. 150 - 180 g

Schweine-Rückensteak in Scheiben, fertig geschnitten

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Schweine-Lachssteak, mariniert

Gewicht ca. 150 - 180 g

Schweine-Rückensteak in Scheiben ohne Knochen, fertig geschnitten und gewürzt

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich

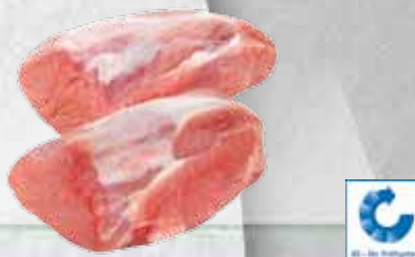


Schweine-Filet

Gewicht ca. 500 - 600 g

Ganzes Schweine-Filet, nur mit leichter Kette

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,7%



Schweine-Filetkopf

Gewicht ca. 300 g

Schweine-Filetkopf mit wenig Abschnitten

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,2%



Schweine-Filet ohne Kopf

Gewicht ca. 400 g

Schweine-Filetspitze, nur mit leichter Kette, sauber geschnitten, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,5%



Sauen-Filet mit leichter Kette

Gewicht ca. 1000 g

Sauen-Filet ausgewachsener Tiere

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,7%



Kasseler Kotelett ohne Nacken

Gewicht ca. 5,0 - 7,0 kg

Schweine-Rücken mit Knochen, gepökelt und geräuchert



Kasseler Lachse, halbe Stücke

Gewicht ca. 1,5 kg

Schweine-Rücken ohne Knochen, ohne Ketten, gepökelt und geräuchert, Gastrozuschnitt



Kasseler Nacken mit Knochen

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Schweine-Nacken mit Knochen, gepökelt und geräuchert



Kasseler Nacken ohne Knochen

Gewicht ca. 2,5 - 3,0 kg

Schweine-Nacken ohne Knochen, gepökelt und geräuchert

Kasseler Schäufle mit Knochen und Schwarte

Gewicht ca. 1,2 kg

Schweine-Schulterstück, gepökelt und geräuchert



Krustenbraten vom Schwein

Gewicht ca. 3,5 kg

Schweinefleisch mit Schwarte, gepökelt und geräuchert



Kasseler Landschinken ohne Eisbein

Gewicht ca. 8,0 kg

Schweine-Schinken mit Knochen und Schwarte, gepökelt und geräuchert



Prager Schinken

Gewicht ca. 4,5 kg

Schweine-Schinken ohne Knochen und Schwarte, gepökelt und geräuchert

Herstellung und Wissenswertes

ATMOS-Pack

Unsere Hackfleischprodukte sind von ausgesuchter Qualität, stammen von renommierten Zerlegebetrieben innerhalb der EU und unterstehen der ständigen Kontrolle. Sie reichen von den Basisartikeln *sortiertes* und *gemischtes Hackfleisch*, über in Naturdarm abgefüllter *Bratwurst* und *Hacksteak*, bis hin zu *Cevapcici* aus reinem, mageren Schweinefleisch.

Diese Produkte werden nach strengsten Regeln der Fleischhygieneverordnung per ATMOS-Pack frischeversiegelt. Diese zukunftsweisende und zuverlässige Innovation der Verpackungsindustrie garantiert ein qualitativ gleich bleibendes und vor allem täglich mehrfach kontrolliertes Produkt. In einem nach strengsten Hygieneanforderungen errichteten Werk verpackt eine Tiefziehmaschine die Hackfleischprodukte in ATMOS-Verpackungen. Das Fleisch geht unmittelbar nach der Zerlegung in die Produktion, wo es sofort nach der Verarbeitung unter kontrollierter Schutzatmosphäre (Gasgemisch aus 80% Sauerstoff und 20% Kohlendioxid) verpackt wird. Die spezielle Atmosphäre hemmt die Keimbildung und verlangsamt die Graufärbung, das Hackfleisch bleibt länger frisch.

Zudem gewährt diese Methode der Frischfleischverarbeitung eine längere Restlaufzeit (ca. 5 Tage unter Beachtung der vorgegebenen Lagertemperatur) und zwar bei gleich bleibender Qualität. Damit können Sie Frische auf Vorrat kaufen und bequemer Ihren Einkauf planen. Die klar strukturierte und ausführliche Etikettierung unserer Hackfleisch-Produkte bietet Ihnen optimale Möglichkeiten der Eigenkontrolle nach HACCP. Alle mit dem QS-Logo gekennzeichneten Artikel auf den Folgeseiten unterliegen zudem der zusätzlichen Qualitätssicherung in unserem Hause.

Tipps für die Zubereitung

Worauf Sie bei Hackfleisch achten sollten: Hackfleisch ist zerkleinertes, entsehntes Muskelfleisch. Da die Muskelfasern stark zerkleinert sind, gart es wesentlich schneller als ganze Fleischstücke. Bereiten Sie das Hackfleisch unmittelbar zu, nachdem die Packung geöffnet oder die Kühlkette unterbrochen wurde. Gut durchgebraten hält es sich etwa 2 Tage im Kühlschrank. Auch tiefgekühltes Hackfleisch muss nach dem Auftauen direkt verarbeitet werden und bereits angetautes Hackfleisch darf auf keinen Fall wieder eingefroren werden.

Braten (Grill oder Pfanne): Das Braten von roher Wurst erfordert etwas mehr Geschick: Um ein perfektes Grillergebnis zu erreichen, empfiehlt es sich, die Grillwurst hin und wieder mit Flüssigkeit (zum Beispiel mit Bier) zu übergießen und damit die Oberflächentemperatur niedrig zu halten. Rohe Bratwurst gart bei geringerer Temperatur länger als vorgebrühte Wurst; diese ist bereits durchgegart und braucht lediglich äußerlich angebraten werden.

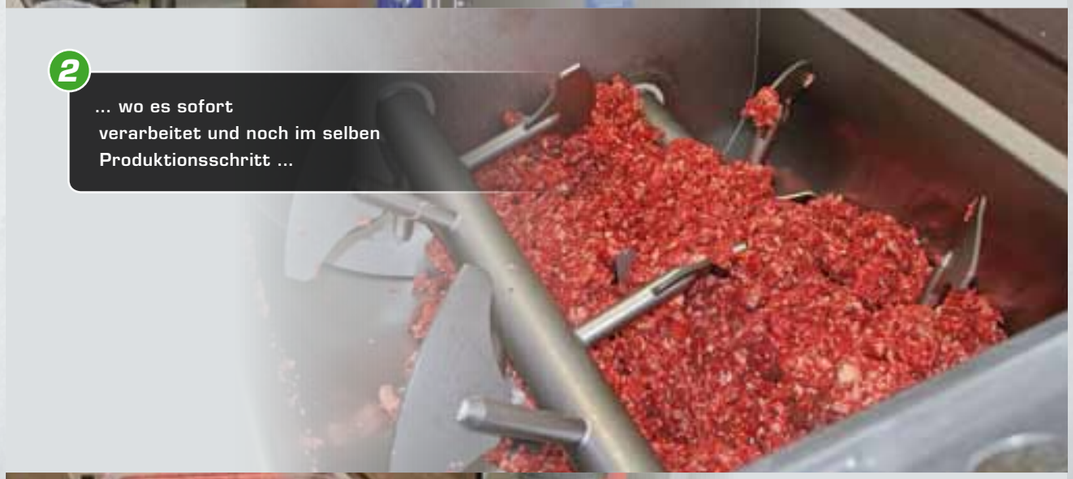




Hackfleischprodukte



1 Unmittelbar nach der Zerlegung kommt das Fleisch in die Produktion, ...



2 ... wo es sofort verarbeitet und noch im selben Produktionsschritt ...



3 ... unter kontrollierter Schutzatmosphäre verpackt wird.



Frische, grobe Bratwurst

Gewicht ca. 140 - 180 g

Mageres Schweinefleisch mit max. 20% Fettanteil

i Verschiedene Kaliber, Atmos-Abpackungen möglich



Bratwurst-Schnecke

Gewicht ca. 120 g

Mageres Schweinefleisch mit max. 20% Fettanteil

i Verschiedene Kaliber, Atmos-Abpackungen möglich



Schweine-Hacksteak

Gewicht ca. 125 g

Mageres Schweinefleisch, pikant gewürzt

i Verschiedene Kaliber, Atmos-Abpackungen möglich



Cevapcici

Gewicht ca. 40 g

Mageres Schweinefleisch, pikant gewürzt

i Verschiedene Kaliber, Atmos-Abpackungen möglich

Hackfleischprodukte

Schweine-Hackfleisch

Gewicht ca. 600 - 3000 g (Schale)

Schweinefleisch mit max. 20% Fettanteil

i Verschiedene Atmos-Abpackungen verfügbar



Hackfleisch gemischt

Gewicht ca. 600 - 3000 g (Schale)

Schweine- und Rindfleisch mit max. 20% Fettanteil

i Verschiedene Atmos-Abpackungen verfügbar



Rinder-Hackfleisch

Gewicht ca. 600 - 3000 g (Schale)

Rindfleisch mit max. 20% Fettanteil

i Verschiedene Atmos-Abpackungen verfügbar



Rinder-Hackfleisch extra mager

Gewicht ca. 600 g (Schale)

Rindfleisch mit max. 15% Fettanteil

i Verschiedene Atmos-Abpackungen verfügbar



Herkunft und Wissenswertes

Das Rind ist eine große Nutztierart und wurde vermutlich bereits vor dem 9. Jahrtausend vor Christus zunächst wegen seines Fleisches, später auch wegen seiner Milch und Arbeitskraft domestiziert. Je nach Nutzungsziel sind bis heute Spezialrassen entstanden, die entweder auf hohe Milchleistung, gesteigerten Fleischertrag oder eben auf beides hin gezüchtet wurden. Weltweit existieren etwa 1,5 Milliarden Rinder, davon knapp 14 Millionen in Deutschland. Indien ist das Land mit dem größten Rinder-Vorkommen: Dort leben etwa 226 Millionen Tiere. Fleischrinder besitzen eine günstigere Struktur des Fleisches hinsichtlich Faserigkeit und Marmorierung als typische Milchvieh-Rassen. Zudem setzen sie nicht nur schneller mehr Fleisch an als das Milchvieh, es ist auch qualitativ deutlich hochwertiger. Ein Bulle kann 1000 bis 1200 Kilogramm wiegen, eine Kuh 500 bis 800 Kilogramm. Mit einem Alter von 14 bis 25 Monaten eignen sich Rinder als Zuchttiere. Nach durchschnittlich 13 bis 15 Monaten und einem Gewicht von 430 bis 600 Kilogramm erreichen die Masttiere die Schlachtreife. Die natürliche Lebenserwartung eines Rindes liegt bei etwa 20 Jahren.

Rindfleisch muss reifen, damit es zart wird. Ein optimales Verfahren hierzu ist das **Wet-Aging:** Das Fleisch wird unmittelbar nach der Schlachtung vom Knochen gelöst, zurecht geschnitten und vakuum-verpackt. Bei richtiger Temperatur und angemessener Zeit gelagert, kann es nun reifen und sein volles Aroma entfalten. Beim **Wet-Aging** bleibt der Fleischsaft komplett erhalten. Von uns langzeiterprobt, liefert das **Wet-Aging** beste Ergebnisse. Ein anderes Verfahren ist das **Dry-Aging**; hier reift das Fleisch am Knochen.



Besonderheiten zum Fleisch

Rinder sind reine Pflanzenfresser und Wiederkäuer. Im Sommer ernähren sie sich hauptsächlich von Gras und Blättern sowie zusätzlich gegebenem Kraftfutter. Im Winter erhalten sie Silofutter, Heu, Blätter und Kraftfutter. Was die Qualität des Rindfleischs anbelangt, spielen das Alter der Tiere, die Fettverteilung sowie der Reifegrad des Fleisches eine wichtige Rolle. Das Fett junger Tiere ist hell bis weiß. Bei der Zufütterung von Mais kann es auch eine gelbliche Verfärbung annehmen. Beim Rind ist das Fett der Hauptaromaträger, somit empfiehlt sich kerniges, zart marmoriertes Muskelfleisch.

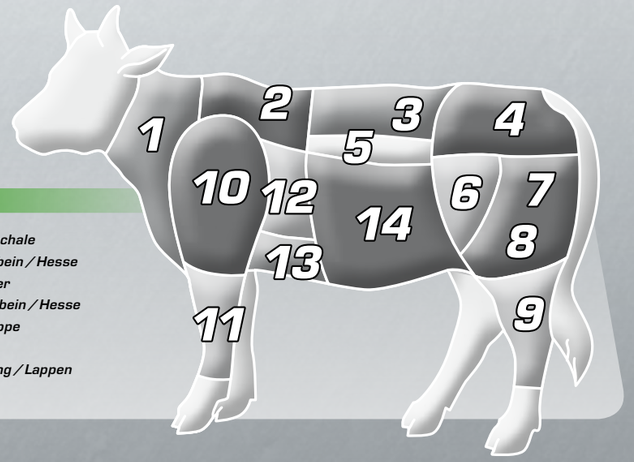
Tipps für die Zubereitung

In Hinblick auf ein perfektes Ergebnis, spielt die Wahl der Garmethode beim Rindfleisch eine entscheidende Rolle.

Sieden oder Schmoren: Teilstücke wie Brust, Beine, Flanke oder Nacken bestehen aus gut entwickelten Muskelpartien und sind von reichem Aroma. Der relativ hohe Anteil an Bindegewebe jedoch verlangt nach niedrigeren Temperaturen und entsprechend langer Garzeit, um diese Stücke weich und zart werden zu lassen. Während des Garens viel Feuchtigkeit in Form von Wasser, Fond oder Brühe zugeben, damit das Fleisch nicht zu trocken gerät.

Braten oder Grillen: Weniger beanspruchte Teilstücke des Rinds wie Hüfte, Rücken oder das begehrte Filet, liefern das zartere Fleisch und haben einen feineren Geschmack. Damit davon so viel wie möglich erhalten bleibt, sollten diese Stücke zu Beginn bei hoher Temperatur gegart werden, damit sich die Poren rasch schließen. Die Garzeit ist wiederum Geschmacksache und hängt davon ab, ob Sie Ihr Fleisch eher *rare* (englisch, blutig), *medium* (rosa) oder *well done* (durchgebraten) mögen.

Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland (kg)			
Art	2009	1985	1950
Fleisch gesamt	90,0	65,0	26,0
Rind + Kalb	13,0	15,0	9,0
Schwein	54,0	42,0	14,0
Geflügel	19,0	5,6	0,7



Zuschnitt:

1 – Zungenstück / Nacken
2 – Hohe Rippe
3 – Roastbeef
4 – Hüfte
5 – Filet
6 – Kugel
7 – Oberschale
8 – Unterschale
9 – Hinterbein / Hesse
10 – Schulter
11 – Vorderbein / Hesse
12 – Querrippe
13 – Brust
14 – Dünnung / Lappen

Rindfleisch



Bullen-Keule

Gewicht ca. 60 kg

Hinter-Viertel mit Bein und Knochen vom Jungbullen, ohne Roastbeef



Jungbullen-Oberschale mit Deckel

Gewicht ca. 9,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen, Rouladenfleisch

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 3%



Färsen-Oberschale mit Deckel

Gewicht ca. 7,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen von der jungen Färse, Rouladenfleisch



Färsen-Roulade aus der Oberschale ohne Deckel

Gewicht ca. 160 - 200 g

Keulenfleisch von der jungen Färse, fertig portioniert

Jungbullen-Unterschale ohne Rosenstück

Gewicht ca. 5,0 - 8,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen



Färsen-Unterschale ohne Rosenstück

Gewicht ca. 4,0 - 6,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen von der jungen Färse, Rouladenfleisch



Färsen-Roulade aus der Kugel

Gewicht ca. 160 - 200 g

Keulenfleisch von der jungen Färse, fertig portioniert

Verschiedene Kaliber, Abpackungen möglich



Rindfleisch



Jungbullen-Rosenstücke

Gewicht ca. 2,5 kg

Keulenfleisch ohne Knochen



Färsen-Rosenstück

Gewicht ca. 2,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen von der jungen Färse



Jungbullen-Tafelspitz

Gewicht ca. 2,0 - 3,0 kg

Keulenfleisch mit dem typischen Fettdeckel, ohne Knochen

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1%



Färsen-Tafelspitz

Gewicht ca. 1,5 - 2,5 kg

Keulenfleisch mit dem typischen Fettdeckel ohne Knochen von der jungen Färse

Jungbullen-Steakhüfte

Gewicht ca. 2,0 - 3,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2%



Färsen-Steakhüfte

Gewicht ca. 2,0 - 2,5 kg

Keulenfleisch ohne Knochen von der jungen Färse, Gastrozuschnitt



Jungbullen-Kugel

Gewicht ca. 4,0 - 5,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen, Rouladenfleisch



Färsen-Kugel

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen von der jungen Färse, Rouladenfleisch



Rindfleisch



Jungbullen-Gulasch aus dem Hinter-Viertel

Gewicht ca. 2,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen, fett- und sehnenarm, küchenfertig geschnitten



Färsen-Gulasch aus dem Hinter-Viertel

Gewicht ca. 2,0 kg

Keulenfleisch von der jungen Färse, fertig geschnitten, fett- und sehnenarm, küchenfertig geschnitten



Jungbullen-Beinscheibe aus dem Hinter-Viertel, geschnitten

Gewicht ca. 2,0 kg

Beinfleisch mit Markknochen



Färsen-Beinscheibe aus dem Hinter-Viertel, geschnitten

Gewicht ca. 2,0 kg

Beinfleisch mit Markknochen von der jungen Färse

Färsen-Semerrolle

Gewicht ca. 1,5 kg

Keulenfleisch ohne Knochen von der jungen Färse



Jungbullen-Bürgermeisterstück

Gewicht ca. 2,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen



Färsen-Bürgermeisterstück

Gewicht ca. 1,5 kg

Keulenfleisch ohne Knochen von der jungen Färse



Rindfleisch



Jungbullen dickes Bugstück

Gewicht ca. 4,0 - 6,5 kg

Vorder-Viertelfleisch ohne Knochen



Färsen dickes Bugstück

Gewicht ca. 3,5 - 5,5 kg

Vorder-Viertelfleisch ohne Knochen von der jungen Färse



Jungbullen-Schaufelstück

Gewicht ca. 2,5 - 3,5 kg

Vorder-Viertelfleisch ohne Knochen

Färsen-Schaufelstück

Gewicht ca. 2,5 - 3,5 kg

Vorder-Viertelfleisch ohne Knochen von der jungen Färse



Jungbullen-Falsches Filet

Gewicht ca. 1,7 - 2,5 kg

Vorder-Viertelfleisch ohne Knochen

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,3%



Färsen-Falsches Filet

Gewicht ca. 1,5 - 2,0 kg

Vorder-Viertelfleisch ohne Knochen von der jungen Färse



Rindfleisch



Jungbullen-Zungenstück

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Nackenfleisch ohne Knochen



Färsen-Zungenstück

Gewicht ca. 2,5 - 3,5 kg

Nackenfleisch ohne Knochen von der jungen Färse



Färsen-Gulasch aus dem Vorder-Viertel

Gewicht ca. 2,0 kg

Fett- und sehnenarmes Fleisch ohne Knochen von der jungen Färse

Jungbullen-Brust mit Knochen

Gewicht ca. 1,5 kg

Vorder-Viertelfleisch mit Knochen



Jungbullen-Brust ohne Knochen

Gewicht ca. 2,5 kg

Vorder-Viertelfleisch ohne Knochen



Färsen-Brust ohne Knochen

Gewicht ca. 2,0 kg

Vorder-Viertelfleisch ohne Knochen von der jungen Färse



Rindfleisch



Jungbullen-Hohe Rippe

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Nackenfleisch mit Knochen



Färsen-Hohe Rippe

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Nackenfleisch mit Knochen von der jungen Färse



Jungbullen-Côte du Bœuf

Gewicht ca. 3,5 - 5,0 kg

Entrecôte mit Knochen
und dem typischen Fettauge

Rinder-Magerbäckchen

Gewicht ca. 600 g (Packung)

Von der jungen Färse oder vom Jungbullen



Rinder-Zunge „Swiss Cut“

Gewicht ca. 1,5 kg

Von der jungen Färse oder vom Jungbullen,
Gastrozuschnitt

Ochsen-Schwanz

Gewicht ca. 1,5 kg

Von der jungen Färse oder vom Jungbullen



Rindfleisch



Jungbullen-Roastbeef mit Knochen

Gewicht ca. 10,0 - 14,0 kg

Jungbullen-Rücken mit Filet



Färsen-Roastbeef mit Knochen

Gewicht ca. 10,0 - 12,0 kg

Rücken von der jungen Färse mit Filet



Jungbullen-Roastbeef ohne Knochen

Gewicht ca. 2,5 - 4,0 kg

Jungbullen-Rücken ohne Kette

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2,5%



Färsen-Roastbeef ohne Knochen

Gewicht ca. 2,5 - 4,0 kg

Rücken von der jungen Färse ohne Kette

Jungbullen-T-Bonesteak

Gewicht ca. 400 - 600 g

Roastbeef mit Knochen und Filetanteil vom Jungbullen, fertig portioniert



Färsen-Ribeye

Gewicht ca. 2,0 - 3,5 kg

Entrecôte ohne Knochen von der jungen Färse, mit dem typischen Fettauge



Jungbullen-Filet

Gewicht ca. 1,8 - 2,5 kg

Filet ohne Ketten, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,2%



Färsen-Filet

Gewicht ca. 1,5 - 2,0 kg

Filet ohne Ketten von der jungen Färse, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,2%



Argentinisches Rindfleisch

Herkunft und Wissenswertes

Argentinische Rinder genießen im Gegensatz zu ihren meisten europäischen Artgenossen den Vorteil, die schier unendlichen Weiten der argentinischen Pampa durchstreifen und sich ihrer ursprünglichen Lebensweise entsprechend bewegen und ernähren zu können. Die ursprünglich aus England sowie Schottland stammenden Rassen Hereford und Aberdeen Angus, wurden zu Beginn des 19. Jahrhunderts nach Argentinien gebracht, um sie mit den einheimischen Rassen zu kreuzen. Heute nennen um die 50 Millionen ihrer Nachkommen die argentinische Pampa ihr Zuhause, wovon jährlich etwa 13 Millionen den Weg zum Schlachter finden. Argentinien ist das rinderreichste Land im Verhältnis zur Bevölkerung und steht mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verzehr von fast 70 Kilo an der Spitze der Rindfleischkonsumenten. Edelteile wie Rücken, Filet und Hüfte werden exportiert, Teilstücke der Keule und des Vorderviertels bleiben meist für den inländischen Handel. Die durchschnittliche Widerristhöhe beim argentinischen Bullen liegt bei 1,40 Meter, bei der Kuh bei 1,30 Meter. Bullen wiegen zwischen 800 und 900 Kilogramm, Kühe um die 500 Kilogramm. Das speziell gezüchtete argentinische Angus Rind zählt zu den Fleischrinderrassen und ist im Gegensatz zu seinen anderen Artgenossen etwas kleiner und hornlos. Die durchschnittliche natürliche Lebenserwartung argentinischer, frei lebender Rinder liegt bei etwa 20 Jahren. Nach etwa 20 Monaten wird die Schlachtreife erreicht.

Besonderheiten zum Fleisch

Argentinische Rinder ernähren sich von frischem Pampa-Gras und klarem Quellwasser. Ihr Fleisch ist durch sein natürliches Wachstum besonders schmackhaft und feinfasrig und liefert eine gleichbleibende Qualität. Dank des ausgefeilten Reifeverfahrens im Vakuum während des vierwöchigen Transportes nach Europa, ist es von hervorragender Zartheit. Das Fleisch der Angus Rinder weist durch die Fetteinlagerung im Magerteil eine feine Marmorierung auf. Es gilt als das beliebteste Steakfleisch in der Gastronomie.

Tipps für die Zubereitung

Die feine Marmorierung der Stücke brät beim Garen aus und durchzieht das Fleisch mit ihrem Aroma. **Grillen:** Das Steak auf jeder Seite kurz (circa 1 Minute) und heiss anbraten, so dass sich die Faserenden schließen und der Saft erhalten bleibt. Dann bei niedrigerer Temperatur bis zum gewünschten Ergebnis fertig garen.

Die Garzeit richtet sich nach der Stärke und Art des gewählten Teilstücks und natürlich nach Ihrem Geschmack. Wie beim herkömmlichen Rindfleisch wählen Sie zwischen *rare* (englisch, blutig), *medium* (rosa) und *well done* (durchgebraten).



Zuschnitt:

1 – Zungenstück / Nacken
2 – Hohe Rippe
3 – Roastbeef
4 – Hüfte
5 – Filet
6 – Kugel
7 – Oberschale
8 – Unterschale
9 – Hinterbein / Hesse
10 – Schulter
11 – Vorderbein / Hesse
12 – Querrippe
13 – Brust
14 – Dünnung / Lappen

Argentinisches Angus Beef

Argentinisches Angus Rinder-Roastbeef

Gewicht ca. 3,0 - 4,5 kg

Rücken ohne Ketten mit der typischen Fettkante, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt

Ursprüngliche Rasse in Argentien, steht für beste Steaks
Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 3%



Argentinisches Angus Rinder-Entrecôte (Ribeye)

Gewicht ca. 2,0 - 3,0 kg

Mit dem typischen Fettauge, sehr saftig und zart, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt

Ursprüngliche Rasse in Argentien, steht für beste Steaks
Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2,5%



Argentinische Rinder-Steakhüfte „Angus“

Gewicht ca. 1,5 - 2,5 kg

Sehr mager und zart, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt

Ursprüngliche Rasse in Argentien, steht für beste Steaks
Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2%



Argentinisches Rinder-Filet 4-5 lbs. „Angus“

Gewicht ca. 1,8 - 2,2 kg

Bestes Steakfleisch ohne Ketten, nur mit Silberhaut, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt

Ursprüngliche Rasse in Argentien, steht für beste Steaks
Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,2%
Verschiedene Kaliber verfügbar





Argentinisches Rinder-Roastbeef

Gewicht ca. 3,0 - 4,5 kg

Rücken ohne Ketten mit der typischen Fettkante, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 3%



Argentinisches Rinder-Roastbeef

Gewicht ca. 900 g (Kleinpackung)

Rücken ohne Ketten mit der typischen Fettkante, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt



Argentinisches Rinder-Rumpsteak, portioniert

Gewicht ca. 180 - 220 g

Rücken ohne Ketten mit der typischen Fettkante, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt

Einzeln vacuumiert

Argentinisches Rinder-Entrecôte (Ribeye)

Gewicht ca. 2,0 - 3,0 kg

Mit dem typischen Fettauge, sehr saftig und zart, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2,5%



Argentinisches Rinder-Entrecôte (Ribeye)

Gewicht ca. 900 g (Kleinpackung)

Mit dem typischen Fettauge, sehr saftig und zart, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt



Argentinisches Rinder-Entrecôte (Ribeye), portioniert

Gewicht ca. 180 - 220 g

Mit dem typischen Fettauge, sehr saftig und zart, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt

Einzeln vacuumiert





Argentinische Rinder-Steakhüfte

Gewicht ca. 1,5 - 2,5 kg

Das Beste aus der argentinischen Rinder-Keule, sehr mager und zart, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2%



Argentinische Rinder-Steakhüfte

Gewicht ca. 900 g (Kleinpackung)

Gleichbleibende Spitzenqualität, sehr mager und zart, Gastrozuschnitt



Argentinische Rinder-Steakhüfte, portioniert

Gewicht ca. 180 - 220 g

Das Beste aus der argentinischen Rinder-Keule, sehr mager und zart, Gastrozuschnitt

Einzeln vacuumiert



Argentinisches Rinder-Filet

Gewicht ca. 900 g (Kleinpackung)

Bestes Steakfleisch ohne Ketten, nur mit Silberhaut, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt

Argentinisches Rinder-Filet 3-4 lbs.

Gewicht ca. 1,4 - 1,6 kg

Bestes Steakfleisch ohne Ketten, nur mit Silberhaut, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,2%



Argentinisches Rinder-Filet 4-5 lbs.

Gewicht ca. 1,8 - 2,2 kg

Bestes Steakfleisch ohne Ketten, nur mit Silberhaut, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt



Argentinisches Rinder-Filet 5+ lbs.

Gewicht ca. 2,2 - 2,8 kg

Bestes Steakfleisch ohne Ketten, nur mit Silberhaut, gleichbleibende Spitzenqualität, Gastrozuschnitt



Argentinischer Wasserbüffel

Herkunft und Wissenswertes

Der Wasserbüffel ist die am weitesten verbreitete und bekannteste Art der Asiatischen Büffel. Er ist in Asien, Argentinien und vielen Ländern Europas vorzufinden. Die Bezeichnung *Wasserbüffel* stammt noch aus Zeiten seiner Domestikation und ersten Verbreitung in vorwiegend Fluss-, Schilf- und Sumpfregionen. Und wie der Name schon sagt, zeigt das Tier eine ausgeprägte Vorliebe zu Wasser sowie Sumpfaufenthalten in warmen Gefilden. Die Büffelzucht unterliegt strengen Reglements und wird äußerst umsichtig und vor allem auf natürliche Weise betrieben. Die Tiere leben in Herden von 10 bis 25 Artgenossen, fern von störenden Einflüssen, auf ausgedehnten, ungedüngten Weiden eines Feuchtgebietes. Der wilde Büffel bringt es auf eine Kopfrumpflänge von 2,40 bis zu 3 Metern und ein Gewicht von bis zu einer Tonne. Weibliche Tiere, aber auch die domestizierten Exemplare sind kleiner und wiegen etwa die Hälfte. Seine Lebensdauer beträgt etwa 25 Jahre, in Gefangenschaft können es auch ein paar mehr werden. Die Schlachtreife wird im Alter zwischen 24 und 36 Monaten bei einem Gewicht von etwa 500 Kilogramm erreicht.

Besonderheiten zum Fleisch

Gemäß seiner natürlichen Umgebung ernährt sich der Wasserbüffel in erster Linie von Gräsern und Blumen, zusätzlich auch von fast jeder Art der Ufervegetation. Sein wildaromatisches Fleisch ist besonders reich an Mineralstoffen und Spurenelementen wie Calcium, Phosphor und Eisen, Selen, Mangan und Jod. Argentinisches Büffelfleisch besitzt weniger Fett als herkömmliches Rindfleisch und einen sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, ist also mager und bekömmlich.

Tipps für die Zubereitung

Die Zubereitung von Büffelfleisch ist fast identisch mit der von Rindfleisch. Es gilt jedoch zu beachten, dass die Garzeit bei bereits geringerer Hitze schneller erreicht ist, da Büffelfleisch feinporiger und zarter ist. Trotz des geringen Fettgehalts ist es weder trocken noch zäh und der niedrige Flüssigkeitsanteil lässt es zudem während des Garens nicht schrumpfen.



Zuschnitt:

1 – Zungenstück / Nacken
2 – Hohe Rippe
3 – Roastbeef
4 – Hüfte
5 – Filet
6 – Kugel
7 – Oberschale
8 – Unterschale
9 – Hinterbein / Hesse
10 – Schulter
11 – Vorderbein / Hesse
12 – Querrippe
13 – Brust
14 – Dünnung / Lappen

Argentinischer Wasserbüffel

Argentinisches Wasserbüffel-Roastbeef

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Sehr mageres Rückenfleisch ohne Ketten mit sehr leichter Fettabdeckung, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2,1%



Argentinisches Wasserbüffel-Entrecôte

Gewicht ca. 2,0 kg

Saftig-zartes, geschmackvolles Ribeye-Stück mit dem typischen Fettauge, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1,8%



Argentinische Wasserbüffel-Hüfte

Gewicht ca. 2,5 kg

Magerer Braten oder Steakfleisch aus der Keule, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1,4%



Argentinisches Wasserbüffel-Filet 3/4 lbs.

Gewicht ca. 1,4 - 1,6 kg

Bestes Steakfleisch ohne Ketten, nur mit Silberhaut, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,2%
Verschiedene Kaliber verfügbar



Herkunft und Wissenswertes

Die Grundlage für den hervorragenden Ruf des American Beef bilden die beiden Fleischrinderrassen *Black Angus* und *Hereford*. Bis zu einem Alter von etwa 12 bis 15 Monaten grasen die Rinder auf weiten Weideflächen der nordamerikanischen Prärie und ernähren sich von vielen verschiedenen Gräsern und Kräutern. Dann haben sie ungefähr ein Gewicht von 300 Kilogramm und sind somit reif für die *Feedlots*, weitläufige Mastanlagen unter freiem Himmel. Der Großteil der Feedlots in den USA liegt auf den Great Plains, oberhalb des Ogallala-Aquifers. Solche Anlagen umfassen mehr als 10.000 Mastplätze. Pro Jahr können hier bis zu 500.000 Tiere in 3 bis 4 Monaten schlachtreif gemästet werden. Die spezielle Mastkur besteht aus Heu, Mais, Sorghum und anderem Getreide sowie Sojabohnen, Zuckerrüben und Mineralien. Das spezielle Fütterungsverfahren während der Endmast verleiht dem American Beef den letzten Schliff in Hinsicht auf Geschmack und Zartheit. Bullen erreichen eine Widerristhöhe zwischen 1,40 Meter und 1,55 Meter und ein Gewicht von 900 bis 1.350 Kilogramm. Kühe wiegen bei fast gleicher Größe nur zwischen 650 und 850 Kilogramm. Wenn sie nicht geschlachtet werden, können amerikanische Rinder zwischen 18 und 22 Jahren alt werden.

Das **NHTC-Programm:** Seit 1999 greift dieses Programm zwischen der EU und den USA als Maßnahme zur Erleichterung des Handels mit nicht hormonell behandeltem Rindfleisch. In die EU eingeführtes Rindfleisch darf ausschließlich von Tieren stammen, welche im Rahmen des Programms für nicht mit hormonellen Wachstumsförderern behandelte Rinder (NHTC) aufwachsen.



Besonderheiten zum Fleisch

American Beef ist bekannt für seine starke Marmorierung und das deftig-saftige Aroma. Die durch das relativ schnelle Wachstum der Rinder bedingte Fetteinlagerung im Muskel wird von der speziellen Mast verfeinert und gibt dem Fleisch dieser Rasse seinen besonderen Geschmack.

Tipps für die Zubereitung

American Beef eignet sich hervorragend zum **Kurzbraten und Grillen:** Das Fleisch zu Beginn bei hoher Temperatur kurz anbraten, um die Poren zu schließen und den Saft zu erhalten. Dann bis zum gewünschten Ergebnis fertig garen. Wie bei anderen Rindersorten auch, richtet sich die Garzeit nach der Stärke und Art des gewählten Teilstücks und natürlich nach ihrem persönlichen Geschmack. Wählen Sie zwischen *rare* (englisch, blutig), *medium* (rosa) und *well done* (durchgebraten).

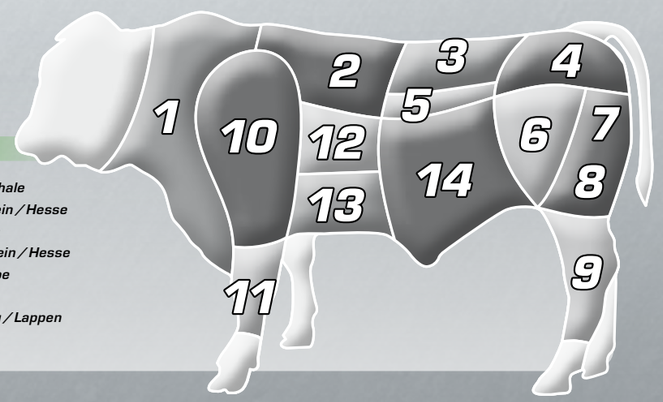
Die richtige Kerntemperatur:

Rare / englisch:	60 °C
Medium:	71 °C
Well done / durch:	77 °C



Zuschnitt:

1 – Zungenstück / Nacken
2 – Hohe Rippe
3 – Roastbeef
4 – Hüfte
5 – Filet
6 – Kugel
7 – Oberschale
8 – Unterschale
9 – Hinterbein / Hesse
10 – Schulter
11 – Vorderbein / Hesse
12 – Querrippe
13 – Brust
14 – Dünnung / Lappen





American Rinder-Semerrolle

Gewicht ca. 1,5 kg

Mageres Braten- oder Steakfleisch aus der Keule, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,2%



American Rinder-Kugel

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Mageres Steak- Braten- und Rouladenfleisch aus der Keule, Gastrozuschnitt



American Rinder-Oberschale ohne Deckel

Gewicht ca. 4,0 - 5,0 kg

Mageres Steak- Braten- und Rouladenfleisch aus der Keule, Gastrozuschnitt



American Rinder-Hüfte

Gewicht ca. 3,5 kg

Braten- oder Steakfleisch aus der Keule mit leichter Fettabdeckung

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1,5%

American Rinder-Nacken

Gewicht ca. 3,0 - 6,0 kg

Saftig-zartes, durchwachsenes Fleisch, Gastrozuschnitt

Hervorragend geeignet zum Grillen!



American Rinder-Roastbeef

Gewicht ca. 3,0 - 5,0 kg

Saftig-zartes, aromatisches Rückenfleisch ohne Ketten, nur mit dem typischen Fettdeckel

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 3,5%



American Rinder-Entrecôte (Ribeye)

Gewicht ca. 2,5 - 4,0 kg

Saftig-zartes, aromatisches Ribeye-Stück mit dem typischen Fettauge

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2,5%



American Rinder-Filet 5+ lbs.

Gewicht ca. 2,5 kg

Bestes Steakfleisch ohne Ketten, nur mit Silberhaut, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,5%



Herkunft und Wissenswertes

Bisons sind tagaktive Wildtiere, die in nordamerikanischen und kanadischen Prärien und Wäldern beheimatet sind. Der Bison – Existenzgrundlage der amerikanischen Ureinwohner – wurde Ende des 19. Jahrhunderts beinahe ausgerottet. Sein Bestand in Nordamerika schrumpfte Anfang des 18. Jahrhunderts Schätzungen gemäß von 60 Millionen Tieren bis auf circa 800 Exemplare zum Ende des 19. Jahrhunderts. Heute zählt man wieder rund 350.000 Tiere, davon allein 3500 bis 5000 im Yellowstone Nationalpark. Spezielle Ranches in den Rocky Mountains sowie verschiedene Indianerstämme züchten heute Bisons und sichern so die Bestände. Bei einer Länge von bis zu 3,80 Meter erreichen Bullen ein Lebendgewicht von bis zu 900 Kilogramm. Weibliche Tiere wiegen circa die Hälfte und werden bis zu 2,40 Meter lang. Die Schlachtreife erreicht ein Tier mit ungefähr 3½ Jahren. Wilde Bisons haben für gewöhnlich eine Lebenserwartung von 20 Jahren.

Besonderheiten zum Fleisch

Bedingt durch die Vielfalt an Pflanzen in seiner Heimat, stehen mehr als 100 verschiedene Kräuter und Gräser auf der Speisekarte des Bisons, darunter Büffelgras, Moose und Flechten, welche zum unverwechselbaren Aroma seines Fleisches beitragen. Dank der ursprünglichen Haltung besitzt der Bison ein mageres und würziges Fleisch, wobei nicht sein Fett, sondern das Fleisch an sich der Haupt-Aromaträger ist. Cholesterinarm, aber reich an Eiweiß, Eisen, Zink und Selen zählt der Bison durchaus zum *Gesund-Fleisch* unserer Zeit.

Tipps für die Zubereitung

Bisonfleisch ist feinfasriger als Rindfleisch, somit verkürzen sich die Garzeiten beim Braten, dafür muss es aber danach doppelt solange ruhen. Es wird nicht empfohlen, Bison voll durchzugaren. Geben Sie Ihrem Steak die Zeit, die es benötigt. Beste Resultate ergeben marinierte Steaks, 24 Stunden vor der Zubereitung in einer Marinade Ihrer Wahl eingelegt. **Grillen:** Das Steak über heißer Flamme kurz versiegeln, damit der Saft erhalten bleibt. Dann auf der kühleren Seite des Grills für 6 bis 15 Minuten (abhängig von der Stärke des Fleisches) häufig wenden. Das Steak vom Grill nehmen und 10 bis 20 Minuten von Folie bedeckt auf einem vorgewärmten Teller nachgaren lassen. Dazu schmecken Folienkartoffeln, leckere Rohkostsalate und Kräuterschmand.



Zuschnitt:

1 – Zungenstück / Nacken
2 – Hohe Rippe
3 – Roastbeef
4 – Filet
5 – Hüfte
6 – Schulter
7 – Querrippe
8 – Kugel
9 – Oberschale
10 – Unterschale
11 – Brust
12 – Vorderbein / Hesse
13 – Hinterbein / Hesse

Bison Roastbeef

Gewicht ca. 3,0 kg

Sehr mageres Rückenfleisch ohne Ketten unverwechselbares Aroma, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 3%



Bison Entrecôte (Ribeye)

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Saftig-zartes, geschmackvolles Ribeye-Stück mit dem typischen Fettauge, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2,5%



Bison Steakhüfte

Gewicht ca. 3,0 kg

Das magerste Teilstück mit dem typischen Fleischaroma, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 3%



Bison Filet

Gewicht ca. 2,5 kg

Der Bison in seiner zartesten Form, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,4%



Herkunft und Wissenswertes

Wagyu leitet sich aus dem Japanischen ab und bedeutet so viel wie *Japanisches Rind*. Der Name bezeichnet die aus Europa, Australien, Chile und Amerika stammenden Nachkommen des original *Kobe-Rindes*. Die ursprüngliche Rasse aus der japanischen Präfektur Hyogo gilt als das teuerste und exklusivste Hausrind der Welt.

Der hohe Kilogramm-Preis in Japan liegt unter anderem in der extrem aufwändigen Haltung dieser Tiere begründet. Sie werden freilaufend in großzügigen Gehegen gehalten und erhalten spezielles, unbehandeltes Kraftfutter auf Basis von Getreide, Rüben und Kartoffeln sowie an heißen Tagen Bier, um ihren Appetit anzuregen. Begleitet von Klängen klassischer Musik, werden sie mit Sake (japanischer Reiswein) besprüht und täglich bis zu 3 Stunden massiert. Es werden weder Wachstumshormone noch Antibiotika verwendet. Die aufwendige Haltung dieser Rasse erlaubt nur Spitzenzuchtergebnisse in Kleinauflagen. So exportieren die Japaner ihr bestes Fleischprodukt nicht, es bleibt exklusiven Kreisen im eigenen Land vorbehalten.

Nachzuchten des Kobe-Rindes, die Wagyu-Rinder, werden aus den Stammzellen des japanischen Originals gezogen und gelten als das Ergebnis zielgerichteten Züchtens guter Eigenschaften. Kenner bezeichnen es als das beste Fleisch der Welt! Seit 1968 werden Wagyu-Rinder nach dem Vorbild des führenden japanischen Zuchtbuches gezüchtet und bewertet. Man unterscheidet drei Hauptsorten von Wagyu, wovon das Schwarze Wagyu das berühmteste ist. In seinen Adern fließt neben ausländischem auch authentisches, japanisches Blut. Bis das Rind mit 3 Jahren die Schlachtreife erreicht, hält man sich bei der Aufzucht möglichst nah an das japanische Vorbild. Männliche Rinder wiegen bis zu 940 Kilogramm, weibliche bis zu 560 Kilogramm.

Besonderheiten zum Fleisch

Wagyu Beef ist von besonderer Zartheit und aufgrund der Spezialfütterung sehr geschmacksintensiv. Sein Fleisch besitzt eine Fettauflage und ist zugleich von einer gleichmäßigen, starken Marmorierung durchzogen. Es weist den geringsten Anteil an gesättigten Fettsäuren aller Rinderrassen auf.

Tipps für die Zubereitung

Dank seiner außergewöhnlichen Fettzeichnung, ist Wagyufleisch von fast schmelzender Konsistenz. Achten Sie darauf, es nicht durch zu lange Garzeiten austrocknen zu lassen. **Braten:** Achten Sie beim Braten darauf, dass das Fleisch nicht direkt aus der Kühlung in das heisse Fett gelegt wird. Lassen Sie es Raumtemperatur annehmen, damit sich die Fasern entspannen können. Dann braten Sie es bis zum gewünschten Garpunkt. Entgegen anderer Rindfleischsorten sollte Wagyufleisch vor dem Garen gesalzen werden, da sich hierdurch die Geschmacksaromen in den feinen Fettäderchen erst richtig entfalten. Das gebratene Fleisch möglichst noch ein paar Minuten ruhen lassen, so dass sich der Saft gleichmäßig im Bratenstück verteilen kann.



Zuschnitt:

1 – Zungenstück / Nacken
2 – Hohe Rippe
3 – Roastbeef
4 – Hüfte
5 – Filet
6 – Kugel
7 – Oberschale
8 – Unterschale
9 – Hinterbein / Hesse
10 – Schulter
11 – Vorderbein / Hesse
12 – Querrippe
13 – Brust
14 – Dünnung / Lappen

Wagyu Rinder-Roastbeef

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Aromatisches Rückenfleisch ohne Ketten mit der typischen Fettkante, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 3%
Das zarteste Fleisch der Welt!



Wagyu Rinder-Entrecôte (Ribeye)

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Saftig-zartes, aromatisches Ribeye-Stück mit dem typischen Fettauge, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 4%
Das zarteste Fleisch der Welt!



Wagyu Rinder-Steakhüfte

Gewicht ca. 3,0 kg

Das Beste aus der Keule, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 3%
Das zarteste Fleisch der Welt!



Wagyu Rinder-Filet 5+ lbs.

Gewicht ca. 2,5 kg

Bestes Steakfleisch ohne Ketten, nur mit Silberhaut, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,3%
Das zarteste Fleisch der Welt!



Irish Angus Beef

Herkunft und Wissenswertes

Die Anfänge dieser Rasse sind bis Ende des 18. Jahrhunderts nach Nordost-Schottland, in die Grafschaften Angus, Aberdeen, Banff und Kincardine, zurück zu verfolgen. Dank der beachtlichen Fleischqualität gab es bald in den USA, Kanada, Argentinien und Neuseeland Zuchtbetriebe, die das schwarze, hornlose Rind neu beheimateten. Seit 1920 wird die Rasse auch in Deutschland gehalten. Irish Angus ist bekannt als exzellente Fleischrinderrasse, Milch liefern sie jedoch lediglich genug für die Aufzucht der Kälber. Die klimatischen Bedingungen auf der *Grünen Insel* sind ideal für die Tiere: Sie können von März bis Oktober die saftigen, grünen, von Meer und Wind leicht gesalzenen Weidegründe mit ihren unzähligen Kräutern abgrasen und verleihen ihrem Fleisch so seinen einzigartigen und intensiven Geschmack. Das männliche Tier kann bei einer Widerristhöhe von 1,43 Meter ein Gewicht von bis zu 850 Kilogramm erreichen, das weibliche Tier bleibt kleiner und wiegt nur gut die Hälfte.

Besonderheiten zum Fleisch

Dank ihrer ursprünglichen Haltung und des einzigartigen Klimas besitzt das Fleisch des irischen Angus-Rindes einen wunderbaren Eigengeschmack. Es ist von kräftiger roter Farbe, feinfaserig und weist eine gute Marmorierung auf. Das Filet liegt unter dem Roastbeef. Diese Partie ist ganz besonders zart und mager, da die Rückenmuskulatur weniger beansprucht wird. Hieraus werden die klassischen Steaks geschnitten. Ein Verfahren zum Reifen des Fleisches, welches besonders von den Iren perfekt beherrscht wird, ist das **Wet-Aging:** Im Gegensatz zum Dry-Aging reift das Fleisch hier nicht am Knochen, sondern wird ausgelöst und vakuum-verpackt. Bei richtiger Temperatur und angemessener Zeit gelagert, kann es nun reifen und sein volles Aroma entfalten. Beim **Wet-Aging** bleibt der Fleischsaft komplett erhalten. Das Ergebnis ist wundervoll zartes Steakfleisch.

Tipps für die Zubereitung

Das perfekte Steak benötigt eine Temperatur von circa 180° Celsius. Benutzen Sie eine gußeiserne Pfanne oder eine aus Edelstahl, Teflonbeschichte Pfannen sind nur bis zu einer Temperatur von 140° Celsius geeignet. Irish Angus Beef ist ideal zum **Kurzbraten:** In Öl scharf anbraten und zum Nachgaren die Pfanne ungefähr 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen (70° Celsius) stellen. Ein Stück irische Butter darüber schmelzen lassen und mit frischem, knackigen Salat und Baguette genießen.



Zuschnitt:

1 – Zungenstück / Nacken
2 – Hohe Rippe
3 – Roastbeef
4 – Hüfte
5 – Filet
6 – Kugel
7 – Oberschale
8 – Unterschale
9 – Hinterbein / Hesse
10 – Schulter
11 – Vorderbein / Hesse
12 – Querrippe
13 – Brust
14 – Dünnung / Lappen

Irish Angus Rinder-Roastbeef

Gewicht ca. 4,0 - 5,0 kg

Eine kräftige rote Farbe, der klassische Fettrand und der Zuschnitt ohne Fleischketten zeichnen diese Ware aus. Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2,3%



Irish Angus Rinder-Entrecôte (Ribeye)

Gewicht ca. 3,0 kg

Feinfaserig und gut marmoriert mit dem typischen Fettauge - ein Spitzensteak! Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1,8%



Irish Angus Rinder-Steakhüfte

Gewicht ca. 4,0 kg

Das magerste Teilstück, mit dem typisch fleischintensiven Geschmack des Irish Angus Rindes. Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1,4%



Irish Angus Rinder-Filet

Gewicht ca. 2,2 kg

Das Angus Rind in seiner zartesten Form. Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,2%



Charolais Beef

Herkunft und Wissenswertes

Die Rasse der Charolais-Rinder stammt aus dem französischen Département Nièvre und wird seit dem 18. Jahrhundert, zuerst als Fleisch- und Nutztierrasse, seit dem 20. Jahrhundert als reine Fleischrasse gehalten. Charakteristisch für diese Rasse sind ihr einfarbig weiss- bis cremefarbenes Haarkleid und ihr stark muskulöser, mehr in die Länge gehender Körper. Charolais-Rinder sind spätreif und neigen nur in geringer Weise zur Fettbildung. Es sind langlebige, robuste und gutmütige Tiere, die sich den Großteil des Jahres auf saftigen Weiden von verschiedenen Gras- und Kräutersorten ernähren.

Bei einer Widerristhöhe von bis zu 1,50 Meter und einem Gewicht zwischen 1.200 und 1.300 Kilogramm verspricht das männliche Tier eine Ausschlachtbeute um die 67%. Das weibliche erreicht eine Widerristhöhe von bis zu 1,40 Meter und wiegt zwischen 800 und 900 Kilogramm.

Besonderheiten zum Fleisch

Charolaisfleisch ist von einer feinen, hellroten Farbe und besonders arm an gesättigten Fettsäuren. Charakteristisch sind auch die zarte Marmorierung und der saftig-aromatische Geschmack. Wegen des geringen Fettanteils und der dazu im Gegensatz stehenden kräftigen Muskelpartien, wiegen Teilstücke des Charolais-Rindes fast doppelt soviel wie die von herkömmlichen Rindern.

Tipps für die Zubereitung

Dank der ausgeprägten Muskelmasse, bieten die einzelnen Teilstücke die Grundlage für ein aussergewöhnlich nahrhaftes, sättigendes Mahl. **Braten:** Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten in Ruhe Raumtemperatur annehmen (circa 30 Minuten), so kann es sein volles Aroma entfalten. In heissem Öl von beiden Seiten leicht kross anbraten und je nach gewünschtem Grad bei heruntergesetzter Temperatur fertig garen. Die feine Marmorierung hält das Fleisch beim Braten saftig und weich. Legen Sie Ihr Beef nach dem Garen auf einen vorgewärmten Teller und decken es mit Alufolie ab, damit es einige Minuten ruhen und sich der Fleischsaft optimal verteilen kann.



Zuschnitt:

1 – Zungenstück / Nacken
2 – Hohe Rippe
3 – Roastbeef
4 – Hüfte
5 – Filet
6 – Kugel
7 – Oberschale
8 – Unterschale
9 – Hinterbein / Hesse
10 – Schulter
11 – Vorderbein / Hesse
12 – Querrippe
13 – Brust
14 – Dünnung / Lappen

Charolais Rinder-Roastbeef

Gewicht ca. 3,5 kg

Rückenfleisch, mit feinen Fettäderchen durchzogen und mit klassischem Fettrand, ohne Fleischketten, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2,3%



Charolais Rinder-Entrecôte (Ribeye)

Gewicht ca. 5,0 kg

Saftiges, aromatisches Teilstück mit dem klassischen Fettauge, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: 2%



Charolais Rinder-Steakhüfte

Gewicht ca. 4,0 kg

Ein mageres Teilstück, welches dank seiner feinen Marmorierung sehr saftig ist. Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: 2,5%



Charolais Rinder-Filet 5+ lbs.

Gewicht ca. 3,0 kg

Das beliebteste Steakfleisch, mit dem unverwechselbaren Charolais-Aroma. Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,3%



Simmentaler Beef

Herkunft und Wissenswertes

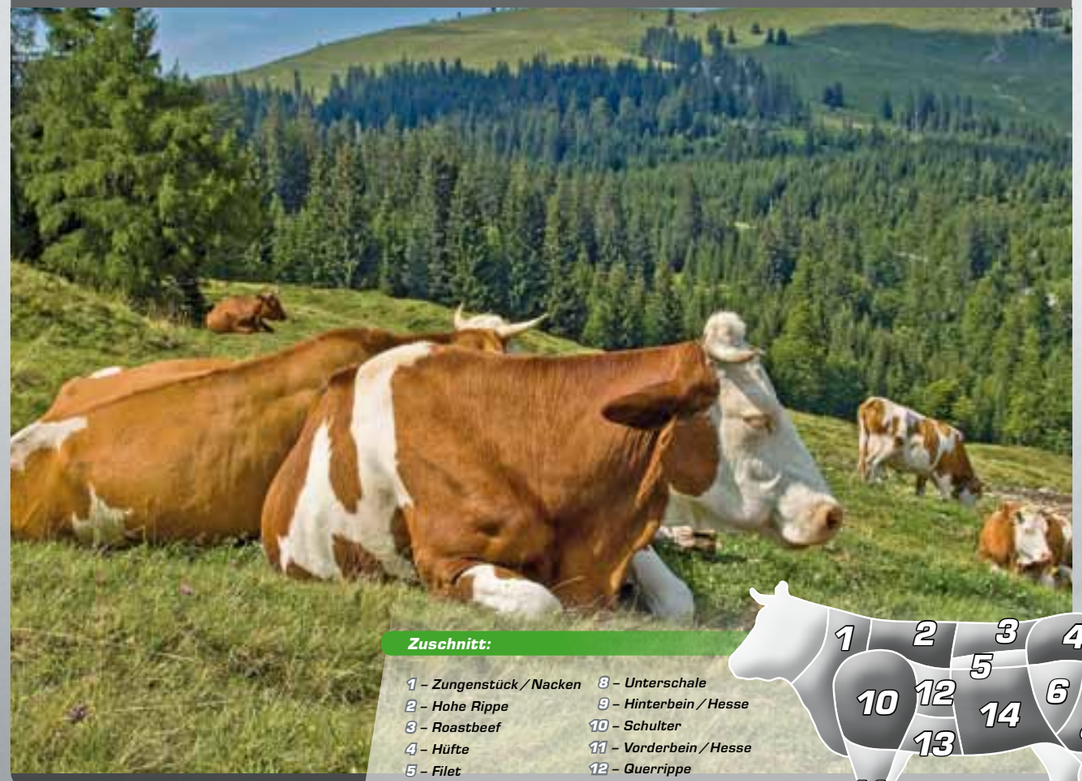
Das Simmentaler Rind, eine *Fleckvieh-Rasse*, ist eine Zweinutzungsrasse, welche auf Hausrinder im Simmental im Berner Oberland zurück geht. Die Zuchttiere werden nach Milch- und Fleischleistung selektiert. Der Schlachtkörper eines Simmentaler Rinds hat nur einen relativ geringen Anteil an Knochengewicht; seine Fleischleistung ist wesentlich besser als beim Holstein Rind. Die Doppelnutzung dieser Rasse ist nur für Mitteleuropa typisch; Fleischrinder werden heute in der österreichischen und deutschen Alpenregion gezüchtet. Bei Stieren liegt die Widerristhöhe zwischen 1,50 Meter und 1,58 Meter und die für Kühe zwischen 1,38 Meter und 1,42 Meter. Stiere können bis zu 1.300 Kilogramm wiegen, Kühe bis zu 800 Kilogramm. Der Jungbulle erreicht sein Schlachtgewicht in einem Alter von 16 bis 18 Monaten. Bis zu 80% der Schlachtbullen werden bei einer Ausschlachtung von 57 bis 60% in die EU-gültige *Handelsklasse E* klassifiziert.

Besonderheiten zum Fleisch

Den ursprünglichen Lebensbedingungen auf den Almwiesen, inmitten ihrer Sortenvielfalt an saftigen Gräsern, Kräutern und Blumen sowie der frischen Bergluft ist es zu verdanken, dass das Simmentaler Rind seines würzig-herben, aromatischen Fleisches wegen in vielen Ländern auf der Welt so beliebt ist. Gemessen an der Struktur des Irish Beef Fleisches, ist das des Fleckviehs etwas grobfasriger und kräftiger marmoriert.

Tipps für die Zubereitung

Braten: Um in den vollständigen Genuss seiner Würze und besonderen Aromas zu gelangen, sollte Simmentaler Beef während der Zubereitung schonend behandelt werden. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen, um den Garpunkt zu erreichen und würzen mit Bedacht, um den Eigengeschmack des Fleischs nicht zu übertönen.



Zuschnitt:

1 – Zungenstück / Nacken
2 – Hohe Rippe
3 – Roastbeef
4 – Hüfte
5 – Filet
6 – Kugel
7 – Oberschale
8 – Unterschale
9 – Hinterbein / Hesse
10 – Schulter
11 – Vorderbein / Hesse
12 – Querrippe
13 – Brust
14 – Dünnung / Lappen

Simmentaler Rinder-Roastbeef

Gewicht ca. 4,0 kg

Aus dem Rücken geschnitten, mit leichtem Fettrand, ohne Fleischketten, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 2,5%



Simmentaler Rinder-Entrecôte (Ribeye)

Gewicht ca. 2,5 kg

Steakhouse-Qualität von der Almwiese. Feine Marmorierung, würziger Geschmack, mit dem tpyischen Fettauge. Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: 2,0%



Simmentaler Rinder-Steakhüfte

Gewicht ca. 2,5 kg

Mager, aber saftig! Das feinste Stück aus der Keule. Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: 2,0%



Simmentaler Rinder-Filet 4/5 lbs.

Gewicht ca. 2,0 kg

Zart im Biss und würzig im Geschmack, ohne Fleischketten, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,2%



Herkunft und Wissenswertes

Das Porco Ibérico (Iberisches Schwein) ist eine in Südwestspanien, besonders in Andalusien heimische, halbwilde Schweinerasse. Unter Kennern erfreut es sich bis heute größter Beliebtheit; aber schon römische Legionäre wussten sein Fleisch zu schätzen. Gegenüber herkömmlichen Schweinerassen ist es deutlich kleiner und flinker.

Ganzjährig freilaufend, wird es auf den Wald- und Gebirgsflächen seiner Heimat gehalten, wo es sich von saftigen Gräsern und Kräutern ernährt. Im Herbst findet es in den *Dehesas* (Kork- und Steineichenhaine) die Eicheln, die seinem Fleisch das typische Aroma verleihen. Das Porco Ibérico ist den klimatischen Verhältnissen seiner Heimat perfekt angepasst und durchläuft in seinem Leben bis zur Phase der Endmast zumeist zwei Jahreszeiten der Eichelmast. Im Alter von 14 bis 18 Monaten und einem Gewicht von 160 bis 180 Kilogramm erreicht es die Schlachtreife (Zum Vergleich: Das herkömmliche Hausschwein erreicht sein Schlachtalter nach etwa 5 Monaten bei einem Gewicht von circa 100 bis 120 Kilogramm).

Zum Schutz der weltbekannten Schinkenspezialität hat man sogar seitens der Regierung strenge Richtlinien bezüglich der Haltung des iberischen Schweins definiert.

Besonderheiten zum Fleisch

Dank seiner naturbelassenen, geschützten Lebensweise, seiner Ernährung sowie seiner genetischen Eigenschaften, ist das Fleisch des Porco Ibérico saftig, dank der Eichelmast von einem hervorragenden Nussaroma und reich an ungesättigten Fettsäuren. Die feine Marmorierung steht für seinen unverwechselbaren, klassischen Geschmack.

Tipps für die Zubereitung

Porco Ibérico eignet sich bestens zum **Grillen:** Vorzugsweise als Steak, welches man aufgrund seines eigenen Charakters bestens naturgebraten anbieten kann. Dazu ein wenig Knoblauchöl, mojo rojo und warmes Brot.



Zuschnitt:

1 – Nacken
2 – Kotelett
3 – Filet
4 – Rückenspeck
5 – Schulter
6 – Bauch
7 – Schinken

Porco Ibérico Schweine-Filet

Gewicht ca. 400 g

Die feine Marmorierung verleiht ihm seinen saftigen, klassischen Geschmack.

Nussiges Aroma durch die legendäre Eichelfütterung.
Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,1%



Porco Ibérico Schweine-Rücken ohne Knochen

Gewicht ca. 1,0 kg

Den typischen Geschmack erhält dieses Fleisch durch die feine Marmorierung. Reich an ungesättigten Fettsäuren.

Nussiges Aroma durch die legendäre Eichelfütterung.



Porco Ibérico Schweine-Nacken

Gewicht ca. 1,0 kg

Butterzarter Biss und tropfsaftig dank seiner charakteristischen Marmorierung.

Nussiges Aroma durch die legendäre Eichelfütterung.



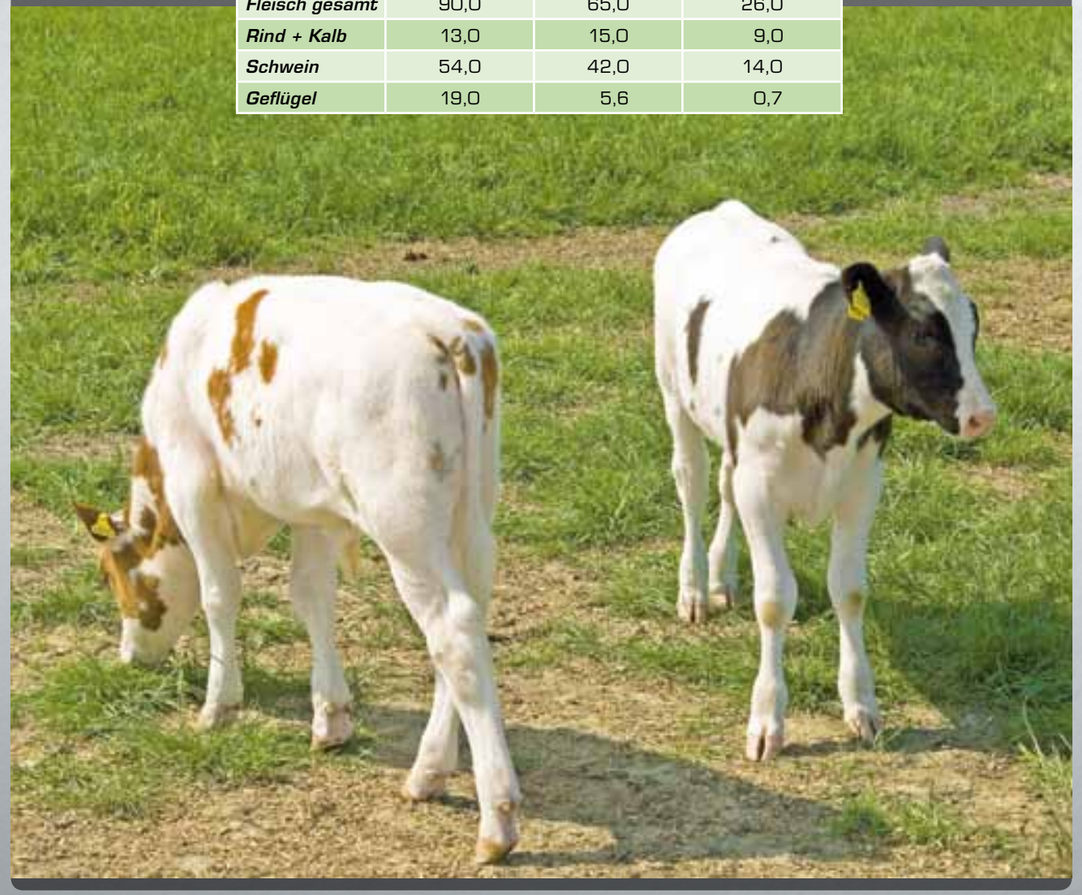
Herkunft und Wissenswertes

Kalbfleisch ist das Fleisch weniger Wochen oder Monate junger Rinder. Im Gegensatz zum Rindfleisch ist das Fleisch junger Kälber äußerst zart und fein, da das Bindegewebe noch weich ist und die Muskeln nicht voll entwickelt. Von qualitativer Besonderheit ist auch die weiß bis hellrosa Färbung des Fleisches mit der weißen Fettauflage. Seit Juli 2008 darf ein Kalb laut Europäischer Union nur bis zum maximal 8. Monat diese Bezeichnung tragen. Zwischen dem 8. und 12. Monat gilt es als Jungrind.

Pro Jahr werden innerhalb der EU etwa 800.000 Tonnen Kalbfleisch erzeugt. Hier liegt Deutschland mit einem Anteil von 6 % hinter Frankreich (30 %), den Niederlanden (26 %), Italien (18 %) und Belgien (7 %). Die Aufzucht und Fütterung der Mastkälber unterscheidet sich je nach Land: In vielen Ländern werden die Kälber überwiegend mit Milch und Milchprodukten ernährt, in anderen mit Weidegras und Getreide. Eine Zufütterung von Raufutter in Verbindung mit Weidehaltung lassen das Fleisch eine rosa bis rote Färbung annehmen. In Deutschland werden Kälber in der Regel im Alter von etwa 12 bis 16 Wochen bei einem Gewicht von 120 bis 220 Kilogramm geschlachtet.

Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland (kg)

Art	2009	1985	1950
Fleisch gesamt	90,0	65,0	26,0
Rind + Kalb	13,0	15,0	9,0
Schwein	54,0	42,0	14,0
Geflügel	19,0	5,6	0,7



Besonderheiten zum Fleisch

Kalbfleisch ist sowohl zarter und heller als Rindfleisch, als auch feiner im Geschmack. Es empfiehlt sich auch aus ernährungsphysiologischer Sicht, da es fettarm, jedoch reich an Eiweiß ist. Beliebte Stücke stammen von Rücken, Brust oder Keule. Als absolute Spezialitäten gelten Kalbsbrie und Hirn – natürlich ebenfalls in unserem Markt erhältlich!

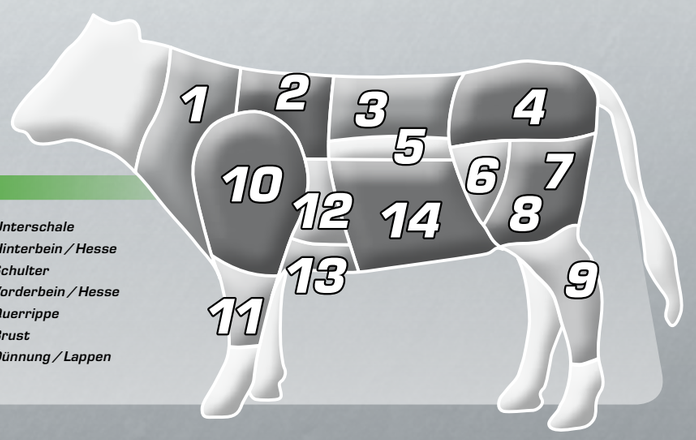
Tipps für die Zubereitung

Damit das magere Fleisch nicht austrocknet, sollte es schonend gegart werden. **Braten:** Achten Sie beim Braten immer auf ausreichende Temperatur, ohne die Pfanne zu überhitzen. Verwenden Sie lediglich einen Tropfen Öl, regeln die Temperatur nach dem Einlegen des Fleischs sofort herunter und garen Sie schließlich das Teilstück bis zum gewünschten Grad fertig. Die Anzahl und Arten der möglichen Zubereitung von Kalbfleisch sind so mannigfaltig wie Geschmäcker unterschiedlich sind.



Zuschnitt:

1 – Zungenstück / Nacken
2 – Hohe Rippe
3 – Roastbeef
4 – Hüfte
5 – Filet
6 – Kugel
7 – Oberschale
8 – Unterschale
9 – Hinterbein / Hesse
10 – Schulter
11 – Vorderbein / Hesse
12 – Querrippe
13 – Brust
14 – Dünnung / Lappen



Kalbfleisch



Kalbs-Keule mit Knochen und Bein

Gewicht ca. 30,0 kg

Schönes, helles Fleisch junger Kälber



Kalbs-Oberschale ohne Deckel

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Bestes, mageres und zartes Keulenfleisch, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 3,5%



Kalbs-Unterschale ohne Hüfte

Gewicht ca. 2,5 - 3,5 kg

Mageres Keulenfleisch, Gastrozuschnitt



Kalbs-Kugel

Gewicht ca. 2,5 - 3,5 kg

Mageres Keulenfleisch, Gastrozuschnitt

Kalbs-Hüfte ohne Deckel

Gewicht ca. 1,8 - 2,0 kg

Mageres Keulenfleisch, Gastrozuschnitt



Kalbs-Tafelspitz

Gewicht ca. 1,5 - 2,5 kg

Saftiges Keulenfleisch mit dem typischen Fettdeckel, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1%



Kalbs-Semerrolle

Gewicht ca. 1,0 kg

Mageres Keulenfleisch, Gastrozuschnitt



Kalbfleisch



Kalbs-Gulasch

Gewicht ca. 1,0 kg

Vorder- oder Hinter-Viertelfleisch ohne Sehnen und Fett



Kalbs-Kotelett mit Knochen

Gewicht ca. 6,0 - 10,0 kg

Rückenfleisch mit Filet



Kalbs-Braten Bug

Gewicht ca. 3,0 - 4,0 kg

Saftiges Vorder-Viertelfleisch, Gastrozuschnitt



Kalbs-Carré

Gewicht ca. 1,5 - 2,0 kg

Rückenfleisch mit Knochen, optisch interessanter Zuschnitt



Kalbs-Brust ohne Knochen

Gewicht ca. 1,5 - 2,0 kg

Saftiges Vorder-Viertelfleisch mit der typischen Fettkante



Kalbs-Rücken Steakfleisch

Gewicht ca. 1,5 - 4,0 kg

Zartes, mageres Fleisch ohne Knochen und Fleischketten, mit der typischen Fettkante, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 3%
Ganze und halbe Stücke verfügbar



Kalbs-Hinterhaxe, gesägt

Gewicht ca. 1,0 kg

Typisches Beinfleisch mit Markknochen für Osso Bucco, Gastrozuschnitt



Kalbs-Filet ohne Kette

Gewicht ca. 800 g

Zartes, mageres Steakfleisch, nur mit Silberhaut, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,2%

Herkunft und Wissenswertes

Lammfleisch ist das Fleisch junger Schafe im Alter von bis zu 12 Monaten. Tiere, die älter als 1 Jahr sind, werden als Jungschafe bezeichnet. Wird das Lamm noch gesäugt, heißt es Milchlamm oder auch Sauglamm. Seit der Domestizierung von Schafen um 10.000 vor Christus haben sich, aufgrund der unterschiedlich wirtschaftlichen Nutzungsweisen, durch Züchtung die verschiedensten Rassen gebildet. Allein in Deutschland gibt es über 50 Schafrassen. Bei der Fleischqualität spielen die Rasse an sich, der Lebensraum mit seinem Klima und den typischen Futterpflanzen, sowie das Alter eine entscheidende Rolle und geben dem jeweiligen Fleisch seine ganz persönliche Note. Schafe haben eine natürliche Lebenserwartung von 10 bis 12, aber höchstens 20 Jahren. Das Alter variiert je nach Benennung und Land: In Deutschland wird ein Lamm nicht älter als 1 Jahr, ein Milchlamm wird zwischen 8 Wochen und 6 Monate alt, ein Mastlamm bis zu einem Jahr.

In **Neusseeland** fanden Schafe im 18. Jahrhundert eine neue Heimat; dank der geographischen Vorteile leben dort heute etwa 35 Millionen Tiere. Neuseeland ist prädestiniert für die Schafzucht: In kaum einem anderen Land herrschen derart ideale Voraussetzungen für die Schafzucht. Ein mitteleuropäisch bis subtropisches Klima und eine geringe Bevölkerungsdichte lassen viel Raum für eine ursprüngliche Haltung trotz hoher Tieranzahl. Etwa die Hälfte des Landes (circa 11 Millionen Hektar) ist Weideland, wovon mehr als 9 Millionen Hektar für Schafe und Rinder genutzt werden. In Neuseeland existieren insgesamt um die 13.000 kommerzielle Schaf- und Rinderfarmen, die meisten befinden sich in Familienbesitz und haben sich auf Viehzucht spezialisiert. Der Großteil der Zuchtausbeute wird in andere Länder exportiert. Milchlämmer erreichen ihre Schlachtreife hier bereits im Alter von 3 bis 6 Monaten und einem Gewicht von 12 bis 15 Kilogramm. Neuseelandlamm ist Halal-gerecht. Die Halal-Schlachtung – sowohl im Sinne des islamischen Glaubens als auch der EU-Verordnung ordnungsgemäß durchgeführt (alle Tiere werden vor der Tötung betäubt! Ausführliches zu Halal, siehe Seite 103) – erlaubt auch Ihren des islamischen Glaubens angehörigen Kunden den Verzehr unserer Tiere.

In **Irland** leben rund 3,6 Millionen Lämmer auf den saftigen Weidegründen der meerluftumwehten *Grünen Insel*. Dank des vorbeifließenden Golfstroms ähneln die klimatischen Verhältnisse denen auf Neuseeland. Lediglich platzmäßig ist Irland benachteiligt. Dennoch gibt es mehr als 4.000 irische Züchter, die zusammen einen jährlichen Fleischertrag von über 77.000 Tonnen produzieren. Irische Schafe leben ganzjährig freilaufend in Herden von bis zu 100 Tieren. Hier erreichen Milchlämmer ihre Schlachtreife im Alter von 3 bis 6 Monaten und einem Gewicht von 16 bis 18 Kilogramm.

Die Anzahl der Schafe in **Deutschland** liegt nur bei etwa 2 Millionen. Des Deutschen Vorliebe sind eher Schwein und Rind, der Großteil an Lammfleisch wird importiert. Hier sind Neuseeland und Irland wichtige Zulieferer. In Deutschland wird überwiegend die standortgebundene Haltung auf Koppeln praktiziert. Wanderherden und die Deichsschäferei haben einen unter 10%igen Anteil am Gesamtzuchtaufkommen. Milchlämmer erreichen ihre Schlachtreife hier im Alter von etwa 6 Monaten und einem Gewicht von 18 bis 20 Kilogramm.



Besonderheiten zum Fleisch

Je jünger ein Tier geschlachtet wird, desto heller sind Fleisch (hell- bis ziegelrot) und Fett (weiß). Lammfleisch ist zarter und geschmacklich milder als das erwachsener Tiere. Es ist fettarm, enthält viele Vitamine der B-Gruppe sowie Mineralstoffe und Eiweiß. **Neuseelandlamm** gilt aufgrund der klimatischen Verhältnisse und ursprünglichen Haltung im Aufzuchtland als besonders mager und nährstoffreich. Neuseelandlamm erhalten Sie in unserem Markt auch als *halal*-Produkt. Dies erlaubt auch Ihren des islamischen Glaubens angehörigen Kunden den Verzehr der Tiere. **Irisches Lammfleisch** ist dank der Freilandhaltung und den meersalzgetränkten Weidegründen von einzigartigem Aroma und besitzt eine besonders saftige Konsistenz.

Tipps für die Zubereitung

Lammfleisch ist überaus zart und lässt sich auf vielfältige Weise zubereiten. Die Keule gehört zu den beliebtesten Teilstücken des Lamms. **Keulen** von kleinen Lämmern können im Ganzen zubereitet werden, die von größeren Lämmern können in Ober- und Unterschale sowie Nuss zerteilt werden. Die **Lammhaxe** wird aus dem unteren Teil der Schulter oder auch der Keule geschnitten. Sie gilt als Delikatesse und eignet sich zum langsamen Schmoren im Ganzen oder zum Braten im Ofen.



Zuschnitt:



1 – Brust
2 – Schulter
3 – Dünnung
4 – Keule
5 – Vorderhaxe
6 – Hinterhaxe

Deutsches Lammfleisch



Deutsches Milchlamm

Gewicht ca. 9,0 - 18,0 kg

Ganzes, junges Lamm, zartes Fleisch

Vornehmlich zu Ostern und Weihnachten



Deutsche Lamm-Keule mit Hüfte

Gewicht ca. 2,0 - 2,5 kg

Zartes Fleisch mit Röhrenknochen



Deutsches Lamm, French Racks

Gewicht ca. 350 g

Zarter Lamm-Rücken mit den typisch lang geschnittenen Knochen

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1,5%



Deutsche Lamm-Lachse

Gewicht ca. 250 g

Zarter Lamm-Rücken ohne Knochen, nur mit Silberhaut

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1,0%

Neuseeländisches Lammfleisch

Neuseeland Lamm-Keule

Gewicht ca. 1,5 - 2,0 kg

Zartes, mageres Fleisch vom jungen Lamm, mit Röhrenknochen





Neuseeland Lamm, French Racks

Gewicht ca. 300 g

Zarter, magerer, junger Lamm-Rücken mit den typisch lang geschnittenen Knochen

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1,2%





Neuseeland Lamm-Lachse

Gewicht ca. 200 g

Zartes, mageres Rückenfleisch vom jungen Lamm, ohne Knochen, nur mit Silberhaut

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,8%





Neuseeland Lamm-Filet

Gewicht ca. 40 g

Das Beste vom Lamm

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,01%
ein Filet wiegt 40g







Irische Lamm-Keule mit Röhrenknochen

Gewicht ca. 1,5 - 2,0 kg

Zart und mager



Irische Lamm-Haxe aus dem Hinter-Viertel

Gewicht ca. 300 g

Saftige Haxe am Stück



Irisches Lamm-Nacken Carré

Gewicht ca. 200 - 300 g

Zart und mager vom jungen Lamm, mit den typisch lang geschnittenen Knochen

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1%



Irischer Lamm-Sattel

Gewicht ca. 1,5 - 2,0 kg

Zartes, mageres, doppeltes Kotelettstück mit Knochen vom jungen Lamm

Irisches Lamm, French Racks

Gewicht ca. 300 g

Zarter, magerer, Lamm-Rücken vom jungen Lamm mit den typisch lang geschnittenen Knochen

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1,5%



Irische Jungschaf-Lachse

Gewicht ca. 250 g

Zarter Rücken ohne Knochen von jungen Schafen, nur mit Silberhaut

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 1%



Irisches Jungschaf-Filet

Gewicht ca. 70 g

Zartes, mageres Fleisch von jungen Schafen, nur mit Silberhaut

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,01%



Herkunft und Wissenswertes

Der Begriff *Wild* (altdeutsch: wildi = wild, ungezähmt, verirrt) umfasst alle jagdbaren, wildlebenden Säugetiere und Vögel. Je nach Bundesland können die im Bundesjagdgesetz definierten Wild-Arten variieren. Besonders beliebte Arten sind Hirsch, Reh, Wildschwein und Kaninchen. Sie alle werden schon seit der Frühzeit vom Menschen aus den unterschiedlichsten Gründen gejagt, hauptsächlich jedoch wegen ihres Fleischs oder ihres Fells. Wir beziehen unser Hirschfleisch aus Neuseeland, Wildschwein und Reh stammen aus Europa.

Rothirsch und Reh zählen zu den Paarhufern und kommen im mitteleuropäischen Raum fast nur noch in Waldbiotopen vor. Unterschiedliche Ernährungsbedingungen und Klimaeinflüsse tragen zu erheblichen Größen- und Gewichtsunterschieden innerhalb der in diesem Raum verbreiteten Unterarten bei. So schwankt die Kopf-Rumpf-Länge bei männlichen Tieren zwischen 1,80 und 2,10 Meter. Während der Brunft verliert ein Hirsch in der Regel bis zu 25% seines Körpergewichts. Er erreicht sein Schlachtalter im Alter von ungefähr 1 bis 1 ½ Jahren.

Auch das **Wildschwein** zählt zu den Paarhufern. Da es sehr anpassungsfähig ist, findet man es fast überall im mitteleuropäischen Raum, wo sich ihm unterholzreiche Laub- und Mischwälder mit ausreichendem Wasservorkommen, aber auch offene Felder anbieten. Zwar sind sie Allesfresser, bevorzugen jedoch Früchte, Frühkartoffeln, Eicheln und Buchen – soweit vorhanden. Gewicht und Größe variieren wie beim Hirsch je nach geographischer Lage und nach Jahreszeit. In Mitteleuropa erreicht ein Keiler (männliches Wildschwein) eine Länge von 1,40 bis 1,80 Meter und kann bis zu 200 Kilogramm wiegen; eine Bache (weibliches Wildschwein) erreicht eine Länge von 1,30 bis 1,70 Meter und kann bis zu 150 Kilogramm wiegen. Wildschweine haben eine natürliche Lebenserwartung von 5 bis 7 Jahren, in Gefangenschaft sogar bis zu 20 Jahren.

Kaninchen sind im Gegensatz zu Hasen domestizierbar und leben in Gruppen. Sie wurden bereits sehr früh vom Menschen wegen Ihres Fleischs, aber auch wegen ihres Fells und der daraus gewonnenen Wolle gehalten. Das Wildkaninchen hat sich von seiner ursprünglichen Heimat, der Iberischen Halbinsel in die ganze Welt verbreitet. Es bevorzugt trockene Lebensräume mit Sand-, Lehm- oder Felsböden, kann sich aber auch mit Grassteppen und Wäldern arrangieren. Inzwischen gibt es wohl an die 100 verschiedene Rassen. Kaninchen werden zwischen 34 und 45 Zentimeter lang und 1 bis maximal 3 Kilogramm schwer. Die Schlachtung erfolgt noch vor der Geschlechtsreife, in der Regel im Alter von etwa 10 Wochen. Ihre natürliche Lebenserwartung liegt bei 12 Jahren.



Besonderheiten zum Fleisch

Wildfleisch unterscheidet sich je nach Vertreter der Familie, des Alters und der jeweiligen Herkunft in Farbe, Konsistenz, Geschmack und Struktur des entsprechenden Teilstücks. Das Wildbret von Horn tragenden Tieren beispielsweise, ist von einer kernigen, festen Struktur und schmeckt saftig und würzig. Wildschweinfleisch ist im Vergleich zum Hausschwein magerer und von intensivem Geschmack und besitzt eine festere Struktur. Kaninchen besitzt helles, rosafarbenes Fleisch von zarter Beschaffenheit und feinem Geschmack.

Alle nachfolgend aufgeführten Wildfleischarten erhalten Sie wahlweise auch als Tiefkühlware. Hier finden Sie außerdem weitere Spezialitäten wie Hase, Känguruh, Elch, Rentier, Springbock und Strauß.

Tipps für die Zubereitung

Zusammenfassend kann man sich an folgende Regel halten: Wildfleisch sollte für mindestens 10 Minuten eine Kerntemperatur von 80° Celsius haben. Das Spicken mit Speck ist eine althergebrachte Methode, das Fleisch vor dem Austrocknen zu schützen, kann jedoch geschmacklich das Gericht zu sehr beeinflussen. Kaninchen werden gern im Ganzen zubereitet. Wildfleisch verträgt seines würzigen Aromas wegen deftige, geschmackvolle Beilagen.



Wild



Neuseeland Hirsch-Oberschale

Gewicht ca. 500 g

Feines, zartes, mageres Braten- oder Steakstück, Gastrozuschnitt



Neuseeland Hirsch-Kugel

Gewicht ca. 400 g

Feines, zartes, mageres Braten- oder Steakstück, Gastrozuschnitt



Neuseeland Hirsch-Hüfte

Gewicht ca. 200 g

Feines, zartes, mageres Braten- oder Steakstück, Gastrozuschnitt



Neuseeland Hirsch-Unterschale

Gewicht ca. 500 g

Feines, zartes, mageres Bratenstück, Gastrozuschnitt

Neuseeland Hirsch-Carré (French Racks)

Gewicht ca. 2,5 kg

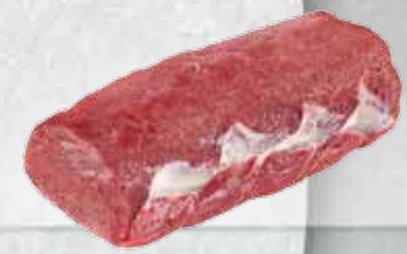
Rückenfleisch mit Knochen, optisch interessanter Zuschnitt, Gastrozuschnitt



Neuseeland Hirsch-Rücken ohne Knochen

Gewicht ca. 1,5 kg

Feines, zartes, mageres Braten- oder Steakstück, Gastrozuschnitt



Neuseeland Hirsch-Filet

Gewicht ca. 400 g

Feines, zartes, mageres Braten- oder Steakstück, Gastrozuschnitt





Wildschwein-Keule ohne Knochen, frisch

Gewicht ca. 2,5 - 3,0 kg

Feines, zartes, mageres Bratenstück, Gastrozuschnitt



Wildschwein-Rücken ohne Knochen, frisch

Gewicht ca. 1,5 kg

Feines, zartes, mageres Braten- oder Steakstück, Gastrozuschnitt



Reh-Keule mit Röhre, frisch

Gewicht ca. 2,5 - 3,0 kg

Feines, zartes, mageres Bratenstück mit Knochen, Gastrozuschnitt



Reh-Rücken, frisch

Gewicht ca. 1,5 - 3,0 kg

Feines, zartes, mageres Braten- oder Steakstück mit Knochen, Gastrozuschnitt

Französisches Kaninchen

Gewicht ca. 1,5 kg

Aromatisches, feines, zartes Fleisch vom jungen Kaninchen, mit Knochen und Kopf



Französische Kaninchen-Keule

Gewicht ca. 100 g

Aromatisches Keulenfleisch mit Knochen



Französischer Kaninchen-Rücken

Gewicht ca. 300 g

Aromatisches Rückenfleisch mit Knochen



Herkunft und Wissenswertes

Vor 5.000 Jahren krähten die ersten Haushähne. Die zur Gruppe der Hühnervögel gehörenden Arten sind auf allen Kontinenten mit Ausnahme der Antarktis anzutreffen. Unser bekanntes Haushuhn oder Hähnchen geht auf das *Bankivahuhn* zurück, dessen Nachfahren noch heute in Asien leben. Haushühner wurden zunächst nach China gebracht, gelangten dann später zu den alten Ägyptern und Römern. Durch Zucht sind über 180 verschiedene Rassen entstanden, welche sich durch Farbe, Gewicht und Geschmack voneinander unterscheiden. Je nach Zuchtziel legen die einzelnen Rassen entweder mehr Eier oder bringen mehr Gewicht auf die Waage. Bekannte Legerassen sind die *Leghorns*, *Italiener* und *Rhodeländer*. Bekannte Mastrassen sind die *Cochins* und *Brahma*.

Die durch Kreuzungen entstandenen, heute zumeist eingesetzten, sogenannten Masthybrid-Hühner oder -Hähnchen (eine *Hybridrasse* bezeichnet in der Biologie eine genetische Kreuzung), zeichnen sich durch täglich hohe Gewichtszunahmen aus. Sie erreichen ihr Schlachtgewicht von 900 bis 1.200 Gramm bereits nach 3 bis 4 Wochen, langsamer wachsende Rassen erlangen ihre Schlachtreife nach einer Legeperiode (circa 12 Monate). Sie werden noch vor der Geschlechtsreife mit einem Gewicht von 1.200 bis 2.500 Gramm geschlachtet. Legehennen (Hybridrasse, welche speziell auf das Legen von Eiern gezüchtet ist) im Alter von 12 bis 15 Monaten und einem Gewicht von 1.000 bis 2.000 Gramm zählen zu den Suppenhühnern. Ihr Fleisch ist besonders aromatisch.

Die Halal-Schlachtung – sowohl im Sinne des islamischen Glaubens als auch der EU-Verordnung ordnungsgemäß durchgeführt (alle Tiere werden vor der Tötung betäubt! Ausführliches zu Halal, siehe Seite 103) – erlaubt auch Ihren des islamischen Glaubens angehörigen Kunden den Verzehr unserer Tiere.



Besonderheiten zum Fleisch

Hähnchenfleisch ist zart und doch bissfest, saftig und aromatisch. Schwerere Tiere sind noch vollmundiger und intensiver im Geschmack. Es ist sehr fettarm und doch reich an Eiweiß. Dadurch erzeugt es ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl und versorgt den Körper mit wichtigen Aminosäuren. Viele B-Vitamine, Kalium und Zink stärken das Immunsystem und die Nerven, Magnesium und Folsäure sollen sogar schleimlösend wirken. Unser Fleisch der Kategorie *Handelsklasse A* erfüllt nach der gesetzlichen Handelsklassenverordnung sämtliche Prüfkriterien hinsichtlich Qualität und Verarbeitung.

Alle mit dem QS-Logo gekennzeichneten Artikel auf den Folgeseiten, unterliegen der Qualitätssicherung und werden von ihrer Herstellung bis hin zum Verkauf durchgängig kontrolliert.

Tipps für die Zubereitung

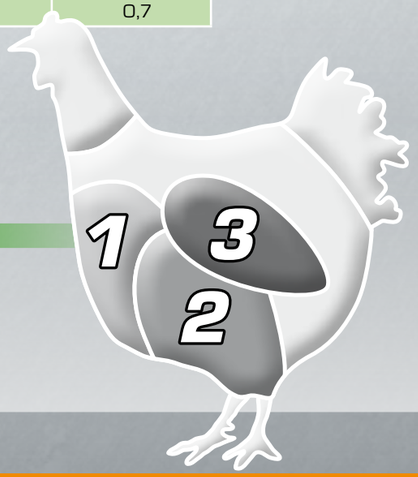
Es gibt unzählige Zubereitungsweisen und Gerichte. Beliebte Gerichte sind unter anderem *Hühnerfrikassee*, *Hühnerbrühe* und *Hähnchenbrustfilet*. Kleinere Teilstücke eignen sich gut zum **Kochen:** Geflügelstücke in einen Kochtopf geben und leicht mit Wasser bedecken. Nährstoffe und Geschmack gehen in das Kochwasser über und bilden wunderbare Grundlagen für Suppen und Fonds. Suppenhühner müssen länger gekocht werden, gebraten ist ihr Fleisch zu zäh. Das Garen durch **Braten:** Unter Fettzugabe das Geflügel entweder bei 160° bis 200° Celsius in der Pfanne oder ab 160° Celsius im Backofen garen. Durch die starke Hitze schließen sich die Poren des Fleischs und Saft und Aroma bleiben im Inneren erhalten. Das Fleisch wird von außen schön gebräunt und knusprig, von innen bleibt es saftig und zart. **Grillen:** Ganze Tiere nur am Spieß grillen, so garen diese gleichmäßig durch. Hierzu eignen sich Gewürz-, Kräuter oder auch Früchtefüllungen. Vor dem Tranchieren mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Frische Teilstücke wie Schenkel oder Flügel eignen sich am besten für den Grillrost. Werden sie während des Grillens mit Marinade, Öl oder leckeren Barbecue-Soßen bestrichen, wird die Haut knusprig und das Fleisch bleibt saftig.

Hähnchenfleisch sollte stets durchgegart verzehrt werden, um möglichen Verunreinigungen durch Salmonellen vorzubeugen.

Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland (kg)			
Art	*2009*	*1985*	*1950*
Fleisch gesamt	90,0	65,0	26,0
Rind + Kalb	13,0	15,0	9,0
Schwein	54,0	42,0	14,0
Geflügel	19,0	5,6	0,7

Zuschnitt:

1 – Brust
2 – Keule
3 – Flügel



Hähnchen

Hähnchen „Handelsklasse A“ ohne Innereien, frisch

Gewicht ca. 1,0 - 1,3 kg

Feines, zartes Fleisch



Brabanter Mastpoularde „Handelsklasse A“

Gewicht ca. 1,2 - 1,5 kg

Kräftiges Geflügelaroma durch längere Aufzucht



Suppenhuhn, halbiert

Gewicht ca. 1,5 kg

Bestehend aus Brust, Keule, Flügel; für eine kräftige Suppe



Hähnchen-Schenkel mit max. 25% Rückenstück

Gewicht ca. 250 - 300 g

Saftiges Keulenfleisch mit Knochen und Rückenteil

Verschiedene Kaliber verfügbar



Hähnchenkeule mit max. 25% Rückenstück

Gewicht ca. 250 - 300 g

Typischer Grillartikel aus Keulenfleisch mit Knochen und Haut, fertig mariniert



Hähnchen-Schenkel Gelenkschnitt

Gewicht ca. 180 - 250 g

Saftiges Keulenfleisch mit Knochen, ohne Rückenteil

Verschiedene Kaliber verfügbar



Hähnchen-Oberkeule

Gewicht ca. 100 g

Nur saftiges Oberkeulenfleisch, ohne Haut und Knochen





Hähnchen-Unterschenkel

Gewicht ca. 50 g

Nur Unterkeulenfleisch mit Knochen und Haut, sehr geschmackvoll

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 0,5%



Hähnchen-Unterschenkel

Gewicht ca. 50 g

Typischer Grillartikel aus Unterkeulenfleisch mit Knochen und Haut, fertig mariniert



Chicken Wings

Gewicht ca. 30 g

Typischer Grillartikel, aus Flügelteilen mit Knochen und Haut



Chicken Wings

Gewicht ca. 30 g

Typischer Grillartikel aus Flügelteilen mit Knochen und Haut, fertig mariniert

Hähnchen-Flügel ohne Spitze

Gewicht ca. 50 g

Typischer Grillartikel mit Knochen und Haut



Hähnchen-Brust

Gewicht ca. 300 - 400 g

Mit Knochen und Haut, dadurch besonders saftig und zart



Hähnchen-Brustfilet

Gewicht ca. 150 - 220 g

Sehr feines, zartes Fleisch ohne Haut und Knochen, Gastrozuschnitt

Prozentualer Anteil am ganzen Tier: ca. 10%
Verschiedene Kaliber verfügbar



Angebot und Wissenswertes

Deutschland liebt Hähnchen!

Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von etwa 10 ½ Kilogramm steht der Verzehr von Geflügel in Deutschland nach Schweine- und Rindfleisch an 3. Stelle. Unter den vielen hundert Arten essbaren Geflügels ist das Hähnchen mit Abstand die beliebteste.

Sein Fleisch ist fettarm, von runder, saftiger Konsistenz und geschmacklich für jeden Gaumen zuzubereiten. Diese Beliebtheit führte mit zunehmender Mobilität des Menschen dazu, dass findige Köpfe des Deutschen liebste Zwischenmahlzeit an strategisch günstigen Plätzen darboten, vorzugsweise auf Marktplätzen.



Heute kann man professionelle Grillhähnchen-Mobile zu speziellen Anlässen oder Festen sogar buchen, man findet sie aber auch nach wie vor auf Jahr- und Flohmärkten und vor Einkaufszentren. Mit fortschreitender Entwicklung wurden die Profi-Griller immer weiter spezialisiert und unterliegen strengsten Qualitäts- und Hygieneverordnungen. Diesen Anspruch erfüllt auch unsere Profigeflügelware und wird die Zufriedenheit Ihrer Kunden sicherstellen.

Wir bieten unsere Hähnchen-Griller, Ihren individuellen Bedürfnissen gemäß, grillbereit, ohne Innereien, fertig gesteckt oder gehockt, wahlweise gewürzt oder ungewürzt, in gleich bleibender Qualität und allen gängigen Kalibern an. Alle Sorten sind täglich verfügbar und stets frisch. Unsere für das Profigeflügel ausgewählten Hähnchen erreichen ihre Schlachtreife mit etwa 4 Wochen. Die Halal-Schlachtung – sowohl im Sinne des islamischen Glaubens als auch der EU-Verordnung ordnungsgemäß durchgeführt (alle Tiere werden vor der Tötung betäubt! Ausführliches zu Halal, siehe Seite 103) – erlaubt auch Ihren des islamischen Glaubens angehörigen Kunden den Verzehr unserer Tiere.

Alle mit dem QS-Logo gekennzeichneten Artikel auf der Folgeseite, unterliegen der Qualitätssicherung und werden von Ihrer Herstellung bis hin zum Verkauf durchgängig kontrolliert.



Hähnchen-Griller, ungewürzt (Kartonware)

Gewicht ca. 900 - 1300 g

Hähnchen ohne Innereien, fertig gesteckt oder gehockt für den Hähnchen Grill

Alle gängigen Kaliber verfügbar, Halal-Schlachtung



Hähnchen-Griller, gewürzt (Kartonware)

Gewicht ca. 900 - 1300 g

Hähnchen ohne Innereien, fertig gesteckt oder gehockt für den Hähnchen-Grill

Alle gängigen Kaliber verfügbar, Halal-Schlachtung



Hähnchen-Schenkel mit Rückenstück (Kartonware)

Gewicht ca. 250 - 300 g

Saftiges Keulenfleisch mit Knochen

Verschiedene Kaliber verfügbar, Halal-Schlachtung



Herkunft / Wissenswertes / Spezielles

Seit Jahrhunderten wird Hausgeflügel vom Menschen gezüchtet und auf speziellen Geflügelfarmen zum späteren Verzehr großgezogen. Die vom *Bankivahuhn* abstammende Ordnung der Hühnervögel zählt zu den meist verbreitenden Geflügelsorten. Hierzu zählen unter anderem das *Bressehuhn*, das *Mais-* und *Freilandhähnchen* und das *Stubenküken*. Geflügelfleisch ist einerseits fettarm, andererseits reich an Eiweiß, Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen. Geflügelfleisch sollte stets durchgegart verzehrt werden, um möglichen Verunreinigungen durch Salmonellen vorzubeugen.

Bressehuhn



Spezielle Züchtungen wie die Rasse des **Bressehuhns**, welche aus der Region Bresse in Frankreich stammt, gelten aufgrund der naturgerechten Haltung im Freiland und der Fütterung mit regional angebautem Mais und Buchweizen, als besondere Delikatesse. Bevor es nach 4 Monaten und einem Gewicht von etwa 1.500 Gramm die Schlachtreife erreicht, wird sein Fleisch während einiger Tage vor der Schlachtung, mit einer Zufütterung von Milch zusätzlich verfeinert.

Stubenküken



Hähnchen im Alter von bis zu 28 Tagen und einem Gewicht von weniger als 650 Gramm (ohne Innereien, Kopf und Ständer) zählen zu den **Stubenküken**. Ihr Name stammt noch von der damals üblichen Haltungsform im Wohnbereich zum Schutz vor Kälte. Ihr Fleisch ist leicht gelblich und äußerst zart.

Perlhuhn



Perlhuhn und **Wachteln** sind zwar ebenfalls gezüchtet, werden aber trotzdem zum Wildgeflügel gezählt. Junge **Perlhühner** erreichen ihr Schlachtgewicht von circa 800 bis 1.000 Gramm im Alter von ungefähr 15 Wochen. Perlhuhnfleisch ist magerer als Hähnchenfleisch und trocknet leicht aus. Dies gilt es bei der Zubereitung zu beachten.

Wachtel



Wachteln werden seit Beginn des 20. Jahrhunderts gezüchtet. Im Alter von 6 Wochen wiegen sie etwa 100 bis 150 Gramm. Ihr Fleisch besitzt ein feines Wildaroma, ist aber wegen des geringen Wasseranteils beim Braten sehr vorsichtig zu handhaben.

Taube



Die **Taube** ist eine Zuchtform der Felsentaube. Zum Zeitpunkt der Schlachtung nach 4 Wochen, liegt ihr Gewicht zwischen 250 und 400 Gramm. Ihr Fleisch ist rötlich und sehr aromatisch; es erinnert leicht an den Geschmack von Wildgeflügel.

Barbarie-Ente



Die **Barbarie-Ente** zählt zu den Flugenten und entstammt einer wilden Rasse aus Südamerika. Im 16. Jahrhundert wurde sie domestiziert. Ihr Fleisch ist mager und von typischer roter Färbung. Es besitzt einen unverwechselbaren Geschmack und ist sehr zart. Weibliche Tiere erlangen nach etwa 12 Wochen mit einem Gewicht von 1.500 bis 2.000 Gramm die Schlachtreife. Männliche Tiere können bei gleichem Alter bis zu 3.500 Gramm wiegen.

Landente / Pekingente

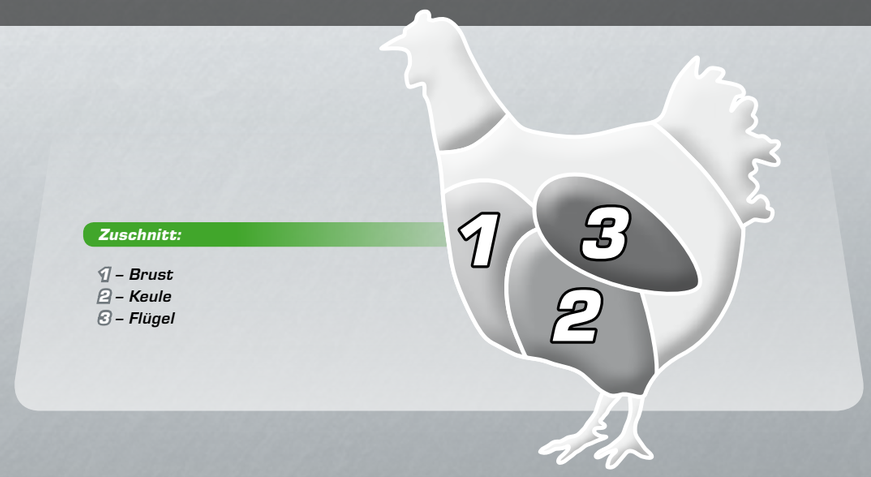


Die **Landente** oder auch **Pekingente** gehört zur Familie der Hausenten und stammt von der Stockente ab. Sie eignet sich vor allem als Fleischlieferant. Ihr Fleisch ist rot und von fester, doch zarter, saftiger Konsistenz. Es ist weniger mager als das der Barbarie-Ente. Landenten / Pekingenten erreichen ihr Schlachtalter nach 6 bis 8 Wochen mit einem Gewicht von 1.500 bis 2.200 Gramm.

Gans



Gänse zählen zur Familie der Entenvögel und wurden bereits von den Römern und Germanen ihres Fleisches und ihres Gefieders wegen domestiziert. Die Rassenbildung geschah hauptsächlich in Europa. Heute zählen Deutschland, Polen und Ungarn zu den Hauptzuchtländern dieser Rasse. Unterschiede in der Haltung und Fütterung nehmen Einfluss auf Konsistenz und Geschmack der Tiere. Die Gans erreicht ihr Schlachtgewicht von 4.000 bis 6.400 Gramm nach circa 6 bis 9 Monaten. Bei der Frühmast bringt sie nach maximal 4 Monaten ein Schlachtgewicht von 2.000 bis 3.400 Gramm auf die Waage. Die Gans zählt zur Saisonware. Sie wird hauptsächlich zu Sankt Martin und Weihnachten auf den Tisch gebracht und ist daher lediglich in den Monaten November bis Dezember als Frischware erhältlich.





Französisches Bresse-Huhn

Gewicht ca. 1,5 kg

Sehr feines Fleisch mit Haut und Knochen

Typischer Geschmack aus der Region Bresse, gesunde Fütterung, höchste Qualität



Französisches Mais-Hähnchen ohne Innereien

Gewicht ca. 1,3 kg

Feines, zartes Hähnchenfleisch mit Haut und Knochen; typische Fleischfarbe und Geschmack durch Maisfütterung



Französisches Freiland-Hähnchen

Gewicht ca. 1,5 kg

Relativ festes Fleisch mit Haut und Knochen

Durch längere Aufzucht aromatischer, intensiver Geschmack, hohe Fleischqualität



Französisches Perlhuhn ohne Innereien

Gewicht ca. 800 - 1100 g

Typisches Wildgeflügelaroma

Französische Perlhuhn-Keule

Gewicht ca. 200 g

Typisches Wildgeflügelaroma



Französische Stubenküken ohne Innereien

Gewicht ca. 300 g

Sehr feines, zartes, helles Fleisch von jungen Tieren



Französische Wachteln ohne Innereien

Gewicht ca. 150 g

Feines Wildgeflügelaroma



Französische Taube ohne Innereien

Gewicht ca. 200 g

Feines helles Fleisch, typischer Geschmack





Frz. Barbarie-Ente, weiblich

Gewicht ca. 1,5 - 2,0 kg

Saftiges, mageres und zartes Fleisch mit Knochen und Haut

i Auch männliche Tiere verfügbar



Frz. Barbarie-Enten-Brustfilet, weiblich

Gewicht ca. 200 - 400 g

Saftiges, mageres und zartes Fleisch ohne Knochen, mit der typischen Haut

i Auch männliche Tiere verfügbar



Frz. Barbarie-Enten-Schenkel

Gewicht ca. 150 - 200 g

Saftiges, mageres und zartes Fleisch mit Knochen und Haut

Frz. Landente mit Haut

Gewicht ca. 2,0 kg

Saftiges Fleisch der Fleischente, ohne Innereien



Frz. Landenten-Brustfilet

Gewicht ca. 250 g

Saftiges Brustfleisch der Fleischente, mit Haut



Frz. Landenten-Schenkel

Gewicht ca. 250 g

Saftiges Keulenfleisch der Fleischente, mit Knochen und Haut





Deutsche Gans, frisch

Gewicht ca. 4,0 - 6,0 kg

Saftiges Fleisch ganzer Tiere mit Knochen, Haut und Innereien



Deutsche Gänse-Brust, frisch

Gewicht ca. 800 - 1500 g

Saftiges Fleisch mit Knochen und Haut



Deutsche Gänse-Keule, frisch

Gewicht ca. 400 - 600 g

Saftiges Fleisch mit Knochen und Haut

Polnische / Ungarische Hafermast-Gans, frisch

Gewicht ca. 4,0 - 6,0 kg

Saftiges Fleisch ganzer Tiere mit Knochen, Haut und Innereien



Polnische / Ungarische Gänse-Brust, frisch

Gewicht ca. 800 - 1500 g

Saftiges Fleisch mit Knochen und Haut



Polnische / Ungarische Gänse-Keule, frisch

Gewicht ca. 400 - 600 g

Saftiges Fleisch mit Knochen und Haut



Herkunft und Wissenswertes

Das Truthuhn (männlich: Truthahn, weiblich: Pute) wurde bereits von den Azteken gehalten und kam vermutlich um 1497 mit Columbus nach Europa. In Kanada und Nordamerika gilt der *Turkey* als besondere Delikatesse und kommt speziell zu *Thanksgiving* auf den Tisch. Dieser Festtag hat besonders in den USA eine lange Tradition: 1863 von Abraham Lincoln als nationaler Feiertag deklariert, wird *Thanksgiving, das Erntedankfest der Pilgerväter der neuen Welt*, noch heute von den US-Amerikanern jedes Jahr am 4. Donnerstag im November gefeiert. In Deutschland wird die Pute in fast ausschließlich bäuerlichen Familienbetrieben gezüchtet - bis zu 30 Millionen Tiere pro Jahr kommen so auf den deutschen Markt. Die Pute gilt als sensibles Tier und lediglich eine artgerechte Haltung mit viel Platz und Auslauf sowie ungehindertem Zugang zu Wasser und Futter garantieren gute Zuchterfolge. Weibliche Puten erreichen ihre Schlachtreife im Alter von etwa 16 Wochen und einem Gewicht von 4 bis 6 Kilogramm. Männliche Tiere können bei gleichem Alter bis zu 14 Kilogramm wiegen. Die Halal-Schlachtung – sowohl im Sinne des islamischen Glaubens als auch der EU-Verordnung ordnungsgemäß durchgeführt (alle Tiere werden vor der Tötung betäubt! Ausführliches zu Halal, siehe Seite 103) – erlaubt auch Ihren des islamischen Glaubens angehörigen Kunden den Verzehr unserer Tiere.

Besonderheiten zum Fleisch

Puten- und Truthahnfleisch ist besonders fett- und kalorienarm. Es enthält viel Eiweiß und ist reich an B-Vitaminen, Eisen, Kupfer, Kalium und Zink. Der Fettgehalt schwankt je nach Teilstück des Tieres. So sind Brust- und Flügelfleisch der Pute besonders zart und von heller Farbe. Geschmacklich ähnelt es ein wenig dem Kalbfleisch. Deftiger und kräftig im Aroma dagegen ist das Fleisch aus der Keule. Es ist dunkler und erinnert an den Geschmack von Wild. Unser Fleisch der Kategorie *Handelsklasse A* erfüllt nach der gesetzlichen Handelsklassenverordnung sämtliche Prüfkriterien hinsichtlich Qualität und Verarbeitung.

Tipps für die Zubereitung

Putenfleisch ist für viele Arten der Zubereitung geeignet. Im Grunde können Sie es wie Hähnchenfleisch behandeln, müssen dabei jedoch beachten, dass es eine deutlich kürzere Garzeit hat. Geflügelfleisch sollte stets durchgegart verzehrt werden, um möglichen Verunreinigungen durch Salmonellen vorzubeugen. Das Fleisch hat seinen Garpunkt erreicht, wenn beim Einstechen der austretende Saft hellbraun und nicht mehr rosa ist. Bereiten Sie Teilstücke ohne Haut zu, darf die Brattemperatur nicht höher als 150° bis 200° Celsius sein, nur so bleibt das Fleisch zart und saftig. Gulasch oder Geschnetzeltes nicht in der Sauce mitkochen, sondern getrennt anbraten, sonst verliert das Fleisch zuviel Flüssigkeit und wird zäh.



Zuschnitt:

1 – Brust
2 – Keule

Wissenswertes über die Halal-Schlachtung

Das arabische Wort *halal* (türkisch: *helal*) bedeutet *rein, erlaubt* und bezeichnet im Islam alle Dinge und Taten, die nach islamischem Recht und in Bezugnahme auf die Lebensweise der Muslime, erlaubt oder zulässig sind.

Zusammen mit der steigenden Anzahl der Muslime in Deutschland wächst auch die Nachfrage nach Lebensmitteln, die nach islamischem Recht erlaubt sind. Gerade für unsere Mitbürger muslimischem Glaubens spielt die Ernährung im Sinne des Koran eine zentrale Rolle. Internationale Nahrungsmittelkonzerne haben bereits vor längerer Zeit damit begonnen, ihr Produktkontingent dahingehend aufzustocken, was nicht zuletzt durch die steigenden Umsätze als positive Entscheidung bestätigt wird. Auch hier in Deutschland verlieren Händler nach und nach ihre Zurückhaltung und erweitern ihr Sortiment um die gefragten Halal-Artikel. Halal-Produkte machen heute bereits 17 % des globalen Nahrungsmittelumsatzes aus, Tendenz steigend.

Lebensmittel gelten als *halal*, wenn sie frei sind von Alkohol, Schweinefleisch, Blut und Bestandteilen verendeter Tiere. Auch das den Schlachttieren zugeführte Futter sollte den Halal-Vorgaben entsprechen. Einzig das Fleisch nach Halal-Normen geschlachteter Tiere darf verzehrt werden. Nichtstaatliche Initiativen etablieren halal-konforme Zertifikate; die Organisationen verfolgen zwar alle dieselben Ziele, arbeiten jedoch unabhängig voneinander und verfügen jede über ein eigenes Logo.

Bei *C+C SCHAPER* wird die Qualifizierung jedes einzelnen islam-konformen Produkts bei Rind- und Geflügelfleisch von ausgesuchten, streng gläubigen Muslimen vorgenommen. Sie sind zudem verantwortlich für die Einhaltung der Hygienevorschriften bei Mitarbeitern, Maschinen und der Räumlichkeiten. Die Schlachtung wird von ihnen überwacht und mit Gebeten gesegnet.

Durch ein kalkuliertes Maß an Reizstrom unmittelbar vor der Schlachtung, wird das Tier betäubt, ohne dass es im Hinblick auf den islamischen Glauben schon als tot gilt. Bei der eigentlichen Schlachtung ist der Kopf des Tieres nach Osten ausgerichtet. Unser Schlachtvieh wird gemäß EU-Verordnung betäubt und dann geschlachtet (kein Schächten) und weiter verarbeitet, wobei Tierschutzaspekte während der Schlachtung ebenfalls berücksichtigt werden.





Pute „Handelsklasse A“

Gewicht ca. 4,0 - 6,0 kg

Ganzes Tier mit Innereien

Auch schwerere männliche Tiere verfügbar



Puten-Brust vom Hahn

Gewicht ca. 2,0 - 3,0 kg

Feines, zartes Brustfleisch männlicher Tiere, ohne Haut und Knochen



Puten-Brust von der Henne

Gewicht ca. 1,0 kg

Feines, zartes Brustfleisch weiblicher Tiere



Puten-Schnitzel

Gewicht ca. 150 - 200 g

Zartes Burstfleisch, fertig portioniert

Verschiedene Kaliber verfügbar

Puten-Geschnetzeltes

Gewicht ca. 2,5 kg (Packung)

Aus saftigem Keulenfleisch, küchenfertig geschnitten



Puten-Oberkeule

Gewicht ca. 2,5 kg (Packung)

Puten-Keulenfleisch mit Knochen und Haut, sehr saftig und aromatisch

Hahn- und Hennenware verfügbar



Puten-Unterkeule

Gewicht ca. 2,5 kg (Packung)

Puten-Keulenfleisch mit Knochen und Haut, sehr saftig und aromatisch

Hahn- und Hennenware verfügbar



Zeitlos speisen!

Sie begleitet uns seit jeher, doch die wenigstens wissen sie wirklich zu schätzen, jeder misst ihr eine andere Bedeutung zu, dabei ist sie für jeden gleich: Die Zeit. Das Fortschreiten unserer Zivilisation, die Globalisierung und das Wirtschaftswachstum forderten sie als Opfer, der einzelne Mensch hat immer weniger Zeit zur Verfügung und das bei gleichem Arbeitspensum. Gerade in der Gastronomie besitzt Zeit eine hohe Bedeutung: Zum einen stellt sie einen großen Kostenpunkt hinsichtlich Personalpräsenz dar, zum anderen erwarten Ihre Gäste ein perfektes Mahl in kürzester Zeit. Genau hier helfen Ihnen unsere Convenience-Gerichte enorm. Nicht nur, dass unsere Produkte küchenfertig zubereitet sind, darüber hinaus sind sie bereits in DIN GN-Maßeinsätze aus Aluminium abgepackt, so dass Sie diese Gerichte nur noch im Kombidämpfer fertig garen brauchen.

Das Phänomen *Zeit* betrifft nicht nur den Privatmenschen, sondern beeinflusst auch das empfindliche wirtschaftliche Räderwerk, an dem jeder Arbeitschaffende teil hat. In Hinblick auf die betriebswirtschaftliche Planung eines Unternehmers, egal ob Groß- oder Kleingastronom, spielen die Faktoren Zeit und Kosten in der gastronomischen Gewinn-/Verlustrechnung eine entscheidende Rolle. Es gilt, eine rundum zufrieden stellende Antwort auf die alltägliche Sinn-Frage jedes Gastronoms zu finden: *„Wie kann ich meinen Gästen ohne großen Aufwand ein qualitativ hochwertiges, geschmackvolles Mahl zu einem adäquaten Preis anbieten und noch daran verdienen?“*

Es ist eine Sache, den Geist der Zeit zu erkennen, jedoch eine ganz andere, ihn auch sinnvoll zu nutzen. Unsere Convenience-Produkte halten allen Anforderungen unserer modernen Zeit stand: sie sind schnell, einfach und sicher zuzubereiten, von gleich bleibender Spitzenqualität, frisch und nährstoffreich, vielfältig in der Auswahl und alle lecker. Mit unseren Frische-Produkten schaffen Sie genussvolle Alternativen, gewinnen wertvolle Zeit und optimieren Ihren Umsatz. Dank der einfachen Handhabung benötigen Sie keinerlei Fachpersonal für die Zubereitung. Sparen Sie Kosten nach dem Motto *Geringer Aufwand – aber großes Essen!*

Kantinen, Großküchen und Catering-Betriebe schätzen die Vorteile unserer Convenience-Produkte seit langem. Nutzen auch Sie unsere Angebote und lassen Sie die Zeit für sich arbeiten, wir bieten Ihnen als Profi die Arbeitserleichterung, die Sie dazu benötigen.



Effizienz & Qualität bei der Zubereitung

Weitere Produkte verfügbar!

Rinder-Roulade

Gewicht ca. 200 g

Küchenfertig gerollt und gefüllt, mit Sauce

In Aluminium Halb-Gastroschale



Rinder-Roastbeef

Gewicht ca. 2,5 kg

Gereiftes Roastbeef, rosa vorgebraten, einfache Zubereitung - gelingt immer!



Sauerbraten

Gewicht ca. 1,0 - 12,0 kg

Keulenfleisch ohne Knochen, küchenfertig zubereitet

Verschiedene Abpackungen möglich



Rinder-Zunge gepökelt „Swiss Cut“

Gewicht ca. 1,5 kg

Von der jungen Färse oder vom Jungbullen, Gastrozuschnitt





Schweine-Filet, Waldpilz-Pfanne

Gewicht ca. 1,5 kg (Packung)

Mit Sauce, küchenfertig zubereitet

Verschiedene Varianten verfügbar
In Aluminium Halb-Gastroschale



Schweine-Roulade Mexico, gefüllt

Gewicht ca. 1,5 kg (Packung)

Schinkenfleisch mit Gemüsefüllung und Sauce, küchenfertig zubereitet

In Aluminium Halb-Gastroschale



Schaschlik-Spieß

Gewicht ca. 1,5 kg (Packung)

Schweine-Schinkenfleisch mit Sauce, küchenfertig zubereitet

In Aluminium Halb-Gastroschale



Steak-Tasche Jägerart, gefüllt

Gewicht ca. 1,5 kg (Packung)

Schweine-Rückensteak mit Pilzfüllung und Sauce, küchenfertig zubereitet

In Aluminium Halb-Gastroschale

Weitere Produkte verfügbar!

Schweine-Filet im Spinat-Blätterteigmantel

Gewicht ca. 0,6 kg

Küchenfertig zubereitet



Partyschwein-Schinken in Form

Gewicht ca. 4,0 kg

Feines Schweinefleisch junger Tiere mit Schwarte, gewürzt und vorgegart



Back-Fleischkäse

Gewicht ca. 1,0 - 2,0 kg

Aus Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet

Verschiedene Abpackungen verfügbar



Cash + Carry.
Profi für Profis

C+C SCHAPER

Zandbergen
World's finest meat

HANSA-MEAT

Fleisch-Krone
DAS ORIGINAL AUS OLDENBURG

WEST FLEISCH

MEA
MERLO ERCOLE ALTOSARON

ALEXANDER EYCKELER GmbH
EXPERIENCE IN MEAT

SCHULTE+SOHN
STEAKMANUFAKTUR SEIT 1904

TÖNNIESFLEISCH
...worauf du dich verlassen kannst

Astenhof

Ein Auszug unserer Partner für Frische und Kompetenz