



**Naturschutz
Berlin-Malchow**

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE BEHANDLUNG UND PREISE DES RINDFLEISCHES AUS BIOLOGISCHER FREILANDHALTUNG

Die besondere Haltung unserer Rinder, die durch die ganzjährigen Weidegang und den Verzicht auf den Einsatz industriell gefertigter Futtermittel und Futterhilfsstoffe gekennzeichnet ist, begünstigt nicht nur die Gesundheit der Tiere, sondern führt auch zu einer besonderen Fleischqualität. Mit der Aufzucht und Vermarktung von Freilandrindern vertraute Fachleute vergleichen sie mit der von Wild.

Bei der Fleischvermarktung wird zwischen die Schlachtung und den Verzehr eine sogenannte Reifephase geschaltet, die das Fleisch mürbe macht. Früher wurde dazu das Fleisch bis zu 6 Wochen abgehängt. Heute verwendet die Fleischwirtschaft meist sogenannte „Mürbemacher“, hergestellt mit biotechnischen Methoden. Wir benutzen solche Hilfsmittel nicht! Gönnen Sie deshalb dem heute von Ihnen erworbenen Fleisch die natürliche Reifephase. Sie soll bei Temperaturen von 4 Grad erfolgen und kann bis zu 4 Wochen betragen.

In dieser Zeit sollte das Fleisch in der Vakuumverpackung bleiben, beim Einlagern aber bitte unbedingt auf Dichtigkeit prüfen! Am Ende der Reifezeit sollte das Fleisch entweder verbraucht oder dann spätestens bei mind. –20 Grad eingefrostet werden.

<u>Fleischsorten</u>	Preis pro Kilo
Filet	26,00 Euro
Rumpsteak	15,00 Euro
Rouladen	13,00 Euro
Schmorfleisch	12,00 Euro
Suppenfleisch	7,00 Euro
Gulasch	11,00 Euro
Knochen	1,50 Euro
Salami	20,00 Euro

Naturschutz Berlin-Malchow
Dorfstraße 35, 13051 Berlin
Tel./Fax: 927998 30/31,
info@naturschutz-malchow.de