

Herkunft – Schlachtung – Verarbeitung = ALLES AUS EINER HAND !

Aus Weyhe und Umgebung - für Weyhe und Umgebung

Das Rindfleisch der Fleischerei Barning stammt aus eigener Schlachtung , die Rinder werden vom Nachbarhof Walter und Anke Töbelmann geliefert – Lange Tiertransporte gibt es bei uns nicht ! Zur Schlachtung werden überwiegend Jungrinder , sogenannte Färsen , genommen . Etwa die Hälfte der Rinder stammen von Mutterkuhhaltungsbetrieben in der Umgebung von Weyhe .Hauptsächlich der Rinderrasse Limousin . Ursprünglich aus der Region Limousin , im Herzen Frankreichs stammend, ist es heute eine verbreitete Rasse , die bekannt ist für ihre hervorragende Fleischqualität , ihre gute Gesundheit , Robustheit und Anpassungsfähigkeit . Diese noch ursprüngliche Rinderrasse , wird in der Regel in Mutterkuhherden auf Wiesen und Weiden gehalten .

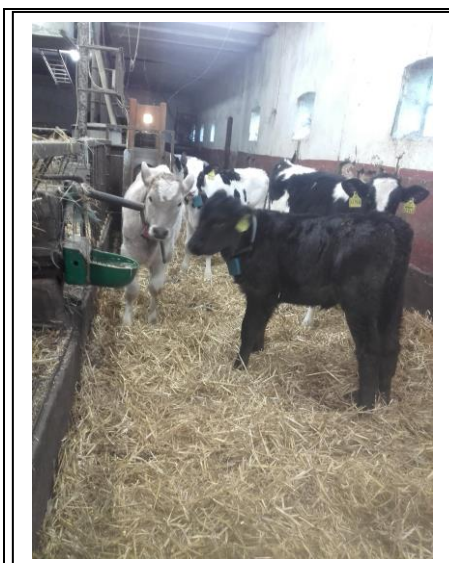
Mutterkühe mit Kälbern auf der Weide



Rinder im Außenauslauf in Kirchweyhe



Die Kälber werden im Frühjahr geboren und laufen dann während ihrer gesamten Jugend , zusammen mit ihren Müttern im Herdenverband auf der Weide , und ernähren sich ausschließlich von der Muttermilch und dem saftigen Gras der Weiden . Im Spätherbst, wenn die Mutterkühe wieder trächtig sind und in den Stall müssen , werden die Kälber von ihren Müttern getrennt und kommen in Gruppen zum Hof nach Kirchweyhe . Dort kommen sie in große , mit Stroh eingestreute Laufställe . Hier verbringen sie ihr 2. Lebensjahr zusammen mit den Färsen die vom Milchhof Töbelmann – Schwenk aus der Dorfstr. in Kirchweyhe stammen . Die Färsen vom Milchhof sind Kreuzungen von einer schwarzbunten Milchkuh und einem Limousin oder Charolais Bullen .Diese Färsen haben eine ähnlich gute Fleischqualität wie die reinrassigen Limousinfärsen . Mehr echte Regionalität ist fast nicht möglich .Die Färsen sind in Kirchweyhe, Dorfstr, geboren ,haben dort ihr gesamtes Leben in gewohnter Umgebung verbracht und werden hier in der Fleischerei Barning geschlachtet und schließlich auch vermarktet .



Kälberstall in Kirchweyhe



Jungrinder Laufställe

Als Grundfutter erhalten sie ausschließlich Heu und Grassilage von den saftigen Weiden der Wesermarsch in Kirchweyhe und Dreye . Die Wesermarsch gehört , durch ihren natürlichen Reichtum an wertvollen Mineralien , Vitaminen und Salzen , seit jeher , mit zu den besten und gesündesten Weideflächen die es gibt . Zum Heu und der Grassilage bekommen die Rinder noch eine geringe Menge an Getreideschrot , welches der Landwirt Töbelmann selber auf den

Äckern der Weyher Marsch anbaut . Da das **gesamte Futter selber erzeugt** und produziert wird , können wir als einer der ganz wenigen Rindfleischvermarkter dafür **garantieren** , **dass unser Rindfleisch absolut frei von Arzneimittelrückständen ist , und ebenso frei von Rückständen gentechnisch veränderten Futtermitteln oder Hormonen ist .**

Da kein fremdes Futter verwendet wird, sind chemische Rückstände (Dioxide oder sonst.) die durch die Mischfutterindustrie ins Futter gelangen können absolut ausgeschlossen. Darüber hinaus wird unser Fleisch regelmäßig mikrobiologisch untersucht.

Rinder im Stall bei der Fütterung in Kirchweyhe



Im Alter von 2-2,5 Jahren werden die jungen Färsen dann in der Schlachtereier Barning, direkt vor Ort geschlachtet. Das Fleisch einer Färsen ist sehr fettarm, feinfaserig, leicht marmoriert und etwas reifer und somit noch hochwertiger, als das magere, leicht wässrige Fleisch eines jungen Bullen, welche in der Regel viel intensiver gehalten werden und bereits in einem Alter von 16 Monaten geschlachtet werden. In der Fleischerei Barning wird alle 1-2 Wochen ein Rind geschlachtet. Durch den sehr kurzen Transport den die Rinder in ihrer gewohnten Umgebung, und mit ihnen bekannte Menschen machen, ist die Schlachtung so stressfrei und human wie möglich. Die Tiere werden ohne jegliche Vorahnung betäubt und anschließend geschlachtet. Dies wirkt sich auch sehr positiv auf die Fleischqualität aus. Bei einer Schlachtung in einer Großschlachtereier, müssen die Tiere oft stundenlange Tiertransporte (im Ausland teilweise wochenlang) mit mehreren Umladungen in ungewohnter Umgebung über sich ergehen lassen, um dann auf dem Schlachthof mit hunderten anderer Tiere in Großbuchten auf die Schlachtung zu warten. Durch diesen enormen Stress sind die Tiere völlig erschöpft. Das Fleisch dieser Tiere ist zum Schlachtzeitpunkt wässrig und voll mit körpereigenen Stresshormonen.

Nach der Schlachtung in der Fleischerei Barning wird das Rind vom zuständigen Kreistierarzt, der das Rind zuvor auch lebend schon begutachtet hat, untersucht und zum Verzehr freigegeben. Da in der Fleischerei Barning, im Verhältnis zu Großvermarktern, nur sehr kleine Mengen an Rindfleisch vermarktet werden, ist es den erfahrenen Fleischern und Fleischermeistern der Fleischerei Barning möglich, jedes Teilstück des Rindes individuell zu behandeln, so dass immer der optimale Reifezeitpunkt der einzelnen Fleischteile berücksichtigt werden kann. Keule und Roastbeef der Rinder bleiben zum Beispiel ca 14 Tage im Reifekühlraum bevor sie verarbeitet werden. Mettfleisch oder Leber werden bereits am Tag der Schlachtung verkauft. Auch spezielle Zuschnittwünsche unserer Kunden können meist erfüllt werden, da die Tiere in ganzen Teilen reifen und nach und nach zerlegt werden.

Die Qualität des Rindfleisches von der Fleischerei Barning ist absolut auf höchstem Niveau !

Bei einigen sehr guten Hofvermarktern oder vergleichbaren Gourmetfleischereien gibt es vielleicht vergleichbare Qualitäten, schließlich ist es zuletzt auch eine Frage des persönlichen Geschmacks, ob der eine oder andere lieber ein zartes leicht marmoriertes Steak vom Limousin-Rind, wie bei der Fleischerei Barning, bevorzugt oder ein stark marmoriertes, etwas fetteres Steak vom Galloway oder Kobe-Rind, oder vielleicht ein sehr mageres Steak vom Limousin bzw. Charolais-Bullen. Sicher ist aber, dass es nirgends eine bessere Rindfleischqualität gibt als in der Fleischerei Barning! Zusätzlich zur reinen Fleischqualität, mit der Garantie absolut frei von chemischen- oder GVO-Reststoffen zu sein, haben Sie eine echte Herkunftsgarantie, dass dieses Fleisch nicht aus einer Massentierhaltung irgendwo in der Welt stammt, sondern vom traditionellen Bauern von nebenan kommt, außerdem können sich sicher sein, dass die Tiere, von denen dieses Fleisch stammt, zu keinem Zeitpunkt ihres Lebens unnötige Leiden ertragen mussten, sondern immer verantwortungs-, - und respektvoll mit ihnen umgegangen wurde, so dass sie mit ihren Artgenossen zusammen ein weitestgehend unbeschwertes Leben hatten. ***Dies Garantieren wir !***

***Das ganze Team der Fleischerei Barning, Anke und Walter Töbelmann
sowie Ole Töbelmann und Simon Schwenk vom Milchhof Töbelmann Schwenk GbR
Wir alle verbürgen uns für die hohe Qualität, und echte Regionalität unserer Produkte***

Neben unseren Angeboten im Ladengeschäft können Sie bei uns auch Hausschlachtungen in Auftrag geben , oder Schlachtpakete erwerben .

Angebot Hausschlachtungen -Halbe Rinder oder Schlachtpakete auf Vorbestellung -

Zum Schlachtpaket gibt es von dem Schlachtrind ein Herkunftszertifikat , mit Lebenslauf, Angaben zum Gesundheitsstatus , außerdem eine Bescheinigung für das Rind, dass **Garantiert** kein Genmanipuliertes Futter verwendet wurde , und es absolut frei von Arzneimittlrückständen oder Hormonen ist.

Wenn Sie wünschen, können Sie sich das Rind , nach Terminabsprache , auch selber aussuchen und beim Landwirt im Stall begutachten .

Das Rind wird nach Standardchnitt zerlegt , und in Fleischkisten zur Abholung bereit gestellt.

Für Fleischkisten wird Pfand berechnet , und sie müssen gereinigt zurück gebracht werden .

Zusatzkosten entstehen evt. durch Sonderschnitte , Sondersortierung, Verpackung oder sons. Sonderwünsche .

Abgerechnet wird Anteilmäßig nach dem Schlachtgewicht des Tieres inkl. Knochen und Fett

Anteilmäßig werden auch die jeweiligen Fleischarten aufgeteilt .

Unser Tipp – machen Sie mit Freunden eine gemeinsame Bestellung und teilen Sie selber .

Alternativ hierzu können wir Ihnen auch ein Preisangebot für ein Schlachtpaket ab 15 kg nach Kundenwunsch ,

mit den von Ihnen gewünschten Fleischsorten , machen . Bei diesem Schlachtpaket gibt es einen Preisvorteil von

min. 20 % gegenüber dem Normalpreis im Laden .Sämtliche Angebote sind auch als **bio - zertifiziertes**

Rindfleisch zu haben , hier bei stammt das Schlachtrind dann von einem Bio – Rinderhalter aus der Umgebung von Weyhe .Aufpreis je Kg für Bio – Rindfleisch **3,00 €/kg**

1 halbes Rind zerlegt mit Knochen (Nach Bedarf) 194 (Art. Nr.)	Auf Bestellung mit Terminabsprache -Extra Schlachtung-	Schlachthälfte Gesamt ca. 150 kg –165 kg Anteile ca. 100 – 120 kg Fleisch u. Mett ca. 45 kg – 55 kg Knochen ,Fett	€/kg 6,80
¼ Rind zerlegt mit Knochen 195	Auf Bestellung mit Terminabsprache -Extra Schlachtung-	Schlachtviertel Gesamt ca. 75 kg – 82,5 kg Anteile ca. 50 – 60 kg Fleisch u. Mett ca. 22,5 kg – 27,5 kg Knochen ,Fett	€/kg 7,30
1/8 Rind zerlegt mit Knochen 196	Auf Bestellung mit Terminabsprache -Extra Schlachtung-	Schlachtachtel Gesamt ca. 37,5 kg – 41,0 kg Anteile ca. 25,0 – 30,0 kg Fleisch u. Mett ca. 11,5 kg – 14,0 kg Knochen ,Fett	€/kg 7,80
1/16 Rind zerlegt mit Knochen 197	Auf Bestellung mit Terminabsprache -Extra Schlachtung-	Schlachtsechzehntel Gesamt ca. 18,5 kg – 20,5 kg Anteile ca. 12,5 – 15,0 kg Fleisch u. Mett ca. 5,5 kg – 7,0 kg Knochen ,Fett	€/kg 9,50
Gourmetrindfleisch -Schlachtpaket n. Kundenwunsch 198	Auf Bestellung kurzfristig verfügbar aus aktueller Schlachtung Fleisch kann deshalb von verschiedenen Rindern sein	Ab 15 kg Bestellmenge <u>-Fleischmengen und Sorten wie vom Kunden gewünscht</u> <u>Preisvorteil von ca. 20 % gegenüber dem Normalpreis im Laden</u>	Preis nach Anfrage
15 kg Klassikrindfleisch – Schlachtpaket 199	Auf Bestellung Kurzfristig verfügbar aus aktueller Schlachtung Fleisch kann deshalb von verschiedenen Rindern sein	15 kg Rindfleisch ca. Festmengen Bestehend aus : ca. 3,0 kg verschiedenes Bratenfleisch ca. 3,0 kg Kochfleisch ca. 3,0 kg Rindermett ca. 1,5 kg Steakfleisch ca. 1,5 kg Gulaschfleisch ca. 1,5 kg Rinderrouladen ca. 1,5 kg Suppenknochen	€/kg 8,90

Schlachtpakete immer auf Vorbestellung und Terminabsprache . Preise inkl. Mwst.

Alle Angaben ohne Gewähr , Änderungen vorbehalten !