



Fleisch abgepackt und verkauft

27.03.2021

Voller Stolz durften wir gestern das qualitativ hochwertige Fleisch der ersten hofgetöteten Tiere abpacken und an unsere Kunden bringen.

Erst lagern, dann geniessen

Seit der Hoftötung sind nun doch fast drei Wochen vergangen. Grund dafür ist der Lagerungsprozess des Fleisches. Denn seine Zartheit erlangt das Fleisch durch die Sachgerechte Lagerung. Je höher das Alter des Tieres, umso länger kann die Lagerzeit hinausgezogen werden, sofern die Tiere ausgeruht und stressfrei getötet werden, was mit der Hoftötung hundertprozentig garantiert ist. Im Normalfall werden jene Stücke gelagert, die kurz gebraten werden (Filet, Entrecôtes, Huft, Plätzli, Steaks, Geschnetzeltes). Bei diesen Stücken steigt Zartheit, Aroma und Sättigung je höher der Fettgehalt.

Das Metzgerhandwerk im Griff

Unsere beiden Vertrauensmetzger verarbeiteten nach der Lagerung das Fleisch in die für uns bekannte Fleischstücke. Ins Mischpaket gelangen beim Kalb Steaks, Plätzli, Braten, Haxen, Geschnetzeltes, Hackfleisch, Voessen und Filetsteak. Es sollen möglichst alle Fleischstücke darin Platz finden, denn unser Gedanke ist es ja, soviel wie möglich des Tieres zu verwerten, d.h. auf den Teller zu bringen, ohne dass die edleren Stücke Vorrang geniessen und andere Stücke zurückbleiben. Weiter verarbeiten unsere Metzger das Kalbfleisch zu leckeren Bratwürsten, Hamburger und Fleischkäse. Diese Produkte und weitere Fleischstücke wie Innereien oder Knochen können zusätzlich zum Fleischpaket dazu bestellt werden. Bei der Verarbeitung ist alles Handarbeit.

Auch wir legen Hand an

Natürlich muss das Verpacken des Fleisches möglichst schnell vorangehen. Während die Metzger das Fleisch aufschneiden und vorbereiten, füllen wir Päckchen um Päckchen ab, wiegen und etikettieren diese und stellen letztendlich die Mischpakete zusammen.

Verkauf ab Hof

Der Verkauf des Fleisches findet dann jeweils an einem vordefinierten Tag auf dem Hof statt. Wer Fleisch bestellt hat, kommt an diesem Tag auf dem Hof vorbei und kann es abholen. Interesse geweckt? Zögern Sie nicht, ganz einfach Fleisch aus Hoftötung auf unserer Website zu bestellen.



Quelle: AK



Quelle: AK