



vom MetzgerSchlachthof
Göppingen, der Staufer-Stadt

StaufenFleisch® steht für:

- ➡ Regionalität und Nachhaltigkeit
- ➡ artgerechte Tierhaltung
- ➡ kontrollierte Sicherheit

Überzeugen auch Sie sich von:

- ➡ der Zartheit
- ➡ der Saftigkeit und
- ➡ dem besonderen Geschmack



www.staufenfleisch.de

VIELES IST „FLEISCH“ ABER NUR DAS BESTE IST **StaufenFleisch®** *nichts anderes.*

Unter dem Namen StaufenFleisch® erhalten Sie bei Fleisch von ausgesuchten Rindern und Schweinen.

Die strengen, gesetzlichen Vorschriften für artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere sowie unsere eigenen strikten Richtlinien und Qualitätskriterien sichern den hohen Anspruch an StaufenFleisch® – das Fleisch des guten Gewissens.

STRENGE AUSLESE-HÜRDEN

Um das Gütezeichen von StaufenFleisch® zu erhalten, werden von den Schweinen und Rindern – vor und nach der Schlachtung – nur die Besten ausgewählt, die alle Qualitätsprüfungen bestanden haben.

Bei **StaufenFleisch®-Schweinen** muss der Magerfleischanteil über 58% liegen und das Schlachtgewicht darf nur innerhalb enger Grenzen schwanken. Gesundes, festes Fleisch von dunkler, kirschroter Farbe und ein definierter Mindest-PH-Wert ist eines der Qualitätskriterien von StaufenFleisch®.

Bei **StaufenFleisch®-Rindern** entsprechen nur Färsen und Ochsen den hohen Anforderungen an Fleischqualität und verdienen den guten Namen StaufenFleisch®. Zartes und schmackhaftes Fleisch liefern Färsen, d. h. weibliche Tiere, die noch nicht gekalbt haben im Alter bis max. 28 Monate und Ochsen (männliche kastrierte Tiere), die zum optimalen Muskelansatz auch mal 30 Monate alt werden dürfen.

SCHWEINEFLEISCH

ZUCHT – StaufenFleisch®-Schweine

Die Qualitätsauswahl beginnt schon bei der Zucht der Tiere. Für StaufenFleisch® werden nur Elterntiere gepaart, die besonders stressresistent sind – denn das Schnitzel darf in der Pfanne nicht zäh und hart werden.

Der StaufenFleisch®-Berater geht wöchentlich zu den Landwirten und wählt die Schweine aus, die für StaufenFleisch® geeignet sind. StaufenFleisch®-Tiere werden schon im Stall markiert und sind damit unverwechselbar.

FÜTTERUNG

In der Mast erhalten die Tiere, zusätzlich zu ihrem ausschließlichen vegetarischen Futter, natürliche, gesundheitsfördernde Zugaben wie z. B. Vitamin E für den Fettstoffwechsel. Außerdem wird die Energiezufuhr in der Endmast reduziert und fein dosiert Magnesium verabreicht, wie es auch uns Menschen zur Stärkung von Herz und Kreislauf gut tut. StaufenFleisch®-Schweine sind so gegen Aufregung und Stress gefeit und liefern die schmackhaft-bessere Qualität.

TRANSPORT

Eine schonende und stressfreie Verladung unserer StaufenFleisch®-Schweine ist am ehesten durch die erfahrenen Landwirte selbst gesichert, die sich Zeit für die Tiere nehmen. Auf kurzen Transportwegen (nie länger als 2 Stunden) und in modernen klimatisierten Fahrzeugen, gelangen die Tiere in den Göppinger MetzgerSchlachthof.

TIERSCHUTZ

Im geräumigen und luftigen Wartestall können die Tiere mindestens einen Tag lang entspannen. Den Tieren steht ausreichend Trinkwasser und Futter zur Verfügung. Sie werden sanft mit Wasser berieselt, was ihnen – besonders im Sommer – Wohlbehagen verschafft und dazu beiträgt, dass sich die Tiere entspannen können. Unnötiger Stress für die Tiere wird vermieden, was sich spürbar positiv auf die Fleischqualität auswirkt.

Die Abluft wird über einen leistungsfähigen Biofilter geführt, d. h. auch für modernen Umweltschutz ist auf ökologische Weise gesorgt.

SCHLACHTUNG – Tiergerecht und hygienisch

Auch in der Schlachtung setzen wir ganz neue Maßstäbe. Mit 80 Schweinen und 20 Rindern pro Stunde, setzt der Göppinger MetzgerSchlachthof bewusst nicht auf maximale Schlachtzahlen, sondern auf eine für Mensch und Tier angenehm niedrigen Takt-Zahl. Dies erlaubt einen gelassenen Umgang mit den Tieren und eine maximale Sorgfalt in jeder Phase des Schlachtprozesses. Sozusagen als Grundvoraussetzung für Qualitätsfleisch, das den Namen auch verdient.

(Im Vergleich dazu Großschlachthöfe, hier werden 1.200 bis 1.400 (Schweine) pro Stunde geschlachtet.)

Nach der Betäubung und Entblutung werden die Schweinekörper mit Frischwasserdampf abgebrüht. Anders als die konventionelle Brühung, bei der stark verunreinigtes Brühwasser das Fleisch über die Stichstelle negativ beeinflussen kann, gilt unsere aufwändige Methode in Fachkreisen als Garant für höchste Fleischhygiene und niedrigste Oberflächenkeimzahlen, die regelmäßig von einem neutralen Labor bestimmt werden.

Das ist eine ganz wichtige Voraussetzung für natürlich-frischen Fleischgeschmack und führt über dies zu längerer Haltbarkeit.

WIR SETZEN AUF TRANSPARENZ

Begonnen mit dem Lebendbeschau im Wartestall, der Überwachung des Schlachtvorgangs, bis zur Überprüfung des Fleisches im schlachthofeigenen Labor der Veterinäre, ist die Fleischkontrolle transparent und amtlich dokumentiert. Nicht umsonst wissen Fachleute, dass Fleisch unser best untersuchtes Lebensmittel ist.

STAUFENFLEISCH®-SIEGEL – den bekommen nur die Besten!

Die Tiere unserer Vertragslandwirte werden bereits im Stall vorselektiert. Ein neutraler Sachverständiger begutachtet jeden Schlachtkörper kritisch und teilt diesen in Kategorien ein.

Sein strenges Auge ist sozusagen die letzte Hürde. Er filtert heraus, welches Stück Fleisch die Voraussetzung von Qualitätsvorgaben von StaufenFleisch® erfüllt.

Überzeugen auch Sie sich vom besonderen Geschmack und der besonderen Zahrtheit von StaufenFleisch® – das Fleisch des guten Gewissens.



RINDFLEISCH

Bei StaufenFleisch® überlassen wir nichts dem Zufall und legen in jeder Phase des Herstellungsprozesses unser Augenmerk auf Transparenz und höchstmögliche Qualität. Wichtig ist uns, dass wir neben einer einzigartigen Fleischqualität auch unseren Beitrag zum Umwelt- und Tierschutz leisten und eine nachhaltige Landwirtschaft im Einklang mit der Natur fördern.

Wir verstehen unter Fleischqualität nicht nur, dass das Fleisch zart, aromatisch und saftig ist, sondern eben auch die weichen Faktoren z. B., wie das Tier aufgezogen, gefüttert und gehalten wurde, ob es krank war oder ob es vielleicht mit Medikamenten behandelt wurde, bei denen die Wartezeit nicht eingehalten wurde oder ob ein möglichst kurzer Transport zum Schlachthof erfolgte – letztlich alles Einflussfaktoren auf die Fleischqualität.

HERKUNFT UND RASSE – StaufenFleisch®-Rinder

Von StaufenFleisch® erhalten Sie nur Färsen- und Ochsen-Fleisch von ausgewählten Tieren. Überwiegend sind es die Rassen Süddeutsches Fleckvieh, Limousin, Angus, Charolais oder die Kreuzungen daraus. Über die Anforderungen des Gesetzgebers hinaus haben wir das Alter der Tiere bei Färsen auf 28 Monate und bei Ochsen auf 30 Monate begrenzt.

Die Tiere stammen aus dem Kreis Göppingen, soweit sie unseren hohen Qualitätsanforderungen erfüllen; die Mengen sind aber nicht ausreichend. Deshalb arbeiten wir mit verschiedenen Erzeugern, im Umkreis von 150 km, zusammen. Teilweise betreiben die Betriebe sog. Mutterkuhhaltung, bei der die Kälber auf der Weide zur Welt kommen und die Milch der Mutter ca. 10 Monate lang trinken.

WELCHE KATEGORIEN GIBT ES BEIM RINDFLEISCH?

Kalb: V	Bisherige Definition: Kalbfleischcharakter ohne Altersbestimmung; Neue Definition: max. 8 Monate alt
Jungrindfleisch: Z	ohne Geschlechtsunterschied zwischen 9 – 12 Monate alt
Färse: E	weibliches Tier, das noch nicht gekalbt hat
Kuh: D	weibliches Tier, das schon gekalbt hat
Jungbulle: A	männliches nicht kastriertes Tier, bis 24 Monate alt
Altbulle: B	männliches nicht kastriertes Tier, über 24 Monate alt
Ochse: C	männliches, kastriertes Tier

NEGATIVE FLEISCHEIGENSCHAFT AUSGESCHLOSSEN

Färsen und Ochsen haben – bedingt durch das wesentlich langsamere Wachstum – eine sehr viel feinere Fleischfaser und durch die Einlagerung von feinen Fettadern im Muskelfleisch bleibt das Fleisch beim Braten saftig und hat das unvergleichliche Beef-Aroma. Fett ist nun einmal Geschmacksträger, das gilt auch für alle anderen Lebensmittel wie z. B. den Sahnejogurt.

FLEISCHREIFUNG

Bei StaufenFleisch® setzen wir auf natürliche Fleischreifung, wenn gewünscht auch am Knochen. Hier reift dann das Fleisch 28 Tage auf traditionelle Art, das Ergebnis ist ein einmalig zartes und schmackhaftes Fleisch von höchster Güte das von Feinschmeckern in der gehobenen Gastronomie besonders geschätzt wird.

SCHLACHTUNG

Auch bei Rindern setzen wir auf eine niedrige Schlachtgeschwindigkeit, damit die Tiere in aller Ruhe zur Betäubung kommen. Auch hier nimmt sich ein Landwirt viel Zeit für die Tiere. Wir wollen vermeiden, dass Stresshormone ins Fleisch gelangen. Im Anschluss an die Schlachtung findet – wie auch bei den Schweinen – eine neutrale Verwiegung und Klassifizierung statt.

Überzeugen auch Sie sich vom besonderen Geschmack und der besonderen Zahrtheit von StaufenFleisch® – das Fleisch des guten Gewissens.