

Rindfleisch Aktionswoche

- Anzeige -

Spezialitäten aus dem Renchtal: Landwirte, Metzger und Gastronomen bieten heimische Produkte in hoher Qualität an / Klassen- statt Massenware

Ab heute Aktionswoche zum Thema Rindfleisch

Der Verein Fleischerzeugung Renchtal veranstaltet in diesem Jahr wieder eine Rindfleisch-Aktionswoche. Von heute bis zum nächsten Mittwoch, 29. September, bieten die Metzgereien und Wirte des Vereins ihren Kunden und Gästen zahlreiche Spezialitäten rund um das Renchtäler Weiderind an.

Erhalt der Landschaft: Unter dem Motto »Von Regional bis Kulinarisch« findet auch in diesem Jahr wieder eine Aktionswoche zum Thema Rindfleisch aus dem Renchtal statt. Der Verein Fleischerzeugung Renchtal, bestehend aus zwei Metzgereien, über 40 Landwirten und 15 Gastronomen von Ödsbach bis Bad Griesbach, bietet von heute bis zum nächsten Mittwoch, 29. September, eine Reihe attraktiver Angebote und Spezialitäten aus Rindfleisch und Rindfleischgerichte an. Die Mitgliedsunternehmen des Vereins wollen mit der Aktion auf die hohe Qualität einheimischer Produkte aufmerksam machen und haben sich auf unterschiedlichste Weise, aber den-

noch gemeinsam, den Erhalt der Landschaft und die Offenhaltung des Renchtals zum Ziel gesetzt.

Reichhaltige Speisekarte: Die Gastronomen haben nicht nur Steaks und Filets auf ihren reichhaltigen Speisekarten, sondern auch Gerichte von Keule, Bauch und Brust. Neben gebratenem und gekochtem Rindfleisch, wie Sauerbraten und Tafelspitz, werden gefüllte Kalbsbrust, Innereien und Rindfleischsalat serviert.

Spezielle Wurstwaren: Ganz auf Rindfleischprodukten ist auch das Wochenangebot der Metzgereien abgestimmt. Das Angebot umfasst ferner aber auch spezielle Wurstwaren, die der Verein Fleischerzeugung Renchtal entwickelt hat.

Das herzhaft gewürzte »Renchtäler Würstchen« im Naturdarm ist aus reinem Rindfleisch hergestellt und schmeckt in vielerlei Variationen. Man kann es kalt essen oder heiß machen, es eignet sich als Eintopf, aber auch zum Grillen. Ebenso ist auch in der »Renchtal-Salami« kein



Das herzhaft gewürzte »Renchtäler Würstchen« wird wie auch die »Renchtal-Salami« ausschließlich aus reinem Rindfleisch hergestellt.

anderes Fleisch enthalten. Im Gegensatz zu Industrieprodukten, die fast nur aus Schweinefleisch bestehen, verwenden

die heimischen Metzgereien zur Herstellung dieser beliebten Würststart ausschließlich Fleisch vom Rind. Dadurch

sind »Renchtäler Würstchen« und »Renchtal-Salami« auch ein interessantes Angebot für Personen, die aus gesundheit-

lichen oder religiösen Gründen kein Schweinefleisch essen dürfen.

Appell an Verbraucher: In den sechs Jahren, in denen der Verein Fleischerzeugung Renchtal bereits besteht, wurde schon durch mehrere Aktionen, zum Beispiel durch ein Schlachthoffest mit gläserner Produktion und Infoveranstaltungen auf dem Bauernhof zum Thema Haltung und Fütterung oder Kochkursen, an das Bewusstsein der Verbraucher appelliert, auch ihren Beitrag für den landschaftlichen Erhalt des Renchtals zu leisten. »Klassen- statt Massenware« ist das Motto des Vereins.

Ständige Kontrolle: Auch vereinsintern wird immer wieder in Zusammenarbeit mit dem Amt für Landwirtschaft – über Futterberatung und Haltung, bis hin zur Schlachtung und der fachgerechten Zerlegung – die Qualität des Rindfleisches erhalten und verbessert, um dem Verbraucher, sei es an der Ladentheke, als auch beim Wirt in der Gaststätte, nur beste Produkte anbieten zu können.

Natürlich regional, weil Heimat einfach besser schmeckt!

Rindfleischaktionstage 22.-29.09.2010
 Unsere Empfehlung: Pikanter Rindfleischsalat, wie alles aus eigener Herstellung
 Aus eigener Schlachtung von Bauernhöfen aus der Region

Unser Angebot Preis je kg

Rinderrouladen, auch bratfertig gefüllt	8,90 €
Rinderwaden	5,90 €
Rindergulasch und magerer Rinderwaden	15,90 €
Kalbschnitzel und Kalbsgeschnetzeltes	8,90 €
Kalbsbrust und Kalbshälften, fein gefüllt	7,90 €
Renchtäler Würstchen und frische Merguez	14,90 €
Renchtal-Salami, am Stück und geschnitten	5,90 €
Kalbslyoner und Kalbsbratwürste	5,90 €

Regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten - Genuss mit einem guten Gefühl!

Renchtalstraße 8
 77728 Oppenau
 Tel. 07804-614
 www.metzgerei-birk.de

SCHWARZWÄLDER METZGEREI BIRK
 REGIONALE QUALITÄT & FRISCHE

Donnerstag 14 - 20 Uhr, Freitag 8 - 13 und 14 - 20 Uhr, Samstag 8 - 13 Uhr

Unser Angebot zur Rindfleischaktionswoche:
 gültig in Oppenau und Bad Peterstal

Zartes Entrecôte Steak vom Rinderrücken	kg	15,90 €
Rindfleischröllchen im Speckmantel	kg	12,50 €
Kochfleisch von Brust und Leiter	kg	6,99 €
Rindfleischaktionspaket ab 6 kg je Paket (Braten, Kochfleisch, Rouladen, Gulasch, Hackfleisch und Suppenknochen)	kg	6,99 €
Renchtäler Würstchen	kg	7,90 €
Dose der Woche: Sauerbraten	Dose	4,50 €

Beste Fleischqualität aus dem Renchtal

Inh. Reiner Hoas
 Postfach 2 • Oppenau
 Telefon 07804/2021

BRAUN METZGEREI PARTYSERVICE

Bitte Rindfleischaktionspakete vorbestellen!

Genießen Sie Renchtäler Rindfleisch in heimischer Gastronomie

<p>Döttelbacher Mühle Hotel • Restaurant • Café Tel. 07806/9926-0 Bad Peterstal-Griesbach</p> <p>Rindergulasch mit Wurzelgemüse und breiten Nudeln</p> <p>Wir freuen uns auf Sie!</p> <p>Ihre Gastgeber Thomas und Meike Schmiederer & Mitarbeiter</p>	<p>HOTEL Kimmig 77728 Oppenau Tel. 07806/1055 Bad Peterstal-Griesbach info@hotel-kimmig.de www.hotel-kimmig.de</p> <p>Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Gartengemüse und Mandelkroketten</p> <p>Auf Ihren Besuch freut sich Familie Schweiger und Mitarbeiter</p>	<p>Flair - Hotel ADLERBAD 77740 Bad Peterstal-Griesbach</p> <p>Verbinden Sie eine Wanderung auf dem Wiesensteig mit unserem regionalen Gericht:</p> <p>Gekochtes Renchtäler-Wiesensteig-Rind an Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Petersilien-Kartoffeln</p> <p>Familie Häfner Tel. 07806-98930 - Fax 07806-8421 hotel@adlerbad.de - www.adlerbad.de</p>	<p>palm spring Palm spring 1 - 77740 Bad Peterstal Fon 07806/301 - Fax 07806/910788 www.palm.spring.de e-mail: info@palm.spring.de Dienstag Ruhetag</p> <p>Gekochter Rinder Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Boillonkartoffel, Rote Beete-Salat</p> <p>Wir bedienen Sie gern! Ihre Familie Erdrich</p>	<p>Hotel Faist 77740 Bad Peterstal</p> <p>Am Eckenacker 5 77740 Bad Peterstal Tel. 07806/98450 Mail: Faisst@t-online.de</p> <p>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</p> <p>Auf Ihren Besuch freut sich Familie Faist.</p>	<p>Gasthaus »Zum Finken« 77728 Oppenau-Ibach Tel. 07804/2032, Fax 2387 Mittwoch Ruhetag</p> <p>Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Entrecôtesteak mit Pfeffersauce</p> <p>Auf Ihren Besuch freut sich Familie Panter-Poveda</p>
<p>Cafe-Restaurant Hoferlesmühle Schwarzwaldstraße 16 Oppenau-Ibach • Tel. 07804/597 www.hoferlesmuehle.de</p> <p>Geschmorte Rindershort-Rips Obk. Spätburgunder Rotwein-Zwiebelkonfit Kartoffelpüree, breite Bohnen</p> <p>Auf Ihren Besuch freut sich Familie Braun und Mitarbeiter</p>	<p>Klosterhof Allerheiligen 77728 Oppenau-Lierbach Telefon 07804/1200 oder Privat: 07804/3193 www.Klosterhof-Allerheiligen.de</p> <p>Glasiertes Kalbsbries in Schnittlauchrahmsauce mit Pfefferlingen-Maultaschen</p> <p>Auf Ihren Besuch freut sich Familie Schweiger und Mitarbeiter</p>	<p>Gasthof und Pension »Zum Kreuz« Lautenbach Tel. 07802/4560</p> <p>Gefüllte Kalbsbrust »Gärtnerin Art«</p> <p>Auf Ihren Besuch freut sich Familie Busam</p>	<p>ERDRICHSHOF Schwarzwaldhotel Badisch-Elsässische Küche • Komfort 77728 Oppenau-Löcherberg Telefon 07804/9798-0 Telefax 07804/9798-98 info@erdrichshof.de - www.erdrichshof.de</p> <p>Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind an Speckbohnenbündchen und Schupfnudeln</p> <p>Wir freuen uns auf Ihren Besuch Ihre Familie Müller</p>	<p>Berggasthaus Braunbergstühle Braunberg 2 77728 Oppenau-Löcherberg Telefon 07806/541</p> <p>Sauerbraten mit hausgemachten Spätzeln und Salateller</p> <p>Auf Ihren Besuch freut sich Familie Spinner</p>	<p>HÖHENHOTEL & RESTAURANT Kalikutt Familie Schmiederer 77728 Oppenau-Ramsbach Tel. 07804/450 • Fax 45222 www.kalikutt.de</p> <p>Hüftsteak und gekochte Rinderzunge</p> <p>Wir freuen uns auf Sie Familie Schmiederer</p>