

»Regio kulinarisch« – Genießerwoche des Vereins »Fleischerzeugung Renchtal« – Anzeige –

Metzgereien und gastronomische Betriebe zwischen Lautenbach und Bad Griesbach arbeiten in Verein zusammen: Spezialitäten vom heimischen Weiderind

Renchtäler Rindfleisch – Genuss mit Geschmack

Unter dem Motto »Regio kulinarisch« lädt der Verein »Fleischerzeugung Renchtal« ab heute zur Genießerwoche ein. Im Mittelpunkt stehen die Angebote an Fleisch vom heimischen Weiderind. Beteiligt sind Metzgereien und gastronomische Betriebe von Lautenbach bis Bad Griesbach.

VON HORST HOFERER

Renchtal. Ab heute bis zum kommenden Mittwoch, 2. November, veranstaltet der Verein »Fleischerzeugung Renchtal« wieder, wie schon in den Vorjahren praktiziert, eine kulinarische Genießerwoche, die speziell auf Rindfleisch zugeschnitten ist. Metzgereien und Gastronomiebetriebe halten für ihre Kunden und Gäste in diesen acht Tagen ein noch umfassenderes Angebot mit Spezialitäten vom Renchtäler Weiderind bereit. Man will damit, wie der Vorsitzende Christian Birk unterstreicht, auf die hohe Qualität eines heimischen Produkts aufmerksam machen und damit gleichzeitig auf einen weiteren Vereinszweck, die Offenhaltung der heimischen Landschaft.

Rezepte und Tipps: Unter dem Titel »Regio – kulinarisch genießen« hat der Verein zur diesjährigen Aktionswoche eine 32-seitige farbige Broschüre mit Fotos drucken lassen, die über den Verein selbst informiert und eine kleine Rindfleischkunde enthält sowie vor allem zahlreiche Kochrezepte zu leckeren Rindfleischgerichten, mit wertvollen Tipps der Gastwirte, die Mitglieder des Vereins sind.

Leckerien auf der Speisekarte: Ihre Spezialitäten rund um das Renchtäler Weiderind, welche die Speisekarten das ganze Jahr über bereichern, werden die Gastronomen in der heute beginnenden Rindfleischwoche jedoch noch verstärkt herausstellen und anbieten. Hier einige Beispiele: Schwäbischer Rahmrosbraten im Spätzle- und Pfifferlingen (»Dollenberg« in Bad Griesbach), Rindergulasch mit Wurzelgemüse und breiten Nudeln (»Döttelbacher Mühle« in Bad Griesbach), Fein gefüllte Rinderrouladen (»Adlerbad« in Bad Griesbach, Glasiertes Ochsenchwanzragout mit Winterwurzelgemüse (»Hoferlesmühle« in Ibach), Ragout vom Ochsenbäckle mit Kalbsbries in Kürbisschaum und Kartoffel-Crêpe-Rouladen



Kühe und Kälber auf der Weide gehören nicht nur zur Nahrungskette; sie liefern Einheimischen und Touristen schöne Blicke und tragen zur Offenhaltung der Landschaft bei.

(»Klosterhof Allerheiligen« in Lierbach), Pirschbraten vom Rind (»Kreuz« in Lautenbach), Rindertafelspitz vom Renchtäler Weiderind an Meerrettichsoße mit Butterkartoffeln und Roter Bete (»Erdrichshof« in Ibach-Löcherberg), Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salateller (»Braunbergstüble« in Ibach-Löcherberg), Hüftsteak und Gekochte Rinderzunge (»Kalikut« in Ramsbach).

Aktionswoche der Metzger: Aber auch die Schwarzwälder Metzgerei Christian Birk in Oppenau sowie die Metzgerei Braun in Oppenau und Bad Peterstal sind wie stets in die Aktionswoche eingebunden. So ist ihr Wochenangebot von heute bis nächsten Mittwoch ganz auf Rindfleischprodukte abgestimmt. Sie haben vor allem den privaten Bereich im Auge. Die Stärken der örtlichen Metzgereien sind vielfältig. »Sie sind flexibel und liefern nach Wunsch – und die Qualität stimmt«, wie Sternekoch Martin Herrmann betont. Sie liefern keine Massenwaren, sondern was der Kunde für seine Rezepte wünsche. Diesem Anspruch folgend, werden die Kunden nicht nur jetzt, sondern das ganze Jahr über stets darüber informiert, von welchem Bauern das angebotene heimische Rindfleisch stammt. Rindfleisch, heißt es,

sei vielseitig in der Zubereitung und herzhafte im Geschmack. Die Vielzahl an Teilstücken, der typische Geschmack und die unzähligen Zubereitungsmöglichkeiten haben es nach Angaben des Vereins zu einer der beliebtesten Fleischarten gemacht.

Fantasie und Tradition: Ob fantasievolle Kreationen oder traditionelle Rezepte – Rindfleisch bietet nach Angaben der Fleischerzeuger einen unvergleichlichen Genuss, der außerdem die Ansprüche einer bewussten und ausgewogenen Ernährung erfüllt. Ob zarter Braten oder saftige Steaks: Rindfleisch lasse sich vielseitig und schmackhaft zubereiten. Wichtig fürs gute Gelingen sei vor allem die richtige Wahl des Fleischstücks. Ob zarter Braten oder saftige Steaks: Rindfleisch lasse sich vielseitig und schmackhaft zubereiten. Und es sollte lange genug abgehangen haben, erst dann werde es saftig und zart. All das, teilen die Fleischerzeuger mit, garantieren die Mitglieder des Vereins. Die im Verein vertretenen Landwirte produzieren natürliches, gesundes und hochwertiges Fleisch durch angepasste Zucht, Haltung und Fütterung von Rindern. Zur Fütterung werden Gras, Silage und Heu als Grundfutter, sowie Getreide als Ergänzungsfutter verwendet.

BRAUN Beste Fleischqualität aus dem Renchtal!

METZGEREI PARTYSERVICE

Inh. Reiner Haas
Poststr. 2
77728 Oppenau
Telefon 0 78 04/20 21

Renchtalstr. 8
77740 Bad Peterstal-Griesbach
Telefon 0 78 06/2 05

Unser Angebot zur Rindfleischaktionswoche:
gültig in Oppenau und Bad Peterstal

Zartes Entrecôte	Steak vom Rinderrücken	kg	18,00 €
Rindfleischröllchen	im Speckmantel	kg	12,50 €
Rindfleischaktionspaket	ab 6 kg je Paket		
(Braten, Kochfleisch, Rouladen, Gulasch, Hackfleisch und Suppenknochen)			
Renchtäler Würstchen		kg	7,99 €
Gefüllte Kalbsbrust	fertig gebraten	kg	8,90 €
Dose der Woche:	Sauerbraten	Dose	13,90 €
			4,80 €

Bitte Rindfleischaktionspakete vorbestellen!

Natürlich regional, weil Heimat einfach besser schmeckt!

Angebot für unsere Ladenkunden
Woche vom 24.10. - 29.10.2011

Genießen Sie "Regio-kulinarisch": Rindfleischsalat, Teufelsalat, Ochsenmaulsalat und andere Rindfleischspezialitäten aus unserem Renchtal!

Aus eigener Schlachtung von Bauernhöfen aus der Region

Unser Angebot Preis € je kg

Suppentüte ca. 750g	Leiterle u. 250g Knochen	4,90
Rindergulasch u. Rinderwaden	zum Kochen	6,90
Gourmetrolle vom Rind	delikat gefüllt	8,90
Rindemoulladen, auch bratfertig	gefüllt	9,90
Renchtäler Würstchen	rein aus Rindfleisch	13,90
Renchtalsalami und Kirschwassersalami		13,90
Kalbslyoner und feine Kalbsbratwürste		5,90

Genuss mit einem guten Gefühl

Renchtalstraße 8
77728 Oppenau
Tel. 07804-414
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