

# REGIONAL IST 1. WAHL

Vor Ort bei  
Bio-Erzeugern  
aus der Region.

BERLIN-BRANDENBURG

## Bio liegt auf der Hand.

Matthias Brock hat vor den Toren Berlins eine Bio-Fleischerei aufgebaut, die sich sehen lassen kann. 25 Mitarbeiter/innen versorgen von hier aus den Berliner und Brandenburger-Bio-Markt mit frischen Fleisch- und Wurstwaren.

Warum Matthias seine Schweine kennen lernen will, was das besondere an der Bioverarbeitung ist und wie Sie sich ein eigenes Bild von der Fleischverarbeitung in Velten machen können, erfahren Sie auf den Innenseiten.

Interview mit Matthias Brock:  
**Delikatessen aus Velten**

Tierhaltung und Fleischverarbeitung:  
**Was ist anders an Bio-Fleisch  
und Bio-Wurst?**

Ein Ausflug nach Velten:  
**Sehen wie's gemacht wird**

**Kostenlos mitnehmen!**

Alles über Bio-Fleisch und Bio-Wurst erfahren Sie auf den Innenseiten!

Interview mit Matthias Brock:

# Delikatessen aus Velten

Seit bald zehn Jahren beschäftigt sich Matthias Brock mit der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren in ökologischer Qualität. Damals hatte der gelernte Koch und Metzger eine Berliner Fleischerei übernommen und auf Bio umgestellt. Seitdem ist das Interesse an Biofleisch rasant gewachsen - und die alte Produktionsstätte an ihre Kapazitätsgrenzen gelangt. Mit dem Bau der „gläsernen Manufaktur“ erfüllt sich Matthias Brock nun den Traum von einer Bio-Fleischerei mit höchstem Qualitätsanspruch.



*Wir schlachten nicht selber, weil eine eigene Schlachtung auch für einen Betrieb in unserer Größenordnung zu aufwändig wäre. Stattdessen sind wir darauf eingerichtet, ein sehr breites Fleischsortiment zu verarbeiten. Wir zerlegen und veredeln Rind-, Lamm- und Schweinefleisch sowie Wild und Geflügel. Nach Möglichkeit arbeiten wir mit drei regionalen Schlachtbetrieben in Neuruppin, Perleberg und Teterow zusammen, so dass der gesamte Produktionsprozess vom lebenden Tier über die Schlachtung bis zur Verarbeitung und zum Vertrieb in der Region bleibt.“*

## **Kennt ihr die Bio-Betriebe, von denen die Tiere kommen?**

*„Ja, natürlich. Gerade beim Schweinefleisch gibt es eine sehr intensive Zusammenarbeit mit zwei Naturland-Betrieben aus der Region, die für uns Tiere züchten. Durch den engen Austausch können wir eine immer bessere Fleischqualität erzielen. Daran arbeiten wir auch beim Rindfleisch, wo wir im Mo-*

*ment noch Tiere aus anderen Bundesländern zukaufen. Tierhaltung und Fütterung sind die wichtigste Grundlage für eine gute Fleischqualität.“*

## **Wie kommen die Tiere zu euch?**

*„Die geschlachteten Tiere werden mehrmals wöchentlich in Kühlfahrzeugen angeliefert. Wir zerlegen die Tierhälften in portionsgerechte Stücke. Die Edelteile werden als Frischfleisch vermarktet - aber ein Schwein oder Rind besteht natürlich nicht nur aus Schnitzel und Steaks. Daher haben wir uns auf eine hochwertige Bio-Wurstproduktion spezialisiert. Je nach Jahreszeit bieten wir bis zu 70 Wurstsorten an: luftgetrocknete Fenchelsalami, Havelländer Rostbratwurst, frische Landleberwurst oder unseren Bauernlandschinken, um nur einige Spezialitäten zu nennen.“*

## **Wo liegen die entscheidenden Unterschiede bei der Bio-Wurstverarbeitung?**

*„Anders als beim konventionellen Metzger dürfen wir keine künstlichen Hilfsmittel*

BU

## **Matthias, was macht eure neue Manufaktur zu einer „gläsernen Fleischerei“?**

*„Zum einem haben wir eine computergestützte Prozesslogistik, die es möglich macht, für jedes Produkt die Herkunft der Ware zu dokumentieren. Wir wissen also genau, woher unsere Tiere kommen und können auch bei verarbeiteten Produkten, wie zum Beispiel Wurst, nachweisen, woher die Rohware kommt.*

*Zum anderen haben wir den Begriff „gläsern“ wörtlich genommen und bei Räumen, die aus hygienischen Gründen von Besuchern nicht betreten werden dürfen, große Fenster eingebaut. Von außen kann uns so jeder Besucher auf die Finger schauen und sich selbst ein Bild von der Verarbeitungsqualität machen.“*

## **Was verarbeitet ihr alles?**

*„Ich muss vorweg schicken:*



BU





wie Phosphate einsetzen, sondern müssen uns ganz auf unser handwerkliches Können verlassen. Auch Geschmacksverstärker wie Glutamat haben in einer Bio-Wurst nichts verloren. Alle von uns verwendeten natürlichen Zutaten, wie Kräuter und Gewürze, kommen ebenfalls ausschließlich aus dem Bioanbau. Außerdem haben wir bei unserem Neubau sehr viel in moderne Verarbei-

tungstechnik investiert. Zum Beispiel haben wir einen Reiferaum, bei dem unsere Rohwürste einen 90-stündigen Reifzyklus mit wechselnden Temperaturen und unterschiedlicher Luftfeuchtigkeit durchlaufen. So erzielen wir eine Wurstqualität, die mich selbst immer wieder begeistert.“

### Und wie kann der Bio-Kunde nun an eure Spezialitäten kommen?

„Unser Frischfleisch und unsere Wurstwaren gibt es in

vielen Bio-Märkten mit eigener Bedientheke. In kleineren Bioläden findet man unsere Produkte unter dem Markennamen „Märkisch Bio“ in der Kühltheke. Aber auch hier können wir fast alle Kundenwünsche erfüllen: Über den Großhändler Terra Naturkost Handel wird bei Vorbestellung auch ein Schweinebraten oder eine Lammkeule geliefert. Einfach mal im Laden nachfragen!“



BU

BU



## Tierhaltung und Fleischverarbeitung: Was ist anders bei Bio-Fleisch und Bio-Wurst

Fleisch und Wurst aus Bioproduktion unterscheidet sich deutlich von konventionellen Angeboten. Die Unterschiede liegen vor allem in der Tierhaltung und Fleischverarbeitung, die aber Grund für einen höheren Preis für Bioprodukte sind: Die Tiere bekommen ausschließlich hochwertiges Biofutter, haben mehr Platz und leben länger bis sie geschlachtet werden. Auch die Verarbeitung ist wesentlich aufwendiger. Hier die wichtigsten Unterschiede im Überblick.

### Bei der Tierhaltung:

- Fütterung ausschließlich mit Bio-Futter, weitgehend aus hofeigenem Anbau
- Verbot von gentechnisch manipulierten Futtermitteln
- Auslauf für die Tiere muss ganzjährig gewährleistet sein
- deutlich größeres Platzangebot mit Stroh Einstreu im Stall
- bei Schweinen ist das Schwanzkupieren, Abkneifen oder Abschleifen der Zähne verboten
- kein vorbeugender Einsatz von Antibiotika
- die Tiere leben länger, bis sie das Schlachtgewicht erreicht haben

### Bei der Verarbeitung:

- ausschließliche Verarbeitung von Tieren aus kontrolliert biologischer Tierhaltung
- alle weiteren Zutaten ebenfalls aus Bio-Anbau
- Verbot von Phosphaten und vielen weiteren künstlichen Hilfsmitteln
- keine Verwendung von Geschmacksverstärkern wie Glutamat

Weitere Informationen:  
[www.biofleisch-blog.de](http://www.biofleisch-blog.de)

## Ein Ausflug nach Velten: Sehen, wie's gemacht wird

Eine Fahrt zur Fleischmanufaktur nach Velten lohnt sich. Ein Rundgang um das Gebäude gibt interessante Einblicke in das Fleischerei-Handwerk. Große Fenster ermöglichen den Besuchern, beim Zerlegen oder Wurstmachen zu zuschauen. Für Gruppen oder Schulklassen können Führungen vereinbart werden.

Anschließend geht es ins Restaurant, wo man sich gleich persönlich von der Fleischqualität überzeugen kann. Aber auch fleischlose Gerichte aus dem Wok und viele Salate machen Appetit. Und an der großen Bedientheke können die besten Stücke mit nach Hause genommen werden.

Die gastronomische Einrichtung steht auch für Feiern oder Betriebsveranstaltungen zur Verfügung. Außerdem bietet die Fleischmanufaktur ein komplettes Bio-Catering vom familiären Anlass bis zur Großveranstaltung an.



**FLEISCHMANUFAKTUR VELTEN GmbH**  
Havelring 17 · 16727 Velten

Tel. 03304/205440 · Fax: 03304/2054420  
info@manufaktur-velten.de

### Anfahrt:

A 111 Richtung Hamburg, Ausfahrt Velten  
Parkplätze direkt an der Manufaktur

## Rezeptempfehlung aus Velten:

### Schweinefilet mit weißer Pfeffersauce und Pilzragout

Für 4 Personen  
Zubereitungszeit: ca. 80 Min.

#### ZUTATEN:

1 kg Schweinefilet  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
10 g Kümmel  
30 g weiße Pfefferkörner  
50 g Zwiebeln  
3 EL Öl  
50 g Butter  
1/4 l Rinderfond  
1/4 l Schlagsahne

#### PILZRAGOUT:

125 g Austernpilze  
125 g Champignons  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Öl, 20 g Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Zuckerpfeffer  
1 - 2 EL Petersilie grob gehackt

#### ZUBEREITUNG:

1. Das Filet parieren (evtl. vorhandene Häutchen und Sehnen abschneiden), etwas platt drücken, salzen und pfeffern.
2. Kümmel und weiße Pfefferkörner getrennt im Mörser zerstoßen. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln.
3. Das Öl in der Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten. Die Hitze zurückschalten. Butter und Kümmel zugeben. Das Filet bei milder Hitze 6-8 Min. braten, dabei ständig mit der Kümmelbutter beschöpfen. Das Filet aus der Pfanne nehmen und zugedeckt ruhen lassen.

4. Für die Sauce die zerstoßenen Pfefferkörner in ein Sieb geben, in kochendem Wasser kurz blanchieren und gut abtropfen lassen.
5. Zwiebeln und Pfeffer im Bratfett rösten. Den Rinderfond und die Sahne zugießen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
6. Die Sauce in eine Pfanne passieren, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet hineinlegen und erwärmen.
7. Pilze putzen, möglichst nicht waschen. Die Austernpilze grob zerteilen, die Champignons in Scheiben schneiden.
8. Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein würfeln.
9. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin andünsten.
10. Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Die Pilze salzen und pfeffern. Den Zuckerpfeffer auf der Muskatreibe hineinreiben. Die Pilze bei milder Hitze 10 Min. garen. Zum Schluss die Petersilie unterziehen. Das Pilzragout mit dem Schweinefilet anrichten.

#### IMPRESSUM:

Das Regional-Info berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin und Brandenburg. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.

Herausgegeben von: Terra Naturkost Handels KG, Berlin

Redaktion: Ronald Mikus

Gestaltung: ZITRUSBLAU · www.zitrusblau.de

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.

