

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 davon direkt in Velten machen können, erfahren Sie auf den Innenseiten.

Interview mit Matthias Brock:
Delikatessen aus Velten

Tierhaltung und Fleischverarbeitung:
**Was ist anders bei 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 über 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.



Handwerkliches Können ist Grundlage für höchste Verarbeitungsqualität.

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

„Zum einem haben wir eine computergestützte Prozesslogistik, die für jedes Stück Fleisch und auch für jedes verarbeitete Produkt die Herkunft der Ware dokumentiert. Wir wissen also ganz genau, woher die Tiere kommen, deren Fleisch wir verarbeiten.

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: Wir schlachten nicht selber, weil eine eigene Schlachtung auch für einen Betrieb in unserer Größenordnung zu auf-

wändig 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 Moment noch Tiere aus anderen neuen 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 konventionelle Metzger dürfen wir keine künstlichen Hilfsmittel wie Phosphate einsetzen, sondern müssen uns ganz auf unser handwerkliches Kö-



Bio-Qualität, die man sieht und schmeckt.



nen 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 Verarbeitungstechnik 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 Würstwaren gibt es in vielen Bio-Märkten mit eigener Bedientheke. In kleineren Bioläden findet man un-

sere Produkte unter dem Markennamen „Manufaktur Velten“ 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!“



Im Reifekeller



Auch die Gewürze sind „Bio“.



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 Grund für einen höheren Preis der Bioprodukte sind: Die Tiere bekommen ausschließlich hochwertiges Biofutter, haben mehr Platz und leben länger bevor sie geschlachtet werden. Auch die Verarbeitung ist wesentlich aufwändiger. 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, bevor sie das Schlachtgewicht erreicht haben

Bei der Verarbeitung:

- ausschließliche Verarbeitung von Fleisch 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.manufaktur-velten.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 zuzuschauen. 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, direkt neben Hornbach
Parkplätze hinter der Manufaktur

Rezeptempfehlung aus Velten:

Frühlingsalat mit rohem Spargel, Rucola und Schinken

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

200 g Rucola
500 g Spargel
300 g roher Nuss-Schinken

Vinaigrette:
5 EL Sonnenblumenöl
5 EL Aceto Balsamico Bianco
1 EL Senf
1 EL Honig
Pfeffer, Salz
1 Prise schwarzer Sesam als Deko

Den Schinken auf dem Rand einer großen Platte platzieren, in die Mitte den Rucola geben. Den Spargel schälen, halbieren und mit dem Spargelschäler in dünne Streifen schneiden und auf den Rucola setzen.

Eine Vinaigrette anrühren, über den Spargel geben und mit schwarzem Sesam dekorieren.



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 · Fotos: Britta Pichler, www.bioimbild.de

Gestaltung: ZITRUSBLAU, www.zitrusblau.de

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.