



GUTES AUS UNSERER HEIMAT VON DER ERZEUGERGEMEINSCHAFT

Das Fleisch des Schwarzwald Bio-Weiderinds wird ausschließlich von der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind im Schwarzwald produziert. Dieser Zusammenschluss besteht derzeit aus etwa 125 Mitgliedsbetrieben, die alle nach der EU-Öko-Verordnung zertifiziert sind.

Ein Großteil der bäuerlichen Familienbetriebe wirtschaften seit mehr als 20 Jahren nach den Regeln des ökologischen Landbaus. Dazu gehört, dass die Bio-Weiderinder den ganzen Sommer über auf den Wiesen des Schwarzwalds weiden. Mit Schwarzwald Bio-Weiderindfleisch unterstützen Sie:

- Landwirte und ihre Familien aus der Region
- Den Erhalt und die Pflege der typischen Kulturlandschaft im Schwarzwald
- Eine regionale Vermarktung und kurze Transportwege zum Schutz der Umwelt

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.schwarzwald-bio-weiderind.de

Kontakt: KSB Heike Kaiser,
Goldbach 1, 79872 Bernau,
Tel.: 07675/3623456, Fax: 07675/921907

Die Kooperation zwischen der Erzeugergemeinschaft und EDEKA SÜDWEST FLEISCH GIBT ES BEREITS SEIT 1998. DIE QUALITÄTSMARKE STEHT SEITHER FÜR GENUSS PUR

SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND STEHT FÜR BESTE FLEISCHQUALITÄT

Das Fleisch des Bio-Weiderinds ist besonders zart und äußerst schmackhaft. Mit seiner intensiven Marmorierung (Maserung) ist es zudem besonders aromatisch. Das liegt vor allem an der natürlichen Ernährung der Tiere. Der Schwarzwald liefert dafür mit seinen saftigen Weiden die optimalen Bedingungen.

Unsere Standards für beste Fleischqualität

- Die Bio-Weiderinder befinden sich von mindestens Mai bis Oktober durchgehend auf der Weide. Im Sommer ernähren sie sich von saftigem Gras und Weidekräutern. Im Winter erhalten sie Heu und Silage
- Bei der Aufzucht kommen keinerlei Wachstumsförderer zum Einsatz. Außerdem wird auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel verzichtet
- Unabhängige Institute kontrollieren die Haltung und das Tierwohl in den Betrieben, die nach den strengen Naturland-Richtlinien und der EG-Öko-Verordnung wirtschaften

Weitere Informationen und eine Liste teilnehmender Märkte finden Sie unter:
www.suedwestfleisch.de/weiderind

SCHWARZWALD
BIO-WEIDERIND



**Damit Sie wissen,
was Sie essen.**



Die Qualitätsmarke von
EDEKA Südwest



RINDERSTEAK MIT „SCHWARZWÄLDER SCHINKEN“-NUSS-KRUSTE



Für die Steaks: 4 Rindersteaks vom Roastbeef à 350 g mit 3–4 cm Stärke, grobes Salz

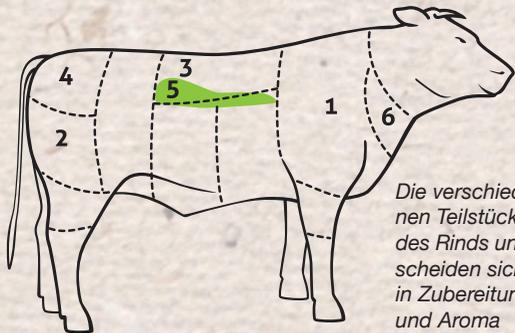
Für die Nuss-Kruste: 125 g Schwarzwälder-Schinken-Würfel • 1 EL Rapsöl • 40 g gehackte Walnüsse • 80 g Bauernbrot ohne Rinde • 40 g Sauerrahmbutter • Salz • Pfeffer aus der Mühle • 3 EL fein geschnittene Petersilie • 20 g Röstzwiebeln

Zubereitung der Nuss-Kruste:

Die Schinkenwürfel mit Öl in einer Pfanne auslassen, bis sie knusprig werden. Walnuskerne zufügen und kurz mitrösten. In ein Sieb geben, das Fett abtropfen und abkühlen lassen. Brot in einem Mixer zerkleinern oder per Hand zerbröseln. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren, das abgekühlte Schinkenfett dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit Petersilie und grob gehackten Röstzwiebeln vermengen, in eine Schüssel geben und kalt stellen.

Das vollständige Rezept finden Sie unter:

suedwestfleisch.de/schwarzwaelder-rindersteak



Die verschiedenen Teilstücke des Rinds unterscheiden sich in Zubereitung und Aroma



1. Rinderbraten vom Bug

Der Bug wird auch als Schulter bezeichnet. Das dicke Bugstück eignet sich zum Schmoren, nicht aber zum Kurzbraten



2. Rinderbraten v. d. Keule

Abgebildet ist die Nuss, auch Kugel genannt. Die Unterschale und das Rollenstück sind weitere Teilstücke der Keule



3. Roastbeef

Mit einer feinen Marmorierung und einem intensiven Aroma ist das Teilstück des Rückens ideal, um es im Ganzen zu Braten



4. Rinderhüfte

Das Fleisch ist sehr mager und wird dank lockerer Faserstruktur sehr zart und saftig. Das Stück wird auch Blume genannt



5. Rinderfilet

Das Prachtstück des Rinds. Es macht nur einen sehr geringen Teil des Tieres aus und ist extra-zart und sehr mager



6. Rinderbrust

Brustspitze, Brustkern und Nachbrust sind gut durchwachsen. Damit ist das Fleisch ideal geeignet zum Kochen



AUS LIEBE ZUR LANDWIRTSCHAFT

Eines der 125 Mitglieder der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind ist Bernhard Maier.

Zusammen mit seinen drei Söhnen kümmert er sich auf dem Hof in Ruchenschwand um die Tiere. Mutterkühe sind ein wichtiger Teil der Herde. Sie ziehen sowohl eigene als auch fremde Kälber groß. Auf rund 85 Hektar Mäh- und Weidefläche finden alle reichlich Auslauf und natürliche Futterquellen.

Dafür stehen die Landwirte

- Tiergerechtere Haltungsbedingungen
- Kälber bleiben nach der Geburt beim Muttertier (Mutterkuhhaltung)
- Weidegang von Frühjahr bis Herbst
- Laufstall mit freien Bewegungsmöglichkeiten

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.suedwestfleisch.de



Landwirt Bernhard Maier führt die Tiere zusammen mit seinen drei Söhnen auf die Weide



Impressum: Herausgeber: EDEKA Südwest Fleisch, Rheinstetten, Jürgen Sinn (V.i.S.d.P.) **Objektleitung:** Axel Lienhard (EDEKA Südwest Fleisch), Juliane Fandrich (ICT Werbeagentur) **Redaktion & Produktion:** Kresse & Discher GmbH, Offenburg **Fotos:** Werbefotografie Guido Gegg, Fritz Frech, ii-graphics/Alexander Pokusay/Unclesam/Lyudmyla V/stock.adobe.com, EDEKA Südwest Fleisch **Druck:** Stark Druck GmbH & Co. KG, Pforzheim