

Liebe Leut',

über kaum ein anderes Lebensmittel wird in den letzten Jahren so viel diskutiert wie über Fleisch und wie bei den meisten gesellschaftlich relevanten Themen prallen hier verschiedene Ansichten und Wertvorstellungen aufeinander. Das liegt unter anderem daran, dass das Tierwohl endlich in den Fokus unserer Gesellschaft rückt und Fleisch zum Glück von einem wachsenden Teil der Gesellschaft nicht mehr gedankenlos konsumiert wird. Wenn schon Fleisch, dann bitte qualitativ hochwertig, von artgerecht gehaltenen Tieren aus fair verarbeitenden Betrieben. Die Bio-Metzgerei Alsfelder, ein Integrationsbetrieb der Hephata Diakonie, liefert uns diese hochwertigen Fleischerzeugnisse aus artgerechter Tierhaltung direkt aus der Region.

Mehrmals im Jahr bieten wir Euch das hochwertige Alsfelder Bio-Fleisch an, bei dem neben der artgerechten Tierhaltung, auch eine einwandfreie Qualität und die Unterstützung bedürftiger Menschen im Mittelpunkt stehen. Als integrativer Hephata-Betrieb beschäftigt die Alsfelder Bio-Metzgerei unter anderem Menschen mit Abhängigkeitserkrankungen, psychisch kranke Menschen oder auch ehemals wohnungslosen Menschen. Diese Mitarbeiter werden von geschultem Fachpersonal unterstützt, beruflich qualifiziert und wiedereingegliedert.

Bioland-Richtlinien für Fleischverarbeitung

Die Alsfelder Bio-Metzgerei arbeitet nach den strengen Bioland-Richtlinien, die über die gesetzlich vorgeschriebenen Kriterien für das Bio-Siegel hinaus gehen. Die Wirtschaftsweise des Betriebs basiert auf einer Kreislaufwirtschaft, was bedeutet, dass beispielsweise der Dung aus eigener Tierhaltung dem Boden wieder die benötigten Nährstoffe zuführt. Die Haltung von Nutztieren stellt somit ein wichtiges Bindeglied im Betriebsablauf des organisch-biologisch wirtschaftenden Betriebs dar. Für eine artgerechte Haltung wird den Tieren Auslauf geboten, sie werden ausschließlich mit regionalen biologischen Futtermitteln ernährt und die Transportwege werden auf maximal 200 km beschränkt. Darüber hinaus sind nur wenige Zusatzstoffe bei der Fleischverarbeitung zugelassen. Die Bioland-Mitgliedsbetriebe und Partner werden mindestens einmal jährlich von staatlich anerkannten, unabhängigen Kontrollstellen auf Einhaltung der Bioland-Kriterien geprüft. Viermal im Jahr finden Futtermittelkontrollen statt. Zusätzlich werden 10 bis 20 Prozent der Betriebe jährlich stichprobenartig überprüft.

Vorbestellung von Alsfelder Bio-Fleisch

Wir liefern Euch in der KW 42, also ab dem 18. Oktober, Alsfelder Bio-Fleisch Spezialitäten wie Braten, Steaks, Kotelett, Schnitzel, Gulasch und verschiedene Wurstspezialitäten, die alle nach den strengen Bioland Richtlinien hergestellt wurden. Bitte denkt daran, dass das Alsfelder Fleisch bis zum 13. Oktober vorbestellt werden muss. Später eingegangene Fleisch- und Wurstbestellungen können wir leider nicht mehr berücksichtigen, da wir gemeinsam mit den Alsfeldern rechtzeitig planen müssen und eine gewisse Vorlaufzeit benötigen. Wir richten uns genau nach Euren Vorbestellungen und können deshalb bereits geordnete Alsfelder Fleischspezialitäten nach dem Bestellschluss nicht mehr stormieren.

Schaut doch einfach mal auf unserer Shopseite in den Themenwelten beim "Alsfelder Fleisch" vorbei und sichert Euch leckere Bio-Fleisch und Wurstwaren aus artgerechter Bioland-Haltung.

Viel Freude bei der Planung für Euer nächstes Menü wünscht
Susanne