



Charolais

Ein Fleischrind
mit Geschichte



Charolais (sprich: Scharolä) ist eine weltweit verbreitete, aus Frankreich kommende Rinderrasse. Seit Generationen ist das Fleisch dieser Tiere bei unseren Nachbarn als das absolute Gourmetfleisch geschätzt. Die natürlichen Eigenschaften der Rasse und die hervorragende Fleischqualität haben diese Rinder nach dem letzten Weltkrieg auch in Deutschland heimisch werden lassen. Erst im Norden, heute verbreitet sich Charolais auch in Bayern dynamisch.

Das Charolaisrind entwickelt

- ein aromatisches, saftiges und weiches Rindfleisch
- optimal marmoriertes Fleisch (wenig Fettbildung)
- aus einfachem Futter ein gehaltvolles, gesundes Rindfleisch

Im Gegensatz zu dem bei uns meist angebotenen Fleisch aus Zweinutzungsrasen, die auf Milchleistung gezüchtet werden, ist bei Charolais die Bildung von Qualitätsfleisch im Vordergrund. Man muß wissen: Die Qualität des Rindfleisches beginnt schon bei der Rasse.



Charolais

Ein Rindfleisch,
das von der Wiese kommt

Anspruchslos und genügsam setzen Charolaisrinder kräuterreiche Weiden in ein Rindfleisch voller guter Inhaltsstoffe um. Wegen ihres ruhigen und friedfertigen Charakters werden Charolais seit Jahrhunderten als Mutterkühe gehalten. Dies bedeutet: Die Kälber laufen von ihrer Geburt an frei mit den Kühen und ernähren sich von der Milch der Mutter und den Gräsern der Weide.

Das so gewachsene Fleisch

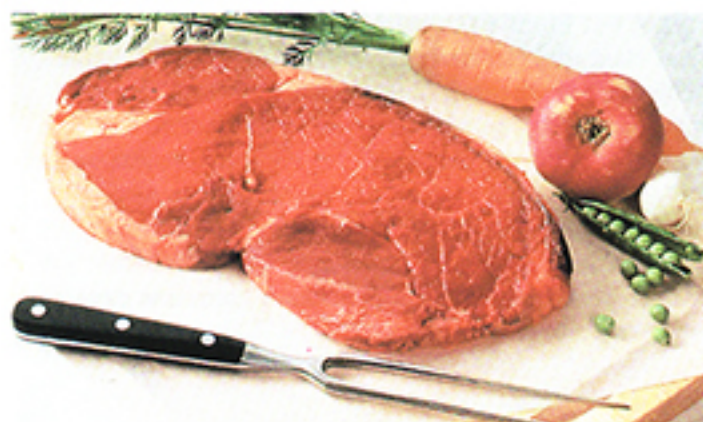
- ist geprägt vom Geschmack der Natur
- wächst ohne Streß als gesundes Lebensmittel heran
- vermittelt uns die Energie der natürlichen Umwelt und Sonne

In der Regel sind die Tiere im Sommer Tag und Nacht auf der Weide, im Winter in stroheingestreuten luftigen Laufställen. Um möglichst vielen Tieren eine so natürliche Lebensweise zu verschaffen, ist der Verzehr des Fleisches aus Charolais-Mutterkuhhaltung eine Unterstützung dafür. Eine gute Fleischqualität setzt neben der Rasse-Eigenschaft auch noch eine natürliche Haltung und Fütterung der Tiere voraus.



Charolais

Zartheit vom Braten
bis zum Tellerfleisch



Das Fleisch vom Charolaisrind ist einfach besser. Gourmetköche in Frankreich schwören darauf. Die Zartheit der Faser, das Aroma durch richtige Marmorierung (zarte Fettinlagerung im Bindegewebe), die appetitlich hellrote Farbe machen aus dem Fleisch, auch ohne kräftiges Würzen, hervorragend schmeckende Gerichte. Wegen der Weichheit der Faser ist Charolaisfleisch viel schneller gar; dies sollte die Köchin beachten.

Charolaisfleisch

- garantiert uns immer Essvergnügen
- ist in der Faser zart, im Aroma geschmackvoll und in der Farbe appetitlich hell
- ist gehaltvoll und eiweißreich, es läuft im Kochtopf auf

In vielen wissenschaftlichen Vergleichen mit anderen Rinderrassen liegt Charolais in Aroma, Saftigkeit, Zartheit, Farbe und Scherkraft (Widerstand der Muskelfaser-Zähigkeit) immer mit positiven Ergebnissen an der Spitze.

Was kochen wir heute?

Ein kleiner Rindfleisch-Kochplan:

- Suppenfleisch mit Kartoffelsalat • Gulasch mit Breiten Nudeln • Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln • Rest-Suppenfleisch mit Zwiebel und Ei in der Pfanne geröstet, dazu eine Scheibe Brot • Tellerfleisch mit Meerrettich • Rinderschmorbraten mit Semmelknödel



Charolais

*Hat den Geschmack
wie früher*

Früher war Rindfleisch kein Massenprodukt aus intensiver Mast und Massentierhaltung. In meist kleinbäuerlichen Höfen wuchsen die zu schlachtenden Tiere langsam heran. Der Stolz eines Bauern war, dem Metzger ein gutes Schlachttier zu liefern. Die Qualität war immer mit seinem Namen verbunden. Wir wollen wieder zu unseren Produkten stehen und weg von der Anonymität des Rindfleisches der letzten Jahre. Der Verbraucher soll wissen, woher sein Fleisch kommt, er kann uns dazu jede Frage stellen.

Wir garantieren

- für die Herkunft unserer Tiere
- für unbedenkliche Fütterung und Haltung
- für unser Fleisch als gutes und unbedenkliches Lebensmittel

Wir wollen, daß Rindfleisch wieder wie früher schmeckt. Deshalb halten wir Rinder der Rasse Charolais in Mutterkuhhaltung, die bei uns in Bayern geboren und aufgewachsen sind.



Charolais

*Ein Essvergnügen – vom
Landwirt garantiert*

Wir geben dem Verbraucher unser Wort und garantieren ihm Unbedenklichkeit und Qualität.

Unser Rindfleisch stammt nur vom Charolais-Rind aus Mutterkuhhaltung. Die Tiere wachsen bei uns in Bayern auf und werden ohne Masthilfen (Fleischmehl, Hormonzusätze oder vorbeugendem Antibiotikum usw.) extensiv bis zur richtigen Schlachtreife gefüttert.

Um den Tieren Angst und Streß zu ersparen, werden sie rücksichtsvoll nur über kurze Strecken transportiert und fachgerecht geschlachtet.

Das Fleisch wird vor der Verteilung an den Kunden ausreichend lang abgehangen.

Unsere Sorgfalt gilt unseren Tieren. Denn ein Fleisch kann nicht besser sein als die Rasse, die Haltung und die Fütterung des Rindes war, wovon das Fleisch stammt.

Diese Qualität rechtfertigt einen fairen Preis für unseren Aufwand.

Als Vermarkter bürgere ich mit meinem Namen für die beschriebene Charolaisqualität

Über Charolais informiert Sie gerne:



Charolais Bayern e.V.

Holzhammer 1 • 94081 Fürstenczell
Tel. (08502) 922 182 • Fax (08502) 922 258
Homepage: www.charolais-bayern.de
E-mail: info@charolais-bayern.de

Bezugsquellen von Charolaisfleisch nächst Ihres Wohnortes teilen wir Ihnen gerne mit.



Charolais

*Vom Charolaisrind
kommt das Rindfleisch,
wie wir es uns alle wünschen*

