

# Fleischaktion

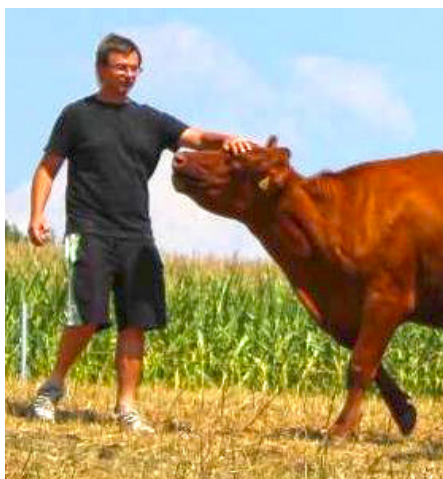
From Nose to Tail - Hallertauer Bio Angus Färse

ÖKOKISTE  
Kirchdorf



## From Nose to Tail – die ganzheitliche Verwertung eines Tieres

Seit nun mehr als einem Jahr vermarkten wir das Fleisch der Bio-Angus Färse von Peter Sedlmeier aus der Hallertau. Das Konzept der ganzjährigen Offenstallhaltung mit Weideschlachtung hat uns voll und ganz überzeugt: Respekt vor Tier und Natur, die Einhaltung der regionalen Wertschöpfungskette und nicht zuletzt Qualität!



Wir wagen uns einen Schritt weiter in Richtung Nachhaltigkeit: durch die Vermarktungsidee „From Nose-to-Tail“ versuchen wir möglichst alle Teile des geschlachteten Tieres zu verwerten. Das Tier wird erst geschlachtet wenn es komplett verkauft ist! Somit ist nicht nur die Aufzucht und Schlachtung nachhaltig, sondern auch die Vermarktung.

Früher, als noch familiäre-landwirtschaftliche Betriebe selbst schlachteten, waren Tiere und ihr Fleisch so wertvoll, dass sie ganz selbstverständlich möglichst vollständig verwertet wurden. Kleine Handwerks-Metzgereien boten Zunge, Leber, Herz und andere Innereien zum Verkauf an. Die Art, wie wir Nahrung herstellen, einkaufen und zubereiten, hat sich mit der Zeit verändert. Die Wertschätzung ist mit

dem ständig verfügbaren und immer gleichbleibenden Supermarktangebot von Filet, Braten und Schnitzel verloren gegangen.

Viele Verbraucher wünschen sich ein Umdenken: weg vom verschwenderischen Konsum und hin zu verantwortungsbewussten, nachhaltigen, regional-ökologischen Lebensmitteln. Wir machen mit!

„From Nose to Tail Eating will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuß zu verwerten; es hält auch jenseits des Filets etliche nahrhafte Leckerbissen und Gaumenfreuden für uns bereit“, Fergus Henderson. Sein Kochbuch wurde zum Manifest einer kulinarischen Bewegung, die das Tier in Gänze verwertet.

### Bestellschluss

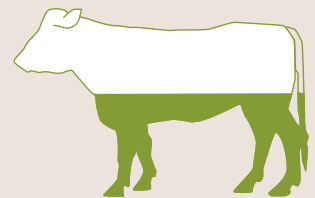
Mi., 04. November 2020

### Auslieferung

16. - 20.11.2020 (KW 47)

Alle Artikel & weitere Produktinformationen finden Sie im Onlineshop unter „Angebote“:

*Angusrindfleisch-Aktion*

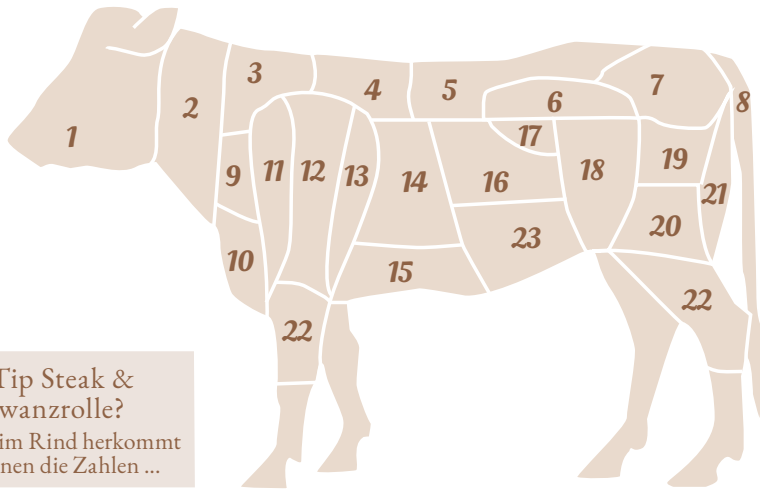


### Wie viel ist schon verkauft?

Online können Sie sich darüber informieren, wieviel vom Rind schon verkauft ist.

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.





Tri Tip Steak & Schwanzrolle?  
Wo was beim Rind herkommt sagen Ihnen die Zahlen ...

## Kurzbraten & Grillen

Altbekanntes und „Special cuts“ für Pfanne oder Grill:

### Tri Tip Steak -17-

ca. 250 g ca. 9,90 €/Pack

### Flanksteak -zwischen 23/18-

ca. 750 g ca. 31,50 €/Pack

### Petit Tender Steak -13 außen-

ca. 500 g/2er Pack ca. 19,50 €/Pack

### Flat Iron Steak -12 unten-

ca. 600 g ca. 23,50 €/Pack

### Fledermaussteak -19/20 Innen-

ca. 500 g/2er Pack ca. 20,90 €/Pack

### Rib Eye Steak -4-

ca. 350 g ca. 13,90 €/Pack

### Hüftsteak -7 vorne-

ca. 250 g ca. 11,50 €/Pack

### Filetsteak -6-

ca. 250 g ca. 18,90 €/Pack

### Rumpsteak -5-

ca. 250 g ca. 16,50 €/Pack

### Minutensteak -18-

ca. 250 g ca. 8,90 €/Pack

### Nackensteak -3-

ca. 500 g ca. 14,90 €/Pack

### Picanhasteak -7 hinten-

ca. 400 g ca. 15,90 €/Pack

### Ongletsteak verbindet 16 mit 16

ca. 650 g ca. 25,90 €/Pack

### Flap Steak zwischen 16 und 18

ca. 1,0 kg ca. 39,90 €/Pack

### Skirt Steak zwischen 14 und 23

ca. 800 g ca. 31,00 €/Pack

## Braten

Geduldige kommen in den Genuß von Sonntagsbraten-Duft - etwas für Genießer!

### Roastbeef -5-

ca. 1,0 kg ca. 66,90 €/Pack

### Vordere Schulter -11/12/13

ca. 1,0 kg ca. 26,90 €/Pack

### Nuss -18-

ca. 1,0 kg ca. 36,90 €/Pack

### Unterschale -20-

ca. 1,0 kg ca. 33,50 €/Pack

### Schwanzrolle -21-

ca. 1,0 kg ca. 29,90 €/Pack

Am Stück ein guter Braten, als Scheiben saftige Beefsteaks.

## Innereien - tiefgekühlt

Lange Zeit verschmäht, jetzt wieder angesagt, z.B.

### Leber

ca. 500 g ca. 5,95 €/Pack

### Herz

ca. 1,0 kg ca. 11,90 €/Pack

### Niere

ca. 400 g ca. 4,90 €/Pack

### Zunge -1-

ca. 1,2 kg ca. 14,50 €/Pack

Rezeptidee: „Zunge Vinaigrette“

2 – 3 Std. köcheln, in hauchdünne Scheiben schneiden und über Nacht marinieren, dazu passt Weißbrot!

### TK Hackfleisch -2/10/14/16.....

2 x 500 g 23,00 €/Pack

Immer häufiger finden wir wieder „Ochsenbäckchen“, „Saure Nieren“ oder Rinderleber auf der Speisekarte. Wie man diese fast vergessenen Spezialitäten richtig zubereitet, verraten uns die „alten“ Rezepte aus Omas Zeiten.

## Klassiker & Smoker

### Ochsenbäckchen -1-

ca. 300 g ca. 9,50 €/Pack

Rezeptidee: bei 120°C Ofentemperatur ca. 3,5 Stunden schmoren. Dank dem marmorierten Fleisch schön saftig.

### Ochsenchwanz -8-

ca. 500 g ca. 10,90 €/Pack

### Wadenschenkel-Gulasch -22-

ca. 500 g ca. 15,90 €/Pack

### Beinscheiben -22-

ca. 1,25 kg ca. 27,50 €/Pack

### Roulade Unterschenskle -20-

ca. 250 g/ 2er Pack ca. 8,50 €/Pack

### Roulade Oberschale -19-

ca. 300 g/ 2er Pack ca. 10,50 €/Pack

### Schnitzel für „Wiener Art“ -19/20

ca. 350 g/ 4er Pack ca. 12,50 €/Pack

### Tafelspitz -7 hinten-

ca. 1,0 kg ca. 39,90 €/Pack

### Bürgermeisterstück -17-

ca. 1,0 kg ca. 39,90 €/Pack

Rezeptidee: Das Bürgermeisterstück in einem schweren Schmortopf anbraten, dann bei 140° C in etwa 3 bis 3,5 Stunden langsam im Backofen schmoren lassen.

### Gulasch -11/12/13/18/20/21-

500 g ca. 14,50 €/Pack

### Brisket

ca. 2,0 kg für Smoker -15- ca. 61,90 €/Pack

### Short Rib Cuts für Smoker -15-

ca. 1,0 kg ca. 29,90 €/Pack



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz  
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220  
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037