

KARREE & CO. - JETZT BEI ALBERS!



Zarte Versuchung.

Kalbfleisch ist eine der delikatesten und gesündesten Delikatessen. Schon lange wollten Frank und Udo Albers eine verlässliche und ethisch wirklich vertretbare Quelle für die begehrten Cuts für Kalbsfleisch finden, die der gewohnten Qualität des ALBERS-Portfolios entspricht. Sie wurden in den Niederlanden fündig, wo sich bäuerliche Erzeuger-Kleinbetriebe zur Kalbs-Erzeugergemeinschaft Peter's Farm zusammengeschlossen haben. Nirgendwo in Europa werden Kälber derart konsequent artgerecht gehalten. In kleinen Herdengruppen mit viel Spielzeug, Auslauf und bestem Futter. Streng kontrolliert, zertifiziert und für den Kunden bis zum einzelnen Cut transparent auf den Farmerbetrieb rückverfolgbar. Spitzenfleisch vom Kalb - mit der legendären ALBERS-Exzellenz!

Wenn Genuss auf Tierwohl trifft.

Der lange Weg zum Kalb

Dass ALBERS sein Exzellenz-Fleischprogramm erst jetzt um Top-Produkte von jungen Rindern ergänzen kann, hat einen guten Grund: Kalbfleisch, das auch ethisch unsere hohen Anforderungen erfüllt, ist sehr schwer zu finden. Die meisten gehandelten Kälber sind traurige Nebenprodukte der Milchwirtschaft – eine Kuh muss einmal im Jahr kalben, um weiterhin Milch geben zu können. Für die Massen an Kälbern gibt es aber keinen geregelten Markt, die Qualität schwankt stark.

Das Goldene Kalb

Eine löbliche Ausnahme ist die niederländische Kalbs-Erzeugergemeinschaft Peter's Farm. Alle Mitglieder müssen auf fünf Gebote schwören: Fleischqualität, Tierwohl, Rückverfolgbarkeit, Sicherheit und Transparenz. Das penibel kontrollierte Safety-Guard-System garantiert eine einzigartige Spitzenqualität bei jedem Teilstück. Mit einem Tracking-Code ist jeder Cut online teilweise sogar mit einer Live-Stall-Cam auf den Hof rückverfolgbar, in dem das Kalb im Schnitt mit 60 Herdgenossen artgerecht aufgewachsen ist. Echtes *Certified Premium Veal* – gewissermaßen das Goldene Kalb.



Eine Frage der Haltung

Auch bei Fleisch bei Kälbern sind die Haltungsbedingungen entscheidend für die Qualität. Einer der wenigen Produzenten Europas, der mit streng überwachten Auflagen für echtes Tierwohl seiner Kälber sorgt, ist Peter's Farm. Seit 1997 werden in 30 kleinbäuerlichen Farmerbetrieben in den Provinzen Brabant, Drenthe, Flevoland, Friesland, Gelderland, Overijssel und Utrecht Kälber artgerecht mit Spielsachen wie Hüpfbällen und Rückenkratzbürsten gehalten.

Die Tiere leben auf viel Platz in Herdengruppen von durchschnittlich 60 Kälbern – jedes in seinem individuellen Biorhythmus: Es kann nach Lust und Laune spielen, herumlaufen, schlafen, wiederkäuen oder an künstlichen Zitzen Kälbermilch trinken. Deshalb wurden die Betriebe von Peter's Farm auch vom niederländischen Tierschutzbund *De Dierenbescherming* mit dem »Besser-Leben«-Gütesiegel ausgezeichnet. Diese natürliche Haltungsform unterstützt zusätzlich den Verdauungsprozess beim Wiederkäuen und sorgt auch damit für die Produktion von außergewöhnlich hoher Qualität. Eine würdige Ergänzung des weltweiten Exzellenz-Züchterportfolios von ALBERS.



Kalbs-Cuts: Auswahl für Genießer

Ständig verfügbar sind elf beliebte Teilstücke wie Filet, Bäckchen, Leber, Karree oder Bries. Auf Anfrage können auch Spezialstücke wie Bürgermeisterstück, Nacken, Brust oder Haxe geliefert werden.

Zarte Kurzbrat-Freuden

Kalbfleisch ist vor allem für Gerichte beliebt, bei denen die Cuts in der Pfanne kurzgebraten werden und dabei wunderbar zart bleiben. Hierfür eignen sich die Original Wiener Schnitzel aus der Oberschale, das feine Filet, magere Steaks aus der Hüfte oder der im Hotelschnitt küchenfertig gelieferte Rückenmuskelstrang. Aus dem Karree lassen sich auf Abruf Kalbskoteletts schneiden.

Gusto-Cuts für Feinschmecker

Bei der Zerlegung der Peter's Farm Kälber werden die kompletten Schlachtkörper verwertet, was Feinschmeckern echte Nose-To-Tail-Erlebnisse beschert: Die Kalbsleber Berliner Art ist ein Klassiker der deutschen Hochküche, während das exklusiv bei Kälbern vorkommende Bries oft in Sterneküchen als Gusto-Cut auf der Karte steht. Aber auch Schmorstücke wie Semerrolle, das Karree im Ganzen, die feinfasrigen Bäckchen und der Siedfleisch-Evergreen Kalbstafelspitz sind ein Genuss für Connoisseurs.



Excellence from farm to table®



IMPORTIERT DURCH
ALBERS GMBH DÜSSELDORF

