



## MEMO 1/16

für die regionalen Qualitätsproduzenten und Köchinnen /Köche der „Maisons Relais“

### THEMA Fleischvermarktung Teil 2:

Wie kann eine „Maison Relais“ Fleisch aus dem Projekt „Natur genießen“ kaufen?

#### „Natur genießen“-Fleisch kaufen

##### Wer sind die Fleischproduzenten des „Natur genießen“-Projektes?

Landwirte aus Luxemburg, welche die „Natur genießen“-Kriterien (Bedingungen in den Bereichen Biodiversität, Umwelt, Regionalität, siehe [www.sicona.lu](http://www.sicona.lu)) der Naturschutz-Gemeindesyndikate SICONA-Ouest und SICONA-Centre erfüllen. Zurzeit arbeiten sämtliche „Natur genießen“ Fleischproduzenten nach den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft.

##### Welches Fleisch kann ich kaufen?

- Alle Fleischstücke des Rindes und des Schweines, sowie verarbeitete Fleischprodukte (siehe Liste vom Metzger)
- Hähnchen und Suppenhühner

##### Ist die Herkunft des Fleisches nachvollziehbar?

Ja. Der Metzger ist verpflichtet, Ohrmarkennummer Herkunftsland und Schlachtdatum des Tieres auf jeder Packung anzugeben (Richtlinien EG 1760/2000 und EG 700/2007). Zusätzlich wird der Name des Betriebes angegeben.

Das „Natur genießen“-Logo befindet sich auf dem Lieferschein und der Rechnung. Diese Informationen ermöglichen die Rückverfolgbarkeit der „Natur genießen“-Produkte vom Produzenten zum Konsumenten.



## Rind- und Schweinefleisch

### Was ist lieferbar?

- Schweinefleisch vom Betrieb Georges Weis
- Rindfleisch der Rasse Angus vom Betrieb Guy Arend
- Rindfleisch der Rasse Angus vom Betrieb Christian Wilhelm
- Rindfleisch der Rasse Charolais vom Betrieb Mario Kleer
- Rindfleisch der Rasse Limousin vom Betrieb Roland Barthelmy

### An wen muss ich mich wenden um „Natur genießen“-Fleisch zu kaufen?

An Metzger Niessen(\*) aus Troisvierges (Metzgerei mit Schlachthof LU CE 4, mit Bio Zertifizierung), der für Schlachtung, Verschnitt, Zubereitung und Lieferung verantwortlich ist.

### Was kostet das Fleisch?

Siehe Preisliste von Metzger Niessen.

### Wie werde ich über das Angebot informiert?

Durch eine Rundmail von SICONA-Ouest und SICONA-Centre gibt es Informationen zum Zeitpunkt der Schlachtung. Ab dem Moment können Sie zwecks Bestellung Kontakt mit dem Metzger aufzunehmen.



### Wie lange ist das Fleisch zur Reifung abgehängt?

Vorderteil 6-8 Tage, Hinterteil 14-21 Tage

Reifung: traditionell (dry-aged), also kein Vakuum. Dies bedingt die Wartezeit zwischen Schlachtdatum und Lieferung.

### Wie lange muss ich im Voraus bestellen?

Bestenfalls drei Wochen im Voraus, mindestens zwei Wochen.

### Wann wird geliefert?

Liefertage der Metzgerei Niessen: Dienstags, Mittwochs und Freitags



## Hähnchen und Suppenhühner

### Was ist lieferbar?

- Hähnchen (frisch, ganz oder Teile) von Marc Emering
- Suppenhühner (ganz, tiefgekühlt) von Mario Kleer und Christian Wilhelm

### An wen muss ich mich wenden, um „Natur genéissen“-Fleisch zu kaufen?

- Für Hähnchen und Hähnchenfleisch: an Marc Emering
- Für Suppenhühner: an bio-Ovo.lu, geliefert wird durch bio-at-home.lu.

### Was kostet das Fleisch?

Preise sind bei Marc Emering und Bio-Ovo anzufragen.

### Wie werde ich über das Angebot informiert?

- Rundmail von Marc Emering mit Informationen zum Zeitpunkt der Hähnchen-Schlachtungen und zu den Produkten.
- Suppenhühner sind immer verfügbar.

### Wie lange muss ich im Voraus bestellen?

- Hähnchen von Marc Emering: schnellstmöglich nach der Rundmail, für eine Lieferung 2,5 Wochen später.
- Suppenhühner: jederzeit auf Lager.

### Wann wird geliefert?

- Hähnchen Marc Emering: Datum steht in der Rundmail
- Suppenhühner: wöchentlich



## Kauf von Rinder- und Schweinefleisch «Natur genießen» - Unterschiede zur gängigen Praxis

	<b>Große Lieferanten an Kollektivküchen</b>	<b>Producteurs « Natur genießen »</b>
<b>Aufzucht</b>	Landwirtschaft aus Luxemburg, EU oder Drittländern  Standard-Produktion, (evt. mit Herkunftslabel « Produit du Terroir »)  → Hohes Angebot zu jeder Zeit	6 nationale Produzenten, dies sichert die Regionalität der Produkte  Produktion mit zusätzlichen « Natur genießen » Kriterien (Biodiversität, Umwelt, Regionalität)  → begrenztes Angebot
<b>Schlachtung</b>	EU-zertifizierter Schlachthof in Luxemburg oder im Ausland  Schlachtung in großen Losen	EU-zertifizierter Schlachthof in Luxemburg (*)  Schlachtung in kleinen Losen
<b>Reifung</b>	-	Traditionelle Reifung (dry-aged), nicht unter Vakuum
<b>Grobverschnitt, Feinverschnitt, Verarbeitung</b>	durch den Lieferanten  Import von Edelstücken, um einer erhöhten Nachfrage entgegenzukommen	Schlachthof oder Metzgerei aus Luxembourg (*)  Verwertung des ganzen Tieres
<b>Verpackung</b>	durch den Lieferanten	Wie zwischen Kunde und Metzger abgemacht
<b>Lieferung an die Maison Relais mit Kühlwagen</b>	oft, manchmal täglich	Hängt von den Liefertagen des Metzgers ab
<b>Preis</b>	sehr konkurrenzfähiger Preis, weil : - die Tiere aus „Standard-Produktion“ kommen - durch höhere Mengen Skaleneffekt genutzt werden, was geringere Preise anzubieten bei höheren Produktionsquantitäten	Preiszuschlag da regionales Qualitätsfleisch unter Zusatzkonditionen produziert wird durch einem lokalen handwerklichen Metzger verarbeitet wird.

(\*) Da die Fleischproduzenten vom Projekt „Natur genießen“ alle nach den Regeln der biologischen Landwirtschaft produzieren, arbeiten sie mit der Metzgerei Niessen zusammen, welche zum Schlachten (LU-CE-4) , zur Verarbeitung und zur Vermarktung von Biofleisch zertifiziert ist.

### Verwertung aller Teile des Schlachtkörpers

Ein Schlachtkörper besteht zum Teil aus Edelstücken, aber überwiegend aus Siedfleisch, Ragout Hackfleisch und Wurstfleisch.

Der Landwirt sowie der Metzger sind darauf angewiesen, dass jeder Teil des Schlachtkörpers verwertet wird.

