

**Florian Holzmayr** ist Geschäftsführer bei Packlhof und gelernter Metzgermeister. Die zart geräucherten Käsekrainer mit 30 Prozent Käseanteil empfiehlt er auch zum Grillen.



### Warum muss Rindfleisch reifen?

Die Reifezeit von Rindfleisch nach der Schlachtung ist wichtig für die Zartheit. Durch die Reifung verändert sich die Struktur des Fleisches, die Enzyme machen es mürbe. Jedes Stück Rindfleisch von Packlhof in den Alnatura Märkten ist vier Wochen gereift.

## HERSTELLER-REPORTAGE

# Bio-Fleisch? Ja bitte!

*Wir essen in Deutschland 60 Kilogramm Wurst und Fleisch pro Person und Jahr. Das ist eindeutig zu viel und weder dem Klima noch unserer Gesundheit zuträglich. Aber der Bio-Anteil am Fleischkonsum liegt deutlich unter fünf Prozent. Lassen Sie uns also differenzieren. Das Alnatura Magazin besuchte die Bio-Metzgerei Packlhof in Oberbayern und plädiert bei tierischen Grillprodukten für Bio-Qualität anstatt Quantität.*

**F**lorian Holzmayr zeigt auf die frisch angelieferten Schweinehälften. »Morgens um fünf Uhr haben die Schweine noch gelebt, die Schlachtereier ist nicht weit entfernt. Heute Nacht wird das Fleisch zerlegt und die Bestellung für Alnatura, zum Beispiel das Hackfleisch oder die frischen Kräuterbratwürste, sofort verarbeitet. Morgen Vormittag holt dann der Spediteur die fertigen Fleischprodukte wieder ab und übermorgen früh sind sie in den Alnatura Märkten.« Dahinter stecken bei Packlhof durchdachte Logistik und Sorgfalt – von der Bestellung der Märkte bis zur Auslieferung.

Hundert Kilogramm wiegt so ein Bio-Mastschwein, wenn es nach acht Monaten geschlachtet wird. Ein konventionelles Schwein hat bereits nach drei Monaten das gleiche Gewicht und wesentlich mehr Fleisch zwischen den Rippen, dafür weniger Speckrand. Der Grund: Das konventionell gehaltene Tier wird mit viel Protein gefüttert und auf den Fleisch- und Wurstprodukten steht nicht, mit welchen Sojabohnen das Tier gefüttert wurde. In der ökologischen Tierhaltung ist die Verwendung von gentechnisch verändertem Futtermittel verboten.

**i** Alle Packlhof-Bio-Schweine- und Rindfleischprodukte in den Alnatura Märkten stammen von einer mittelständischen, von Bioland zertifizierten Metzgerei, deren Geschichte mit einem Bio-Hof begann – dem Packlhof, einem Bio-Pionier in Oberbayern. Inzwischen hat die Metzgerei ein paar Hundert kleine, meist Nebenerwerbs-Bio-Höfe als Partner, die ihre Tiere an Packlhof zur Weiterverarbeitung liefern.

**Bewusstsein für das, was man tut, ist wichtig für die Bio-Metzgerei Packlhof:** Anstatt Nitritpökelsalz kommen vorfermentierte Kräuter in die Wurstmasse, um die Farbe zu erhalten. Dann sieht das verarbeitete Fleisch nicht grau und schal aus. Nitritpökelsalz wird nämlich für die Konservierung und die appetitliche rosarote Farbe eingesetzt. Aber mit mehr Aufwand geht es auch anders und die alternativ eingesetzten Kräuter stellen eine natürliche Nitritquelle dar. Der computergesteuerte Wurstkutter hilft bei der Mischung der in der Rezeptur detailgenau vorgegebenen Zutaten. Trotzdem arbeiten noch fünf gelernte Metzgermeister bei der Wurstherstellung. Vieles geht manuell vorstatten, wie zum Beispiel die Füllung der Lamm-Saitlinge, also der Darmhaut, mit der frischen Wurstmasse.

Für die Rohwürste und die Cevapcici, die sich besonders gut zum Grillen eignen, ist ein extra Produktionsraum vorgesehen, für den noch strengere Hygienemaßnahmen gelten als für Brühwürste. Aber auch die Käsekrainer, die 30 Prozent Gouda enthalten und leicht angeräuchert sind, eignen sich hervorragend für den Grill, weil sie einfach nur heiß gemacht werden müssen und schnell auf den Tellern der hungrigen Grillgäste landen. Etwas mehr Zuwendung benötigen die edlen Rindfleischstücke, wie Rumpsteak oder

### Packlhof kurz gefasst

**Familienbetrieb** mit Sitz im oberbayerischen Eurasburg. Am Anfang stand ein traditionsreicher Bio-Bauernhof. **Gründung 1987** als Metzgerei mit Laden **Beliefert** seit fast 30 Jahren exklusiv die Alnatura Märkte; aktuell mit etwa 50 verschiedenen Wurst- und Fleischwaren **Bioland-zertifiziert** seit über 33 Jahren **Mitarbeitende über 60**

das Entrecôte. Fans von rotem Fleisch, das gut gereift und gekonnt mariniert auf den Grill kommt, schwören auf den Garzustand medium (rosa) oder englisch (innen deutlich roh) und empfinden ein komplett durchgebratenes Stück Rindfleisch geradezu als Frevel.

Auch hier muss der Metzger größte Sorgfalt bei der Hygiene und der Reifung des Fleisches aufbringen. Florian Holzmayr setzt auf Reifeboxen anstatt der üblichen Vakuumreifung. Dafür kommt das frische Rindfleisch direkt nach der Schlachtung und Zerlegung vier Wochen in eine Box und wird luftdicht abgedeckt, reift also auch unter Sauerstoffausschluss. Der Vorteil: kein Plastikmüll von der Vakuumverpackung und der pH-Wert des Fleisches sinkt weniger stark, weil die entstehende Säure direkt ins abdeckende Wasser übergeht. Das wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus, der Geschmack ist ausgewogen und weniger säuerlich. Für alle, die das Grillen von hochwertigem Bio-Rindfleisch lieben, ein Genuss. *SUS*

**Klassische Grillbegleiter, die unkompliziert und schnell zu grillen sind: die Rohwürste aus Schweine- oder Rindfleisch von Packlhof.**

