



Bio-Handwerkskunst
Fleisch und Wurstwaren



Bio-Produkte haben's drauf.

Entdecken Sie die Genüsse der Bio-Hand- werkskunst!

Tradition und Können vereint mit
moderner Technologie.

Bei der Herstellung von Lebensmitteln aus biologischem Anbau spielt das Lebensmittelhandwerk eine ganz besondere Rolle. Alle Kunstfertigkeit des handwerklichen Verarbeiters und viel Zeit für die natürlichen Prozesse und die Reifung sind nötig, um geschmacklich individuelle Produkte zu schaffen, wie sie für das Handwerk typisch sind.

Wertvolle, natürliche Bio-Rohstoffe werden in Backstuben, Fleischereien, Käsereien und Brauereien frisch und mit hohen Anforderungen an Qualität und Rezepturen zu leckeren Bio-Produkten verarbeitet. Im Idealfall bezieht der Handwerksbetrieb seine Zutaten direkt von Bio-Bauern aus der Region.



Der Anspruch im Bio-Handwerk, mit nur einem Bruchteil der für konventionelle Erzeugnisse rechtlich zugelassenen Hilfsstoffe und Zusätze auszukommen sowie mit Rohstoffen zu arbeiten, die manchmal auch neu für die traditionellen Rezepturen sind, erfordert von den Handwerkern Kreativität und Innovationsgeist. Als Kundinnen und Kunden können Sie es genießen: Entdecken Sie ein individuelles Bio-Sortiment und viele regionale Spezialitäten, immer öfter direkt vor Ihrer Haustür.

Dabei kennzeichnet das Bio-Siegel (siehe Titelseite), dass die Produkte nach EG-Öko-Verordnung produziert sind.

Mit dem Anspruch, Produkte mit zusätzlichen Anforderungen herzustellen, arbeiten viele Bio-Handwerksbetriebe darüber hinaus nach den Richtlinien eines der Öko-Anbauverbände und zeichnen ihre Produkte mit dem jeweiligen Warenzeichen (siehe Rückseite) aus.

In dieser Broschüre stellen Ihnen die Öko-Anbauverbände und Bio-Handwerker die Kunst des Bio-Fleischhandwerks vor. Entdecken Sie Bio-Handwerkskunst auch in Ihrer Region!

I. Erzeugung und Schlachtung

In der biologischen Tierhaltung kümmert sich der Landwirt in besonderem Maße um das Wohlergehen von Tieren und Umwelt. Dazu gehört als Erstes die artgerechte Haltung. In einer artgerechten Tierhaltung erhalten die Tiere genügend Auslauf. Die Käfighaltung für Geflügel ist ebenso verboten wie Vollspaltenböden bei der Rinder-, Schaf- und Schweinehaltung. Bio-Tiere leben in einer Umgebung, die diese Standards einhält. Nur so erhält der Tierbestand eine Bio-Zertifizierung. Artgerechte Tierhaltung und Bio-Futter erfüllen wichtige Voraussetzungen zur Erzeugung von hochwertigem Fleisch. Die durch natürliche Haltungsbedingungen erzeugte hohe Fleischqualität soll durch kurze Transportwege der Tiere zum Schlachthof erhalten werden. Auch beim Schlachtungsprozess spiegelt sich der Respekt vor dem Tier deutlich wider. Technik allein genügt nicht, auf den Menschen kommt



es an. Er muss sich in die Tiere einfühlen können, um ihren unvermeidbaren Stress nicht weiter zu erhöhen.

2. Fleischerei

Das hochwertige Bio-Fleisch wird in der Fleischerei mit viel Sorgfalt verarbeitet. Fachkräfte sorgen dafür, dass die Qualität erhalten bleibt. Auch beim Angebot von Geflügel bietet die handwerkliche Bio-Fleischerei hervorragende Qualität, da das Fleisch bei Direktbelieferung durch den Geflügelhalter immer frisch in die Theke oder in die Verarbeitung kommt. Bio-Fleisch wird von vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern geschätzt wegen seines typischen Fleischgeschmacks. Die feste Struktur sorgt dafür, dass Fleischstücke beim Kochen und Braten nur wenig Saft verlieren.

Betriebsleiter Josef Urban, Bioland

„Unsere Bioland-Rinder bekommen ausschließlich Bio-Futter.“ Quelle Foto: Josef Urban

3. Fleischverarbeitung

Frisches Fleisch, das zum Kochen oder Braten zu kleinstückig ist, wird zu Wurst verarbeitet. Wenn nur wenige Stunden zwischen Schlachtung und Wurstherstellung liegen, dann erreicht der Fleischer durch den schlachtwarmen Zustand des Fleisches eine besondere Wurstqualität und kann auch auf – für Bio-Ware zugelassene – Zusatzstoffe wie Citrate (Salz der Citronensäure) verzichten. Geschmacksverstärker sind in der Bio-Verarbeitung nicht zugelassen.

Durch Erhitzen, Trocknen in Räumen mit speziellem Klima oder geeigneter natürlicher Umgebung sowie durch Fermentation durch Enzyme natürlicher Mikroorganismen wird die Wurst haltbar gemacht. Darüber hinausgehende Verfahren sind bei der Bio-Wurstherstellung nicht üblich. Die rechtlichen Regelungen in der EG-Öko-Verordnung für die

Verarbeitung tierischer Produkte stehen noch aus, so dass der Bereich der Bio-Fleischverarbeitung sich derzeit noch ausschließlich an verbandsinternen Regelungen orientiert. Wenn das Fleisch so fein zerkleinert wird, dass ein gleichmäßiger Teig zusammen mit Salz und Gewürzen entsteht, wird dieser Teig in Formen wie Wurstdärmen erhitzt und als Brühwurst angeboten. Damit der Teig zusammenhält, werden die aus dem Fleisch natürlicherweise vorhandenen Phosphatverbindungen genutzt oder Citrate zugegeben. Chemisch hergestellte Zusatzstoffe wie Phosphate werden nicht verwendet. Fleisch kann durch den Fleischwolf zerkleinert und als Rohwurst wie z. B. Knacker oder Salami angeboten werden. Zur Verlängerung der Haltbarkeit des rohen Fleisches wird ihm meist Wasser entzogen. Dafür nutzt der Fleischer ähnlich wie ein Käser Kulturen.



Jürgen Körber, Metzgermeister in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Biokreis

„Ich war zwar bereits Meister, als ich 1991 zu den Herrmannsdorfer Landwerkstätten kam – und doch musste ich vieles erst neu lernen: die anderen Arbeitsweisen, den anderen Umgang mit dem Tier, das gänzlich andere Verarbeiten von Fleisch. Die Rückkehr zur Warmfleischtechnologie (schlachtwarme Verarbeitung) war und ist für mich die größte Herausforderung.“

Quelle Foto: Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Diese Mikroorganismen entziehen den Fleischstückchen Wasser und wandeln den in Bio-Gewürzen beigegebenen Zucker in Säuren um. Damit wird Verderbniserregern das Leben schwer gemacht. Bei Bio-Erzeugnissen dürfen diese traditionellen Helfer nicht gentechnisch verändert sein. Dies muss die Bio-Fleischerei im Rahmen der regelmäßig stattfindenden Bio-Kontrollen nachweisen. Eine traditionelle Methode zur Haltbarmachung und zum Trocknen ist das Räuchern. Für Bio-Wurst wird nur der Rauch von naturbelassenen Hölzern verwendet.

Knackerherstellung, Fleischerei Vorwerk

Podemus, Gäa

„Wir verwenden keine Gewürzmischungen, sondern geben jedes Bio-Gewürz einzeln zu - nach unseren eigenen Rezepten.“ Quelle Foto: Verbund Öko-Marktpartner Sachsen



4. Zutaten

Alle landwirtschaftlichen Zutaten (Gewürze, Kräuter, Gemüse, verschiedene Zuckerarten), die dem Fleisch bei der Verarbeitung zugegeben werden, sind zertifizierte Bio-Produkte.

Gewürze kommen teilweise aus der ganzen Welt. Auch außerhalb der EU erzeugte Bio-Produkte müssen die Standards der EG-Öko-Verordnung erfüllen. Auch diese Produkte werden geprüft und zertifiziert. Ohne Bio-Zertifikat dürfen Zutaten wie Ingwer oder Pfeffer nicht in Bio-Produkten verarbeitet werden. Beim Einsatz von Gewürzen bzw. Gewürzmischungen bedeutet das zusätzlich, dass sie nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt werden dürfen.

Das Wichtigste in der handwerklichen Fleischverarbeitung ist die Zubereitung nach dem Geschmack der Kunden. Dazu gehört auch der verantwortungsvolle Umgang mit Zusatzstoffen.

Bei der Wurstherstellung werden auch Pökelsalze (E 249 – 252) eingesetzt. Nitratpökelsalze haben eine konservierende Wirkung. Ferner sorgen sie für ein spezielles Aroma und bewirken eine rosa oder rötliche Farbe.

5. Produktvielfalt

Jede Region in Deutschland hat ihre Wurstspezialitäten. Es gibt einige hundert verschiedene Sorten. Dabei hat jede handwerkliche Fleischerei ihre eigenen, oftmals ganz speziellen Rezepte.

Die klassischen Hausmacherwürste im Glas sind Standard in der Bio-Fleischerei. Aber es gibt noch sehr viel mehr zu entdecken. Besonders reich ist das Angebot bei aromatisch luftgetrockneten Würsten und lang gereiften Schinken. Auch Wurstwaren aus reinen Fleischsorten wie Rind und Lamm werden angeboten.

Bei dem hohen Qualitätsstandard von Bio-Fleisch kann man auch preisgünstig hochwertige Mahlzeiten zubereiten. Ein Beispiel: Ein Rind hat nicht nur Filetsteaks zu bieten. Es gibt auch kleine, feine und vor allem



preisgünstigere Kurzbratstücke, die den Kenner begeistern.

Auf der Suche nach Delikatessen wie Fleisch vom Zicklein, Lamm oder Milchkalb werden Gourmets auch in Bio-Fleischereien fündig.



*Lilli Krauß, Bio-Bauern-Frischdienst, Biokreis
„Im Herzen Niederbayerns liegt unser bäuerlicher
Vermarktungsbetrieb ‚Bio-Bauern-Frischdienst‘. Den
Niederbayern sagt man nach, dass sie ehrlich, gradlinig
und herzlich sind. So sind auch unsere Produkte: ehrlich,
gradlinig und herzlich.“*

Quelle Foto: Bio-Bauern-Frischdienst

6. Verkauf

Der Einkauf von Fleisch und Wurst ist Vertrauenssache. Die Bio-Tierhalter und Bio-Fleischhandwerker schaffen Vertrauen durch die Einhaltung der strengen Regeln in der artgerechten Tierhaltung und Fütterung sowie in der Beschränkung auf wenige Zutaten in der weiteren Verarbeitung zu Lebensmitteln. Sie stellen sich regelmäßigen Bio-Kontrollen, die die regulären hygienischen Kontrollen ergänzen.

Die Begriffe „Bio“ oder „Öko“ sind im Zusammenhang mit Lebensmitteln durch die „Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel“ (EG-Öko-Verordnung) gesetzlich geschützt. Bei der Kennzeichnung der Produkte muss der Name und/oder die

Codenummer der zuständigen Kontrollstelle angegeben werden. Das Bio-Siegel kennzeichnet Produkte, die unter Einhaltung der EG-Öko-Verordnung hergestellt wurden.

Die Bio-Fleischer und ihr Verkaufspersonal sind sich bewusst, dass sie ein spezielles Sortiment anbieten und geben gerne Auskunft.

Wer wissen möchte, wo man Bio-Produkte in seiner Region beziehen kann, wird im Internet fündig. Die Anbauverbände des ökologischen Landbaus beispielsweise bieten auf ihren Websites Informationen hierzu an. Hinweise finden Sie auch im Internet unter www.oekolandbau.de.



Quelle Foto: Fleischerei Vorwerk Podemus, Gää

Chiemgauer Naturfleisch GmbH



Edle Produkte von feinem Geschmack und bester Bekömmlichkeit herzustellen, ist die Aufgabe, der sich Chiemgauer Naturfleisch (Biokreis) verschrieben hat.

„In Würdigung der Qualität des Rohstoffs Fleisch verzichten wir gerne auf Zusatzstoffe und Hilfsmittel und bedienen uns ganz der Möglichkeiten traditioneller Handwerkskunst wie z. B. des Warmbrätens.

Die eigene handwerkliche Schlachtung ist die Grundlage für die schlachtwarme Verarbeitung (Warmfleischtechnologie) des Fleisches zu feinem Brät mit hoher Eigenbindekraft, so dass Phosphat-Zusätze nicht nötig sind. Dazu kommen Bio-Gewürze, die jedem Produkt seine Individualität verleihen. Diese Sorgfalt und Hingabe zielt auf ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.“

Schwäbisch Hällisches Landschwein

Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender:
„Unsere Schwäbisch Hällischen Mohrenköpfle sind eine alte, bäuerlich genutzte Landrasse. Sie eignen sich besonders für den ökologischen Landbau mit artgerechter Freilandhaltung und Ausläufen. Hällische Sauen sind robust und vital, haben hervorragende Muttereigenschaften und bekommen vitale Ferkel. Das Fleisch ist von herausragender Qualität. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Ecoland) hat diese traditionsreiche Sattelschweinrasse vor dem Aussterben bewahrt und ihr zu einer neuen Blütezeit verholfen.“



Gerhard Bickel, ebl Naturkost Metzgerei

„Seit über 10 Jahren produzieren wir in unserer Metzgerei nach den konsequenten Demeter-Richtlinien und garantieren unseren Kunden so beste Ware. Wir verzichten auf den Einsatz von Nitritpökelsalz oder Ascorbinsäure.“

Metzgerei Rosenberg



Seit 1988 ist der Familienbetrieb der Metzgerei Rosenberg im Rheinland Bioland-Vertragspartner. Das Unternehmen

verarbeitet zu 100 Prozent biologisch erzeugtes Fleisch. Dieses bezieht es von einer nahe gelegenen Bioland-Höfegemeinschaft. Die Fleisch- und Wurstwaren werden nach handwerklicher Tradition selber hergestellt. Das umfangreiche Vollsortiment an Fleisch- und Wurstwaren umfasst u. a. regionale Wurstspezialitäten aus dem Rheinland.



Fleischerei Vorwerk Podemus



Vera und Bernd Probst verkaufen in ihrer Fleischerei die Produkte vom eigenen und elterlichen Landwirtschafts-

betrieb. Mit Milchkühen, Fleischrindern, Kälbern, Mutterschafen, Hühnern und Mastschweinen ist die Basis für die Fleischerei geschaffen. Neueste Investition ist das eigene Schlachthaus, das den Tieren Stress durch Transport erspart.

In der Fleischerei veredelt ein auf die Besonderheiten der Biofleischerei geschulter Fleischermeister mit einem Gesellen das Fleisch zu sächsischen Wurstspezialitäten und Salami. Das Hofladensortiment wird nach Richtlinien des Anbauverbandes Gäa mit Ökogewürzen ohne Nitritpökelsalz unter Verzicht auf Hilfsstoffe verarbeitet.

Naturfleischerei Janutta



Der Familienbetrieb stellte 1992 auf Bio-Produkte um und wurde gleichzeitig Mitglied im Naturland-Verband für ökologischen Landbau e. V.

„Zu dieser Zeit steckte die Bio-Branche im Fleischbereich noch in den Kinderschuhen, was uns vor ungeahnte Probleme stellte,“ so Joachim Janutta. Woher bezieht man Öko-Pfeffer? Wie lässt sich die Wurst ohne die Hilfs- und Zusatzstoffe in produkttypischer Qualität erzeugen? Die Antworten erforderten im wahrsten Sinn des Wortes Handwerkskunst, da neue, aber auch traditionelle, ursprüngliche Ansätze ausprobiert, neu entdeckt und miteinander kombiniert werden mussten. „Die Zeit in der ‚Experimentierküche‘ ermöglicht es uns heute, in unserem Laden alle Wurst- und Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung anzubieten,“ erläutert Janutta.

Quelle Foto: Gäa

Hintergrund

Aus weitgehend natürlichen oder naturbelassenen Rohstoffen – möglichst ohne Zusatzstoffe – qualitativ hochwertige Produkte zu erzeugen, ist eine Aufgabe, der sich Bio-Fleischer mit Leib und Seele widmen. Und bei der sie auf ihre Kunstfertigkeit sowie auf viel Zeit für natürliche Reifeprozesse setzen.

Dabei halten sich schon die Landwirte am Beginn der Produktionskette an die Vorschriften der EG-Öko-Verordnung. Dazu gehört, dass die Tiere Zugang zu Auslauf und Weideflächen haben. Auch die Futtermittel unterliegen strengen Auflagen und werden so weit wie möglich ökologisch produziert. Der Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten. Bei einem Großteil der Fleischereien geben die Bio-Verbände die Richtlinien für die Warezeichennutzung vor.

Der Einsatz von Nitritpökelsalzen wird bei den Bio-Verbänden Naturland, Ecoland und Biokreis sowie Biopark begrenzt. Bioland, Demeter und Gäa verzichten ganz darauf. Die rechtlich verbindlichen Regelungen für die Verarbeitung der tierischen Bio-Produkte in der EG-Öko-Verordnung stehen noch aus. Die Bio-Verbände achten auf sinnvolle Verarbeitungsschritte, damit auch verarbeitete Bio-Produkte so natürlich wie möglich sind. Genaue Auskunft erhalten Sie bei den jeweiligen Bio-Verbänden.



Kontrolle

Die gesamte Herstellungskette vom Landwirtschaftsbetrieb bis zu Ladentheke wird jährlich mindestens ein Mal und darüber hinaus auch zwischendurch ohne Anmeldung durch die amtlich zugelassenen Kontrollstellen geprüft. Zusätzlich unterziehen sich Mitgliedsbetriebe regelmäßig der Kontrolle hinsichtlich der Bio-Verbandsrichtlinien. Dafür stehen das staatliche Bio-Siegel und die Warenzeichen der einzelnen Verbände.

Auskunft zu Inhaltsstoffen

Detaillierte Auskunft über die Zusammensetzung der Produkte können alle am Herstellungsprozess Beteiligten geben. Die Nachfrage nach Inhaltsstoffen kann somit schnell beantwortet werden. Suchen Sie das Gespräch mit dem Fleischer.



Biokreis e.V.
Regensburger Str. 34
94036 Passau
Telefon: 0851-75650-0
www.biokreis.de



Bioland e.V.
Kaiserstr. 18
55116 Mainz
Telefon: 06131-239790
www.bioland.de



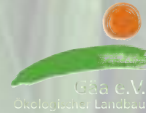
Biopark e.V.
Karl-Liebnecht-Str. 26
19395 Karow (Meckl.)
Telefon: 038738-70309
www.biopark.de



Demeter Bund e.V.
Brandschneise 1
64295 Darmstadt
Telefon: 06155-8469-0
www.demeter.de



Ecoland e.V.
Raiffeisenstraße 18
74523 Schwäbisch Hall
Telefon: 0791-93290451
www.ecoland.de



**Gäa – Vereinigung ökologischer
Landbau e.V.**
Am Beutlerpark 2, 01217 Dresden
Telefon: 0351-4034253
www.gaea.de



Naturland e.V.
Kleinhaderner Weg 1,
82166 Gräfelfing
Telefon: 089-8980820
www.naturland.de

Überreicht durch:

Impressum

Herausgeberin:

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in
der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Ave 29, 53179 Bonn,
Bestellungen über 01888-8080800

Redaktion:

Gäa e.V. – Vereinigung ökologischer Landbau
Verbund Öko-Marktpartner Sachsen e.V.
Am Beutlerpark 2, 01217 Dresden
Email: info@gaea.de, info@oeko-marktpartner.de

Layout/Grafik:

BBDO Campaign GmbH Berlin

Stand: September 2005

Gedruckt auf 100 %-Recyclingpapier

Diese Broschüre wurde finanziert durch das Bundesministe-
rium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.
Weitere Informationen finden Sie auch auf den Internetseiten
der Verbände oder unter www.oekolandbau.de.