OHNE TIER-TRANSPORTE. OHNE ZÄUNE, OHNE GATTER.

Das Gut Klepelshagen ist vom ökologischen Anbauverband Bioland zertifiziert und so tragen auch das Rindfleisch und die Delikatessen im Glas aus diesen Fleischarten das Bio-Siegel.

Bei uns gibt es keine Tiertransporte. Geschlachtet wird in der gutseigenen Gourmet Manufaktur: Das erspart den Tieren Stress und wirkt sich auf die hohe Qualität des Edelfleisches aus. Das Wild lebt frei und kann sich seinen Lebensraum selber suchen, wie es seiner Natur entspricht: in Offenlandflächen, wo es ausreichend gutes Futter gibt und genügend Ruhe zum Äsen. Frei lebendes Wild kann kein Bio-Siegel bekommen. Gejagt wird nach den strengen Regeln der Deutschen Wildtier Stiftung.

In jedem wohlschmeckenden Stück Edelfleisch von Weiderind, Wild sowie in den edlen Delikatessen im Glas ist die anspruchsvolle Philosophie der Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen enthalten.

UNSERE GARANTIE FÜR SIE

Das Fleisch vom Weiderind stammt ausschließlich vom Gut Klepelshagen und ist Bioland zertifiziert.

Die Rinder werden komplett mit Bio-Futter ernährt. Wachstumshormone oder Schnellmastmittel werden nicht eingesetzt.

Unsere Delikatessen im Glas vom Weiderind tragen das EU-Bio-Siegel. Für unsere Wildgerichte verwenden wir ausnahmslos bio zertifizierte Zutaten.

Unser Edel-Rindfleisch reift nach dem Dry-Aged-Verfahren fünf bis sechs Wochen am Knochen.

Tiertransporte gibt es bei uns nicht. Geschlachtet wird direkt vor Ort. Das erspart den Tieren Stress.

Wir geben genau an, welche Zutaten und Gewürze wir in unseren Produkten verwenden.

Alle Produkte sind gluten- und lactosefrei.

Bei uns erhalten Sie: Qualität, Genuss und Transparenz – vom Acker bis zum Teller!

Bestellen Sie das Edelfleisch auch telefonisch bei uns: 039753-258 83. Wir beraten Sie gern bei der Auswahl oder der Mengeneinschätzung, wenn Sie eine Feier planen.

Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen GmbH
Klepelshagen 4 · 17335 Strasburg · Telefon für Bestellungen: 039753-258 83
Fax 039753-258 87 · Bestellung@Gourmet-Manufaktur.com
Geschäftsführung: Prof. Dr. Fritz Vahrenholt
Amtsgericht Neubrandenburg HRB Nummer: 20037
Ust-IdNr.: 298576151; DE-ÖKO-070
www.Gourmet-Manufaktur.com
Die Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen ist ein Tochterunternehmen der Deutschen Wildtier Stiftung.

Fotos: M. Begander, W. Cimbal, E.M. Heier, M. Holz

GOURMET MANUFAKTUR
GUT KLEPELSHAGEN

Edles Fleisch. Purer Genuss.

Aus wildtierfreundlicher Landwirtschaft

NUR GUTES KOMMT VON DIESEM GUT!

Inmitten der fruchtbaren Landschaft der Uckermark liegt das Gut Klepelshagen mit der Gourmet Manufaktur. Beide gehören der Deutschen Wildtier Stiftung. In Klepelshagen wird eine wildtierfreundliche nach Bioland zertifizierte Land- und Forstwirtschaft betrieben. Auf den 2.000 Hektar Flächen des Gutes leben die Wild- und Nutztiere, wie es ihrer Natur entspricht: das Wild ist hier wirklich wild und unsere Weiderinder haben viel Zeit und viel Platz zum Wachsen. Wir arbeiten mit Liebe, Leidenschaft, mit handwerklicher Tradition und nach strengen Regeln für unser Edelfleisch von Weiderind und Wild.

Von uns erhalten Sie stets nur höchste Qualität!

Vertrauen Sie auf Ihren guten Geschmack und auf die Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen!

TRANSPARENZ VOM ACKER BIS ZUM TELLER!

Ob Sie Edelfleisch aus frischer Schlachtung genießen möchten oder sich für unsere Delikatessen im Glas entscheiden – wir bieten Ihnen beste Qualität und höchsten Genuss!

Prof. Dr. Fritz Vahrenholt

Prof. Dr. Fritz Vahrenholt ist Alleinvorstand der Deutschen Wildtier Stiftung und Geschäftsführer der Gourmet Manufaktur. Von Haus aus Chemiker, weiß er auch um die gesundheitsfördernden Wirkungen von Nahrungsmitteln im Körper. So ließ er die Fettqualität aus Fleischproben von Weiderindern der Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen durch das renommierte Leibniz-Institut für Nutztierbiologie (FBN) wissenschaftlich untersuchen. Das Ergebnis wurde den hohen Erwartungen an die Fleisch-Qualität gerecht und ein dreimal höherer Gehalt an langkettigen Omega-3-Fettsäuren als bei Vergleichstieren nachgewiesen.* Die Wissenschaftler bewerteten die Fleisch-Qualität deshalb auch als „aus ernährungsphysiologischer Sicht sehr positiv".

Bei uns kaufen Sie Produkte aus geschlossenen Kreisläufen: Ab Februar beginnt jedes Jahr das Leben für unsere Kälber, die direkt auf dem Gut geboren werden. Sommer und Herbst verbringen sie gemeinsam mit den Mutterkühen auf der Weide, danach gehen sie in eine Jungtierherde über. Die Rinder sind durch unsere Haltung viel in Bewegung, sodass der Muskelaufbau natürlich geschieht. Sie bekommen ihr Leben lang ausschließlich Bio-Futter, das auf dem Gut gewachsen ist. Schlachtung und Verarbeitung geschehen ebenfalls direkt auf dem Gut. Das erspart den Tieren Stress, wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus und sichert volle Transparenz vom Acker bis zum Teller. Unser Qualitätsmaßstab ist es, Ihnen unverfälschtes Fleisch als ein reines Naturprodukt anbieten zu können.

*Quelle: Leibniz Institute for Farm Animal Biology Department „Function of bioactive lipids". „Bewertung der Fettqualität von Muskelproben (Rind)", Dummerstorf, Juli 2014.

VEREDELUNG IM DRY-AGED-VERFAHREN

Wir legen besonderen Wert auf hohe traditionelle Handwerkskunst für ein perfektes Fleischergebnis mit unvergleichlichem Aroma. Deshalb wenden wir für das edle Fleisch unserer Rinder das Dry-aged-Verfahren an: die Fleischreife am Knochen.

Fünf bis sechs Wochen reifen die besonderen Stücke wie Rumpsteak oder Roastbeef am Knochen. Aber auch Rouladen oder Rinderbraten lassen wir für einige Wochen reifen. So erreicht jedes Stück seine optimale Qualität.

Während des Reifeprozesses im Kühlraum ist das Fleisch ständig unter der fachmännischen Kontrolle unseres Betriebsleiters, denn Temperaturen und Luftfeuchtigkeit müssen konstant sein. Diese natürliche Fleisch-Veredelung gibt den Produkten exzellenten Geschmack und spezielle Konsistenz: So zart, dass es auf der Zunge zergeht und nussig im Aroma ist. Es ist wirklich schwierig, dieses Geschmacks-Erlebnis zu beschreiben – man muss es selbst probieren, um den Genuss zu erleben!

Gulasch vom Weiderind

Rinderfilet

Tomahawk-Steak

SCHOCKFROSTEN SICHERT HÖCHSTE QUALITÄT

Unser Fleisch vom Klepelshagener Weiderind reift im Dry-Aged-Verfahren am Knochen, bis es seine optimale Qualität erreicht. Genau in diesem Zustand soll es sein, wenn Sie es brauchen. Deshalb wird es bei uns im richtigen Moment schockgefrostet. Dabei wird die Temperatur in kürzester Zeit auf minus 30 Grad Celsius Kerntemperatur gebracht. So passen der perfekte Reifegrad und der Kundenwunsch nach einem exzellenten Stück Fleisch auch zeitlich zusammen. Das Schockfrostverfahren ist gegenüber dem herkömmlichen Tiefkühlverfahren noch schonender. Entgegen der weit verbreiteten Meinung gibt es keinerlei Qualitätsunterschiede zwischen aufgetautem und frischem Fleisch. Das Gegenteil ist der Fall: Das Schockfrosten garantiert die exquisite Dry-Aged-Qualität für lange Zeit.

Mit diesem Verfahren ist es auch möglich, dass Sie über die Jagdzeit hinaus hochwertiges Wildfleisch in der Gourmet Manufaktur erhalten können.

Genießen Sie bewusst und mit allen Sinnen.

Guten Appetit!