

Im **E WILGER** Center *...mehr als frisch!* zu Hause:

Brüninghoff Kalbfleisch

aus Bocholt

Kalbs-Racks
das besondere Steak, mit dem kleinen Knochenanteil, 100 g

2.49

Kalbshüftsteaks natur oder Florentiner Hüftsteaks mit einer Tomatenmarinade und Mozzarella verfeinert, 100 g



2.22

Geschäftsführer Josef Brüninghoff

Kontrollierte Qualität von der Geburt bis zum Schnitzel

Der Name Brüninghoff steht für Qualitätskalbfleisch und für Tradition. Bereits als 19-jähriger legte Josef Brüninghoff mit seinem Gewerbe „Ankaufen und Feilbieten von Nutzvieh“ den Grundstein für diesen guten Namen. Heute ist das Familienunternehmen eines der führenden Produzenten von Kalbfleisch in Deutschland. Schon früh machte sich Josef Brüninghoff für kompromisslose Qualität und Sicherheit bei der Fleischerzeugung stark. Um die eigenen hohen Qualitätsansprüche verwirklichen zu können, hat sich die Firma Brüninghoff Kalbfleisch für das aufwändige System der integrierten Fleischproduktion entschieden. Von der Aufzucht der Kälber über Schlachtung und Zerlegung bis hin zur Verpackung werden alle Arbeitsschritte in eigener Verantwortung realisiert. Mit diesem Konzept garantiert das Unternehmen dem Verbraucher Qualität, Sicherheit und Transparenz.

Brüninghoff bezieht seine Kälber aus eigenen Aufzuchtställen und von ausgesuchten bäuerlichen Betrieben im Münsterland, die die Kälber nach strengen Vorgaben der Firma Brüninghoff aufziehen. Vor allem das Futter, das entscheidend für die spätere Fleischqualität ist, ist genau festgelegt. Als Grundnahrung erhalten die Kälber eine nährstoffreiche Milch, die zweimal täglich von Brüninghoff frisch zubereitet wird, ergänzt durch hochwertiges Rauhfutter aus kontrolliertem Anbau. Die räumliche Nähe der Vertragsmastbetriebe zum Schlacht- und Zerlegebetrieb Brüninghoff sorgt für kurze, tiergerechte und stressarme Transportwege. „Wir versuchen den Grundsatz ‚lokale Erzeugung – lokale Verarbeitung‘ weitestgehend umzusetzen“, so Josef Brüninghoff. Sofort nach Eintreffen im Schlachtbetrieb werden die Kälber von Veterinären untersucht. Anhand der Ohrmarkennummer, eine Art Pass, können sämtliche Daten zur Lebensgeschichte der Tiere bis zu Herkunft und Geburt zurückverfolgt werden. Erst wenn alle Angaben lückenlos vorliegen, wird das Tier zur Schlachtung freigegeben.

Kurz sind die Wege auch im Brüninghoff'schen Betrieb, der

von der Schlachtung über die Zerlegung bis zur Verpackung alles unter einem Dach vereint. So können die Produkte unter optimalen Hygienebedingungen weiterverarbeitet werden. Die Schlachtung erfolgt mit Hilfe eines hochmodernen Schlachtbandes, wo pro Stunde etwa 130 Kälber geschlachtet werden. In geräumigen Kühlräumen werden die frischen Schlachtkörper dann rund 24 Stunden lang ausgekühlt, bevor sie zerlegt werden. Die Zerlegung liegt in den Händen qualifizierter Metzger, deren handwerkliches Können einen sauberen und kundengerechten Zuschnitt gewährleistet. Während des gesamten Verarbeitungsprozesses nehmen Lebensmittelprüfer Proben. Nach dem Zerlegen werden die fertigen Produkte im Hochregal-Kühlager zwischengelagert, bevor die einzelnen Lieferungen zusammengestellt und ausgeliefert werden. Strenge Sicherungsprogramme der „Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch“, deren Gründungsmitglied Josef Brüninghoff ist, sowie der „QS-GmbH“ umfassen alle Bereiche der Produktion. Jedes Kalb wird von Geburt an bis zum Schnitzel in der Ladentheke lückenlos überwacht.

Die Firma Brüninghoff hat im März 2010 zum zweiten Mal den Landesehrenpreis für Lebensmittel verliehen bekommen. Als Maßstab dienen die Qualitätskriterien der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) – sorgfältige Rohstoffauswahl, optimale Verarbeitung und Zubereitung sowie die sensorischen Faktoren Geruch, Konsistenz und Geschmack. In diesen Punkten konnte Brüninghoff überzeugen. „Das zarte, saftige, magere und eiweißreiche Kalbfleisch mit dem feinen Aroma ist ausgesprochen gesund, hat einen vergleichsweise geringen Cholesteringehalt und eignet sich hervorragend für gezielte Diäten und Schonkost“, erklärt Josef Brüninghoff die Vorzüge des wertvollen Lebensmittels. „Und ein echtes Wiener Schnitzel ist ohne Kalbfleisch bekanntlich auch nicht vorstellbar.“

„Wir versuchen den Grundsatz ‚lokale Erzeugung – lokale Verarbeitung‘ weitestgehend umzusetzen.“ (Josef Brüninghoff)

Hier wird das Kalbfleisch nach Kundenwunsch zerlegt.

Auf direktem Wege täglich frisch und gut gekühlt transportiert



Kalbsgeschnetzeltes mit Fenchel

Zutaten für 4 Personen: 500 g Kalbsschnitzel am Stück · Fenchelknollen · 150 g Spätzle · Salz · 1 EL (10 g) Öl · Pfeffer · 3/8 l Gemüsebrühe (Instant) · 3 EL (à 20 g) saure Sahne · 2 TL (à 3 g) Speisestärke · je 1/2 Bund Dill und Petersilie

Fleisch in dünne Streifen schneiden. Fenchel putzen, waschen, vierteln in Streifen schneiden. Spätzle in kochendem Salzwasser 12-15 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Öl in einer in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch portionsweise unter Wenden braun anbraten. Jeweils mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Fenchelstreifen in die Pfanne geben und im Bratfett leicht anbraten. Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und Fleisch hinzugeben. Saure Sahne mit Speisestärke glatt rühren und zur Brühe geben. Bei schwacher Hitze weitergaren. Spätzle auf einem Sieb abtropfen lassen. Kräuter waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Kalbsgeschnetzeltes mit dem Fenchel und den Spätzle auf Tellern anrichten. Mit Kräutern garniert servieren.

Jeden Tag, in aller Frische... Montag – Samstag 7.00 – 20.00 Uhr

**Boumannstraße 6 · Telefon: 0 28 61 / 90 50 - 0
Otto-Hahn-Straße 8 · Telefon: 0 28 61 / 94 09 - 0**

Noch mehr Frische unter: www.wilger.de · info@wilger.de

E WILGER Center *...mehr als frisch!*