

Interessantes über die Wurst- und Fleischwaren von der Klostermetzgerei Plankstetten:

Feines Aroma und kerniger Biss sind das Ergebnis, wenn gutes Bio-Fleisch auf innovative Handwerkskunst trifft. Und deshalb ist gerade bei der Klostermetzgerei ihr Leitspruch "Leben aus dem Ursprung" besonders wichtig. Achtsamkeit im Umgang mit den Geschöpfen Gottes muss schon bei der Aufzucht beginnen.

Das Schlachtvieh kommt größtenteils aus klostereigener Landwirtschaft und wird nach Bioland-Richtlinien in Offenfrontställen gehalten und mit hofeigenem Futter gefüttert. Es wird kein Soja und kein Kartoffeleiweiß, sondern Eiweißfrüchte wie Erbsen oder Ackerbohnen aus eigener Produktion gefüttert.

Die Rinder der Rasse Simmentaler Fleckvieh wachsen in kombinierter Laufstall-/Weidehaltung auf.

Als harmonische Zweinutzungsrasse vereinen sie Milchleistung und Fleischansatz – beides entscheidende Vorteile für die Mutterkuhhaltung.

Kurze Wege sorgen für „stressfreie“ Schlachttiere, weshalb die Klostermetzgerei Ihre Wurst- und Fleischwaren auch im traditionellen Warmfleischverfahren herstellen kann. Die hauseigenen Rezepte hat Metzgermeister Maximilian Fertl immer weiter verfeinert. Gewürzt wird mit wertvollen Biogewürzen und Bickelbacher Steinsalz. Von der DLG wurde die Klostermetzgerei dafür schon mit mehreren Goldmedaillen prämiert und Sie kennen sicherlich auch schon die ein oder andere Fleisch- oder Wurstspezialität aus Plankstetten, die wir Ihnen regelmäßig in unserem 5-wöchentlichen Aktions-Angebot anbieten.

Damit Sie auch in der Zwischenzeit in den Genuss der leckeren Wurst kommen, haben wir in unser Sortiment die praktischen Gläser- und Dosenwurst mit aufgenommen.

Bratwurst, Leberkäse, Leberwurst, Blutwurst - alle im Glas, halten sich gekühlt mindestens ein halbes Jahr. Der **rote** und **weiße Pressack** in der Dose ist eine Vollkonserve und hält dementsprechend noch länger. So können Sie sich einen praktischen Vorrat für ein schnelles Picknick oder eine spontane Brotzeit anlegen.

Quelle: Klostermetzgerei Plankstetten

mehr Infos finden Sie auf: www.kloster-plankstetten.de