

# Regionalität als Erlebnis

Nomen est omen: Der Schwerpunkt liegt in der Regionalität der Produkte. Die von Havelland Express entwickelten Markenartikel wie das „Havelländer Apfelschwein“ das „Ruppiner Weidelamm“ , „Linumer Wiesenkalb und das Saalower Kräuterschwein. Allen gleich ist das Aufwachsen auf grünen, saftigen Brandenburger Weiden. Schnell und stressfrei werden die Tiere auf kürzesten Wegen in die einheimischen Schlachthöfe gebracht, wo Sie unter strengen, veterinärmedizinischen Kontrollen geschlachtet werden, fachgerecht zerlegt und sofort gekühlt werden. In speziellen Kühlfahrzeugen transportieren wir diese dann umgehend in unser Kühllager, wo sie unserer Eingangskontrolle unterzogen werden. Sofort nach Ihrer Bestellung wird die Auslieferung vorbereitet und termingemäß in geschlossener Kühlkette an Sie geliefert.



## Linumer Wiesenkalb

Das Linumer Wiesenkalb ist das Färsenkalb von Limousin- und Gelbviehrindern bzw. deren Kreuzung. Geboren auf den Weiden im Rhinluch, geführt und ernährt zunächst ausschließlich von seiner Mutter, beginnt es erst später, sich von dem Grün der Brandenburger Weiden zu ernähren. Die Kälber suchen sich Futter selbst in der schönen Natur und selektieren für sich das schmackhafteste und beste an Gräsern und Kräutern. Dadurch entsteht die feine Roséfärbung des Fleisches. Die Fleischqualität ist hervorragend. Feinfaseriges Fleisch lagert Das Fett intramuskulär ein, ist somit fein marmoriert und zart und hat einen ebenso feinen Geschmack. Dieses rosa Fleisch eignet sich sowohl für Kurzgebratenes als auch für Kalbsbraten. Die Linumer Agrargesellschaft hat sich auf die Bewirtschaftung der Extensiv flächen im Rhinluch rund um das Storchendorf Linum spezialisiert. Ohne Herbizide und Fungizide, mit geringsten Aufwand an Düngemitteln und mit den Gegebenheiten angepassten Tierbeständen wird die Kulturlandschaft erhalten. Der Grünstempel der EU-Kontrollstelle für ökologische Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte bestätigt die hervorragende Qualität des 1993 als EU-Schlachtofen erbauten Hofes und seiner Tiere.





## Havelländer Apfelschwein

Das Havelländer Apfelschwein ist ein artgerechtes gehaltenes Schwein, welches im Laufe seines Lebens neben regionalem Futter mit Apfeltrester gefüttert wird.

Anders als in der konventionellen Haltung üblich, wird auf tierische und chemische Bestandteile sowie Antibiotika bei der Fütterung verzichtet. Die Apfeltrester haben eine sehr positive Wirkung auf die Darmflora und somit unmittelbar auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere. Herkömmliche Schweine scheiden bestimmte Geruchsstoffe aus und lagern diese beim Suhlen im Fett ein. Durch die Fütterung mit Apfeltrestern werden diese Stoffe gebunden und können nicht mehr über die Haut aufgenommen werden. Dadurch behalten das Fleisch und die Schwarte des Havelländer Apfelschweins den besonderen arttypischen Geschmack. Die Schweine finden Ruhe und Entspannung in den warmen, mit Stroh gefüllten Boxen, haben jedoch die Möglichkeit, Bewegung im Freien zu finden. So bewegt sich ein konventionell gehaltenes Schwein ca. 20 Meter am Tage, während das Havelländer Apfelschwein ca. 1000 Meter am Tag zurück legt. Hin-



zu kommt eine ausgesprochene robuste Genetik, welche sich aus alten Landrassen (Duroc, englisches und deutsches Landschwein) zusammensetzt. Da die Schweine bereits ab einem Gewicht von ca. 80 Kilo Fett sowohl intramuskulär als auch Intermuskulär einlagern, entsteht ein saftiges und marmoriertes Qualitäts-

Das Havelländer Apfelschwein ca. 1000 Meter am Tag zurück legt. Hin-



## Saalower Kräuterschwein

Das Saalower Kräuterschwein ist ein Schwein, das weitestgehend natürlich lebt und Futter ursprünglicher Art erhält. Das Futter, mit dem wir die Schweine füttern, enthält eine sehr große Anzahl an verschiedenen Kräutersamen. Dazu gehören Kamille, Mohnblume, Kornblume,

aber auch Gräser wie Windhalm, Wildhafer und Trespel. Bei der Getreideernte werden die Kräuter nicht heraus gereinigt, sondern mit dem Getreideeingelagert, um dann später verfüttert zu werden. Die Schweine danken es, indem sie sich einfach wohl fühlen und von Natur aus gut gewachsen. Das ist der Grund für den Begriff „Saalower Kräuterschwein“ der sich durch Spitzenqualität und den einzigartigen Geschmack kennzeichnet.

## Ruppiner Weidelamm

Das Ruppiner Weidelamm wird im Ruppiner Land, in der Wiesenlandschaft rund um den Rhin geboren. Es ernährt sich aus der Milch seiner Mutter und den saftigen Weiden. Traditionsgemäß werden Schafe in den Grünlandgebieten als so genannte „Pfennigsucher“ gehalten. Die Schäfer geben Ihr Wissen von Generation zu Generation weiter und erhalten



so alte Traditionen und die gewachsene Kulturlandschaft. Unsere Merino-Landschafe, auch bekannt als veredeltes Landschaf, sind in den vergangenen Jahrhunderten aus den ursprünglichen in Spanien beheimateten Merinos hervorgegangen. Sie verfügen über eine hervorragende Fleischqualität und gleichmäßige Fettabdeckung. Schmackhaft und saftig eignet es sich zum Braten ebenso wie zur Zubereitung als Kurzbratstück. Die hohe Fleischqualität wird auch doku-

mentiert vom Grünstempel der EU-Kontrollstelle für ökologische Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte.

## Fische aus der Müritz

Die Müritzfischer sind ein Traditionsunternehmen in der Mecklenburgischen Seenplatte. Schon seit Jahrzehnten fahren die Fischer jeden Morgen auf die sauberen Gewässer, um frischen Fisch zu fangen. Natürlich wird streng nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit gewirtschaftet—Besatz und Fang werden genau überwacht, damit auch in Zukunft immer genug Fisch für die Gourmets zur Verfügung steht. Eine eigene Manufaktur garantiert die schnelle Veredelung der kostbaren Fische. Täglich wird frisch geräuchert und Spezialitäten hergestellt. Besonders stolz sind die Müritzfischer auf Ihre Verbindung von Tradition und innovativen Produkten. Der Maränenkaviar ist inzwischen weit über die Grenzen Mecklenburgs bekannt. Aber auch die Gourmet-Maräne oder der gebeizte Hecht (Morizanerhappen) sind Leckerbissen, die es in dieser

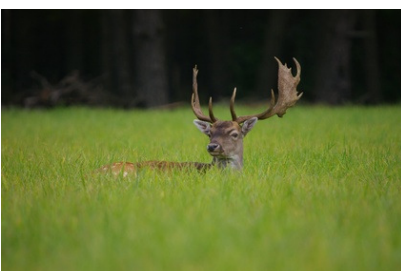


Frische und Qualität nur bei den Müritzfischern gibt. Stets wird an neuen Ideen gearbeitet, das Ziel der Müritzfischer ist klar: Fisch aus den klarsten Gewässern zu einem einmaligen Geschmackserlebnis zu veredeln!



## Fläming Wild

Das Wild wächst in freier Natur auf, bewegt sich den ganzen Tag, um sich aus dem reichen Angebot von Mutter Natur seine Nahrung zu suchen, wodurch das Wildbret sehr mineralstoff- und vitaminreich ist und einen sehr geringen Fettanteil hat. Des Weiteren bleibt dem Wild der Stress von Lebendtransporten und der Schlachtung erspart, da es von den Jägern in seiner natürlichen Umgebung erlegt wird.



## Brandenburger Landente

Die Brandenburger Landente hat Ihren Ursprung in der Linie der „Flugenten“. Mit einem Rohfettanteil von 17 % zeichnet sie sich gegen der üblichen Pekingente, die einen Rohfettanteil von 32% aufbringt, deutlich ab. Eine ausgeprägte Mastdauer sorgt in der Haltung für einen hohen Muskelanteil. So beträgt der Brustmuskelanteil bei dieser Ente 20 %. Unsere Enten werden generell im Trockenrupfverfahren geschlachtet. Das Brühen



der Tierkörper entfällt. Diese arbeitsaufwendige Technologie, gepaart mit dem Einsatz einer Luftsprühkühlung, sorgt für einen unverfälschten Entengeschmack.



## Beelitzer Kaninchen

Kaninchenfleisch ist sehr cholesterinarm und enthält bis zu 1,3 % Mineralstoffe, wodurch das Kaninchenfleisch besonders leicht verdaulich und gesund ist. Unser langjähriger Lieferant für Kaninchenfleisch produziert täglich frische Kaninchenspezialitäten und setzt auf die bedingungslose Qualität des Fleisches seiner Tiere. Die kontrollierte Haltung und die Schlachtung stehen dabei an oberster Stelle. Im Jahr 2003 wurde unser Lieferant mit der Goldmedaille für den „Weißen Riesen“ ausgezeichnet.

