



Themen-Spezial

Hochzeit am Froschhammer Hof

# „Fleisch – ESS – Lust – auf der Suche nach dem Guten II“

Von Oliver Endres, Redaktion Ökona

Im Herbst 2017 widmeten wir dem Grundnahrungsmittel FLEISCH zum ersten Mal ein außergewöhnlich großes Themenspezial. Es kam bei Ihnen, liebe Leser, so gut an, dass Sie und die vorgestellten Erzeuger und Metzger uns um eine Zweitaufgabe baten. Ein Jahr später, wieder zum Herbst und Winter, der früher traditionellen Zeit für's Schlachten und Metzgern, liegt es vor Ihnen: noch stärker nach Landkreisen gegliedert, mit bewährten und neuen Empfehlungen für Ihren bewussten genussvollen Fleischein Kauf rund um's Jahr.

Ungebrochen gilt der Satz, den uns, die wir selbst auch Kunden der vorgestellten Betriebe sind, alle Erzeuger und Metzger gleichlautend sagen: **Esst nicht so viel Fleisch, dafür lässt das Billige beim Discounter sein und kauft das Bessere bei uns.**

Wir in der Oberpfalz und Niederbayern können uns glücklich schätzen noch so viele gute Handwerksbetriebe zu haben. Aber fahren Sie mal nach Niedersachsen oder Brandenburg! Gähnende Leere. Wer da gutes Fleisch will MUSS es online kaufen. Wenn Sie also möchten, dass auch ihre Kinder morgen noch hervorragendes regionales Fleisch bekommen, dann kaufen Sie beim Handwerksmetzger. **Es gilt, wie so oft: Nicht Masse ist klasse, sondern kleiner ist feiner.**

Am Fleisch konzentriert sich vieles im Lebensmittelbereich: Billigst-Preise beim

Discounter, damit unfaire Erzeugerpreise, Skandale, das Sterben der Bauernhöfe und Metzgereien, unser genereller Umgang mit Lebewesen, Klimawandel...

Angesichts dieses Grauens sehnen wir uns nach dem reinen Genuss von Fleisch - so gut und sinnlich und lecker wie es früher war. Als es so teuer war, dass es nur Sonntags auf den Tisch kam.

## Fleisch: Ganz oder gar nicht.

Wo finden wir heute dieses gute Fleisch? Wo kaufen? Wir haben uns auf die Suche gemacht. Und stellen sie vor: **DAS sind die GUTEN.**

- Bauern die ihre Tiere mit Respekt vor dem Leben und ihrem Wesen hegen und pflegen und ihnen ein artgerechtes Leben geben – bis zum Schluss.
- Metzger die noch zu Metzgern wissen und die nach den althergebrachten Kriterien ihres Handwerks produzieren – ohne Reifebeschleuniger, Rötungsmittel, Rauchgeschmacksaromen und Füllstoffe.

## Weniger Fleisch, dafür Slow Food – Qualität: „gut, sauber und fair“

Vegetarier mögen einwerfen „wir ernähren uns besser!“ Ja, wir waren es auch mal, zu Studentenzeiten. Dann redeten wir mit den Erzeugern, bei denen wir Brot, Getreide und Milch kauften. Sie öffneten uns den Blick für das große Ganze, so wie es Familie Walz vom Bio-Hof Walz ausdrückt: „Von

5 Milliarden Hektar urbarem Land auf der Erde sind 3,4 Milliarden reines Weideland. Bei uns in Ostbayern nennt man das Grenzertragsboden. Da wächst kein Getreide und keine Kartoffel. Da wächst Gras. Das nährt aber keine Menschen. Das fressen nur Weidetiere. Die müssen langsam wachsen. Wenn wir also gutes Fleisch essen, essen wir zu Fleisch verwandeltes Sonnenlicht.“

Gutes Fleisch braucht dabei vor allem eines: ZEIT. Ein Rind muss und darf gut und gern zwei Jahre leben. Mit viel Grünlandfutter (statt Gensoja und zu viel Maissilage) und Bewegung, am besten auf der Weide. Es wächst langsam. Trainiert täglich seine Muskeln. Ein so artgerecht aufgewachsenes Tier liefert auch bestes Fleisch. Das ist nicht billig sondern SEINEN PREIS WERT.



## Amberg und Umland

### Hofladen SCHÖNBERGER, Kümmersbruck – Spezialist für Schwein

#### Schwein gehabt.

Schönbergers, Landwirte in 4. Generation, führt seit 2016 ihren gut laufenden Hofladen. Getreide und Raps bauen sie selbst an und verfüttern es an ihre Schweine. Den

Raps verkaufen sie zur Ölgewinnung an die Mühlen und bekommen von dort den Rapschrot zurück. Den mögen die Schweine als Eiweißfutter. Importsoja kommt der Familie nicht auf den Hof. Sie halten knapp

1000 Schweine - damit spielen sie noch in der Regionalliga! Die Tiere werden in einem modernen, nach ihren Bedürfnissen gebauten Stall gehalten. Viel Licht, Luft und bestes Futter sorgen dafür, dass es ihnen gut geht. „Nur das Fleisch einer Sau die ein gutes Leben hatte schmeckt auch gut. In Zusammenarbeit mit einem Direktvermarkter, der unsere Schweine schlachtet und zerlegt, können wir diese sehr gute Qualität unseren Kunden bieten - von Herz mit Hand.“

Im Hofladen gibt's das Fleisch und die Wurstwaren, dazu Marmeladen, Fertiggerichte im Glas, Brote und Hefengebäck.

Hofladen Schönberger  
Utzhütte 9 92245 Kümmersbruck  
Tel.: 09621 / 970192  
Fr.: 9.00 – 18.00 Uhr / Sa.: 9.00 – 12.00 Uhr  
► [www.hofladen-schoenberger.de](http://www.hofladen-schoenberger.de)



### LUI Burger&Bar – erste Adresse für Burger in AM und SuRo

#### Wer macht aus Rindfleisch beste Burger?

Burger-Fans kennen LUI. Silvio Heuelsen, gastro-begeistert seit seinem 15. Lebensjahr, eröffnete 2015 seinen ersten Burgerladen in SuRo. Sein einfaches Konzept: regionales Fleisch vom Metzger, selbstgemachte Brötchen, Saucen, Pommies, Salate. LUI ging schnell „steil“ in der Gastroszene. Der Laden war – und blieb – voll. Was gut ist wird geschätzt. LUI Amberg kam dazu, ohne reservieren bekommt man dort keinen Platz. 2017 machte Silvio das Trio voll, mit seinem LUI „Hin&Weg“ in der Bahnhofstrasse.

Dort trifft man ihn, von 10.30 bis 18 Uhr am Grill. ► [www.lui-burgerundbar.de](http://www.lui-burgerundbar.de).



### Landwirtschaft WALZ, Amberg-Schäflöhe – Spezialist für Bio-Weiderind und Bio-Gockerl

#### SoLaWi-Pionier im Landkreis.

Walz baut alte Getreidesorten an, führt einen Hofladen, beliefert einen festen Kundenkreis in Nürnberg und hat mit 100 Weiderindern die größte Herde im Landkreis.

Bei einem Einkauf - wir reden über seine Hühnerschar (wir sind auch SoLaWi's, mit einer Art „Huhn-Ei-Abo“) - erzählt Andreas Walz: „Tierwohl und gutes Fleisch heißt: Tiere, die gut gelebt haben, an frischer Luft mit natürlichem Futter und liebevoller Pflege. Dazu ein langes Leben, und das Fleisch ist herrlich marmoriert, der Garant für besten Geschmack.

Wichtig ist auch die Schlachtung: schonender kurzer Transport, ruhiger Umgang im

Schlachtraum und die richtige Betäubung. Tiere, die hier keinen Stress hatten, deren Fleisch muss auch nicht Wochen reifen! Hernach langsame Fleisch-Abkühlung, Reifen am Knochen ohne Vakuum, guter Zuschnitt.“ Herz, was willst du mehr. Rindfleisch gibt's alle vier Wochen, Gockerl fast wöchentlich im Hofladen. Lassen Sie sich in den Mailverteiler aufnehmen!



**Kontakt:** Bio Walz  
In der Schäflöhe 4 92224 Amberg  
Tel.: 09621 / 470680  
Fr.: 10.00 – 19.00 Uhr / Sa.: 9.00 – 13.00 Uhr  
► [info@bio-walz.de](mailto:info@bio-walz.de)  
► [www.bio-walz.de](http://www.bio-walz.de)

## Metzgerei SCHUCH Amberg-Raigering – Schuch-O-Mat und die besten Bratwürscht

**Ab Herbst in der neuen NORMA, Raigering.** Seit Generationen gute Adresse für handwerkliche Qualität. Vollsortiment mit breiter Auswahl vom Rind und Schwein. Wöchentlich kommen acht Schweine vom Schlachtpartner in Edelsfeld, die von kleineren Bauern aus dem Landkreis stammen. „Bei unseren Vertragsbauern kommt



nur selbst angebautes Futter in den Trog. Dazu kurze Wege zur Schlachtung in kleinem Zerlegebetrieb, das erhält die Qualität,“ sagt Alfred Schuch. „Was in die Wurst kommt? Salz, Gewürze und Phosphat, das jeder Metzger verwenden muss, um die Eiweiße aufzuschließen. Sonst nix. Alte Handwerkskunst!“ Schuchs Steaks + Bratwürste sind gefragt. Sie sind Stammlieferant für jährlich über 140 Feste. Bekannt wurde Schuch auch, als sie 2010 den ersten Fleisch-Automaten in der Oberpfalz aufstellten: 24h - jeden Tag – Frischfleisch. Perfektes Marketing! „Leerer Kühlschrank am Sonntag? Fahr zum Schuch!“ heisst es.

Im Herbst eröffnet Schuch seinen neuen Laden in der neuen NORMA, Raigering. „NORMA kam auf uns zu. Immer mehr Kunden verlangen echte regionale Anbieter. Uns freut es. Und unser Sohn Johannes hat eine feste Zukunft als Nachfolger.“

**Finden wir richtig stark von NORMA !!!**



## Feinkost Metzgerei LINDNER, Amberg – Spezialist für Feinkost&Catering



**Slow Food ist Vorbild.**

„Fleisch ist für uns Passion. Handwerk. Respekt vor den Produkten. In Italien haben meine Frau und ich das erste Mal von Slow Food gehört. ‚So wie früher alles gut, lecker, handwerklich war‘ hörte sich das an. Das sprach uns aus dem Herzen, weil auch wir uns als Lebensmittel-Handwerker damals neu besannen“, sagt Alfred Lindner. „Unser Fleisch Oberpfälzer Herkunft verfeinern wir zu hochwertigen Wurstwaren. Aus Kräutern und Gemüse machen wir

leckere Salaten. Somit bieten wir fleischigen und vegetarischen Genuss. Wir sind längst nicht mehr nur Metzgerei, sondern auch Feinkostgeschäft. Ziel unseres Schaffens ist es, unsere Kunden für gesundes und genussvolles Essen zu begeistern.“ Heute sind Lindners auch bekannt für ihr exzellentes Catering.

Metzgerei Lindner  
Steinhofgasse & Bahnhofstrasse  
92224 Amberg  
www.lindner-feinkost.de

## Hofladen & Restaurant-Cafe HAMMERMÜHLE, Hohenburg – Spezialist für Rind und Restaurant

**Rotes Höhenvieh – aufgetischt in der Hammermühle.**

In wenigen Jahren wurde die Hammermühle beliebtes Ausflugsziel im schönen Lauterachtal, der „Toskana der Oberpfalz“. An Wochenenden stehn ganze Herden von glänzenden PS-Rindern auf dem Hof. Familie Schaller ist dort alteingesessene Gutsfamilie. Beate Schaller machte 2012 den 1. Platz in der Serie „Landfrauenküche“ des Bayer. Rundfunk. Schallers setzen auf heimatische Erzeugnisse und frische Qualität im Hofladen und der

eigenen Gastronomie. Besonderer Leckerbissen ist das Fleisch vom eigenen Oberpfälzer „Roten“. Da weiß der Gast genau woher das Fleisch stammt und erfreut sich am reinen Genuss dieser Fleisch-Delikatessen.

Das rote Höhenvieh passt perfekt in das Konzept des Biohofs Hammermühle. Regionale Erzeugnisse für die regionale Vermarktung, direkt lokal zubereitet und serviert.

Im Hofladen gibt es eigene Salami, Schinken und Pfefferbeisser vom „Roten“.



**Hammermühle** Restaurant  
Biohof  
Café  
Hohenburg

**ROTES HÖHENVIEH – DIE OBERPFÄLZER DELIKATESSE**

Gut zu wissen woher es kommt: Fleisch vom roten Höhenvieh aus der Oberpfalz, aus eigener biologischer ökologischer Aufzucht auf wechselnden Weideflächen. Jetzt genussvoll zubereitet und aufgetischt in unserem Restaurant.

Hammermühle – Restaurant · Biohof · Café  
92277 Hohenburg · T.: 09626 929853  
www.cafe-hammermuehle-bio.de



Kontrolliert durch DE-ÖKO-037.

## Landwirtschaft OBERMEIER, Freudenberg – Spezialist für Bio-Weiderind

### Vielgelobtes Deutsch-Angus Rind aus „Freimberch“.

Seit 1990 bewirtschaften Obermeiers ihren Grünlandbetrieb mit Mutterkuhhaltung der Rasse „Deutsch-Angus“. 1998 stellten sie auf BIO um. Ab Hof verkaufen sie schon bald 30 Jahre! Die Herde umfasst im Schnitt 70 Tiere, die eine ganzjährige Weide-/Freilandhaltung genießen. Die Mutterkühe leben mit ihren Kälbern zehn Monate zusammen und säugen sie. Danach geht's auf die Jungviehweide. Diese naturnahe, ungestörte Entwicklung garantiert Fleisch höchster Qualität. Die Schlachtung findet im eigenen EU-zugelassenen Schlachtbetrieb direkt

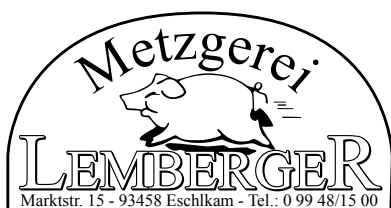
am Hof statt. In eigenen Kühl- und Zerlegeräumen wird das Fleisch direkt an die Kunden verkauft. Ob Fleischpakete oder kilogrammweise – alles vom Tier wird verarbeitet und verkauft. Von der Roulade bis zum T-Bone-Steak. Alle vier- bis fünf Jahre findet der Verkauf statt, an zwei Verkaufstagen strömen mehrere hundert Stammkunden herbei. Lassen Sie sich in den Mailverteiler aufnehmen!

**Kontakt:**  
Familie Obermeier  
92272 Freudenberg-Schleißdorf  
Tel.: 09627/ 773  
► [www.weiderind-obermeier.de](http://www.weiderind-obermeier.de)



## Landkreis Cham

## Metzgerei LEMBERGER, Eschlkam – mit Bodenständigkeit gewachsen



### Metzgerei LEMBERGER, Eschlkam – mit Bodenständigkeit gewachsen

Im Kreis Cham kennt man Lembergers. Der Betrieb wurde 1992 von Metzgermeister Thomas Lemberger und seiner Frau gegründet. Die nächste Generation steht mit dem Sohn bereits in den Startlöchern. In all den Jahren hat sich die Familie mit Beharrlichkeit, Handwerksfleiß und Bewusstsein für die Stärken regionaler Produkte einen hervorragenden Ruf erarbeitet hat.

### Fleischgenuss von „Landgenuss“

Die Schweine, die Lembergers selbst schlachten, stammen aus der nächsten Umgebung und sind artgerecht gehalten. Sie werden von den Partnerlandwirten mit eigenem Futter groß gezogen. Sie genießen Bewegungsfreiraum und setzen langsamer Fleisch an, das Fleisch ist fester, schmackhafter und somit hochwertig. Andere Fleischsorten beziehen Lembergers aus der Region über den Verein „Landgenuss Bayerwald“, in dem sie auch



Mitglied sind. Dieser hat sich zum Ziel gesetzt, ausschließlich hochwertige regionale Lebensmittel zu vermarkten.

### Erfolgreicher Handwerksbetrieb

Lembergers sind erfolgreich gewachsen, aber dabei bodenständig geblieben. Die Nachfrage stieg auch in anderen Orten. So kamen über die Jahre zum Hauptgeschäft in Eschlkam zwei Filialen dazu: in Furth im Wald und Gleißenberg. So umfasst die Stammebelegschaft stolze 30 langjährige Mitarbeiter/-innen. Damit sind Lemberger auch ein wichtiger Arbeitgeber.

### Kunden aus Nah und Fern.

Der gute Ruf der Metzgerei reicht weit über den Landkreis Cham hinaus und bis nach Regensburg. Die Stammkunden vertrauen auf die hervorragende Qualität.

Neben den klassischen Fleisch- und Wurstwaren sind das z.B. das in der eigenen Räucherei hergestellte Schwarzgeräucherte oder die Hartwurst. .

Lembergers punkten mit regionalem Einkauf, mit der Frische der Waren und dem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

*Fortsetzung auf nächster Seite*

## Landkreis Regen

### Metzgerei Fischer, Viechtach -- Rind, Schwein und Lamm aus max. 5km Umkreis

„Warum in die Ferne schweifen wenn das Gute liegt so nah! Genuss durch Qualität und Regionalität“ ist seit 65 Jahren das Motto der alteingesessenen Metzgerei Fischer. Traditionsunternehmen in dritter Generation, ist es der Familie größtes Anliegen, dieses in altbewährter Form fortzusetzen, was heißt:

- keine Tiere aus Massentierhaltung, sondern von Kleinbauern
- hauseigene Schlachtung (ausgenommen Geflügel)
- eigene Herstellung der Wurstwaren nach alten Familienrezepten ohne Verwendung von Geschmacksverstärkern

#### Kurze Wege vom Stall zur Theke

Fischers setzen auf kompromisslose Qualität, angefangen von der Tierhaltung bis zum perfekten Produkt. „Qualität fängt bei den Tieren an!“ sagt Bettina Fischer. „Wo kom-



men unsere Tiere her? Eine gute Partnerschaft zwischen Landwirt und Metzger ist sehr wichtig, weil es uns und somit Ihnen als Kunden Sicherheit gibt, dass die Tiere aus artgerechter Haltung stammen. Die Rinder, Kälber, Schweine und Lämmer stammen aus uns gut bekannten Kleinbauernhöfen im

## Landkreis Regensburg

### Hofladen & Biohof FROSCHHAMMER, Thalmassing - Spezialist für Freiland-Schweine

#### Sauschön!

Seit 1890 in Familienbesitz, haben ihn die Froschhammers 2009 auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Und starteten die erste Freiland-Schweinehaltung im Lkr. Regensburg. „Unsere BUNTEN BENTHEIMER Suckeln leben auf 2 Hektar Naturareal, fressen Gras, Klee und Wiesenkräuter. Zusätzlich füttern wir mit hofeigenem Getreide und Ackerbohnen.“ Neuerdings gibt's auch

Lammfleisch, das sich besonders gut zum grillen eignet.

Im 40qm großen Hofladen gibt's ein breites Handelssortiment, und demnächst auch einen kleinen Getränkemarkt.

#### Kontakt:

Biohof Froschhammer  
93017 Thalmassing  
► [www.naturlandhof-froschhammer.de](http://www.naturlandhof-froschhammer.de)

## Landkreis Passau

### Landwirtschaft „Maier am Berg“ – Spezialist für Premium-Wagyu-Rind

#### DIE Entdeckung!

Weideland Niederbayern. „Maier am Berg“, seit 1700, Milchvieh und Bullenmast. 2006 begann Fam. Heller-Lang als eine der ersten in Deutschland (!) mit der Wagyu Rinderzucht, und das erfolgreich. Früher nur dem japanischen Kaiserhof vorbehalten, ist Wagyu Rind heute bei Kennern heiß begehrt. Was macht das Fleisch so einzigartig? Die Rinder weiden unter freiem Himmel, doppelt

so lang wie herkömmliches Rind. Anders als bei diesem ist das Fett mit feinsten Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Der „Beef Marbling Standard“ ist der Höchste aller Rinderrassen weltweit. Wie schmeckt's? Außergewöhnlich und butterzart!

Der Preis?! Mit 25.-/kg erstaunlich günstig für das kaiserliche Rind. Ein Fleisch für besondere Tage! Online bestellbar unter:

► [www.wagyu-weide.de](http://www.wagyu-weide.de)

Metzgerei  
**Fischer**  
Viechtach

Umkreis von ca. 5 km. Der Landwirt persönlich bringt sie in unsere hauseigene Metzgerei. „Nur so wird den Tieren viel Stress erspart. Weniger Stress beim Tier heisst festes und saftiges, also leckeres Fleisch auf dem Teller. „Wir sind stolz sagen zu können, wir schlachten und produzieren noch selbst!“ Die Metzgerei bietet das Vollsortiment einer großen Metzgerei PLUS eine BIO-Fleisch Linie und Dry-Aged Produkte.

#### Vom Woid in die Stadt – Online bestellen

Neu ist, dass man auch online bestellen kann. Auf der Webseite unter „Produkte&Bestellen“ findet sich alles. Heißer Tipp also für unsere Regensburger Leser: ordern Sie mal ein gutes Bayerwald-Fleisch Paket.

#### Kontakt:

Mönchshofstr. 27 | 94234 Viechtach  
Tel.: 09942 / 8814

► [www.metzgerei-fischer-viechtach.de](http://www.metzgerei-fischer-viechtach.de)

