

Winter 2017/18

Mein **LandJuwel**®

MAGAZIN FÜR MENSCHEN MIT GESCHMACK.



Es geht um die Wurst

Individuelle Rezepturen und hochwertiges Handwerk für besten Wurst-Geschmack

Gans schön lecker!

Eine traditionelle Rezeptidee zu Weihnachten mal anders

Verantwortung, die man schmeckt

Ein(Blick) hinter die Berufs-Kulissen der Fleischereifachverkäuferin

Fleischermeister Weisheit

» Essen gut - alles gut «

Ausgabe: Winter 2017/18 / Auflage: 160.000 Exemplare / Herausgeber: LandJuwel-Gruppe Berlin-Brandenburg / Projekt-Verantwortlicher: Agentur S49 - Jens Zander
Gestaltung & Layout: 3BKE - Daniel Triebke / Redaktion & Umsetzung: Jens Zander, Tobias Böhme / Druck: Druckerei Conrad GmbH / Fotos: fotolia.com, Jens Zander



Liebe Kunden,

Der Winter beginnt und damit auch wieder die schönste Zeit des Jahres, um in Familie oder mit Freunden gemütlich zu kochen, zu essen und das Leben zu genießen. Ich freue mich, Ihnen auch in dieser Saison wieder zahlreiche Spezialitäten und Klassiker für die kalte Jahreszeit anbieten zu können.

Außerdem finden Sie in dieser Ausgabe Rezept-Tipps für Gans und Rinderbraten, wir erläutern Ihnen das vielseitige Berufsbild der Fleischereifachverkäuferin und lassen Sie hinter die Abläufe unserer Wurstherstellung blicken. Denken Sie daran: Winterzeit ist Schlemmerzeit. Lassen Sie es sich schmecken!

*Ihr LandJuwel
Fleischermeister*



Über 30 Jahre LandJuwel- Qualität, Genuss mit Tradition und Liebe zum Handwerk

Seit nun schon über drei Jahrzehnten garantieren wir Ihnen Frische und Genuss beim Fleisch sowie Sicherheit und Verantwortung mit der Marke LandJuwel. Freuen Sie sich auf die Produkte des Fleischerhandwerks in ihrer höchsten Qualität. Zarter Fleischgenuss mit Herkunftsgarantie und Qualitätsversprechen - das ist LandJuwel-Schweinefleisch. Ein Qualitätsprodukt, erzeugt in der „Gläsernen Kette“ eines geschlossenen Verbundes vom regionalen Bauern bis hin zu Ihrem LandJuwel-Fleischer, dem Sie, liebe Kunden seit Jahren zu Recht vertrauen. Erleben Sie unsere Natürlichkeit beim Fleisch und den hausgemachten Wurstwaren, denn guter Geschmack und ihr Wohl liegen uns am Herzen. Überzeugen Sie sich selbst.

Fleischermeister Sven Gädecke
Stellvertretend für alle LandJuwel-Fleischer wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen der neuen LandJuwel-Zeitung. Denken Sie daran, bei Fragen rund um die Themen Fleisch- und Wurstwaren stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



» Entweder Gans oder gar nichts «

Rezept-Idee:

Gans mit Kürbis und Bratäpfeln

Bratenduft liegt in der Luft! Knuspergans mit Polenta, geschmorte Gänsekeulen oder Salat mit Gänsebrust? Es gibt erfreulich viele festliche Rezepte, mit Gans die zur traditionellen Weihnachtsküche gehören- und natürlich können Sie bei Ihrem LandJuwel-Fleischer das benötigte Frischgeflügel rechtzeitig bestellen, damit Sie beizeiten gut vorbereitet sind.

Im Folgenden finden Sie eine Rezeptidee für Ihre Weihnachtszeit. Mit unserem Gans-Rezept mit Kürbis und Bratäpfeln kreieren Sie einen Festtags-Klassiker mal etwas anders.

Zutaten für 6 Portionen / Arbeitszeit: 90 Minuten plus Kühlzeit über Nacht plus Garzeit für die Gans 4 Stunden

WISSENSWERTES

Von Fleischermeister
Detlef Ritthaler

Die frische Gänseleber kurz in Butter mit Wacholder und Thymian anbraten, kleinschneiden, mit grobem Salz und Pfeffer würzen und auf geröstetem Brot servieren.

Zubereitung

1. Von der Gans die Flügelspitzen und Hals abschneiden. Beides grob hacken. Innereien (bis auf die Leber, siehe Tipp unten) grob schneiden. Geflügelklein, Flügelknochen, Hals und Innereien mit Öl in einer Saftpfanne mischen. Im Ofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) auf der untersten Schiene 40 Min. braun rösten. Röstgemüse putzen, grob schneiden und nach 30 Min. zugeben. Dann alles von der Saftpfanne in einen Topf umfüllen und erhitzen. Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen. Mit 3 l kaltem Wasser auffüllen. Gewürze zugeben, aufkochen und bei milder Hitze 3 Stunden kochen. Fond (ca. 1,2 l) durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, entfetten und auf 400 ml einkochen. Sauce über Nacht abkühlen lassen.
2. Für die Gans die ungeschälten Orangen, Zwiebeln und 3 Zweige Rosmarin schneiden. Die Gans damit füllen. Keulen locker mit Küchengarn zusammenbinden. Gans mit Salz einreiben und mit Brustseite nach unten in eine Saftpfanne oder in einen großen Bräter legen. 200 ml Wasser angießen. Auf der untersten Schiene im Ofen bei 180 Grad 30 Minuten garen. Gans wenden und weitere 2:30 Stunden garen.
3. Inzwischen den Kürbis entkernen, schälen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden. Beides mit 2 El Öl mischen. Für die Bratäpfel die Schalotten würfeln und in 2 El Öl in einem Topf glasig dünsten. Vom restlichen Rosmarin die Nadeln abzupfen und fein schneiden. Marzipan raspeln, mit Rosmarin und Schalotten mischen. In die Äpfel die Marzipan-Rosmarin-Masse einfüllen.
4. Die Gans aus dem Ofen nehmen. Flüssigkeit & Fett abgießen und in einem Fettkännchen trennen. 5 El Gänsefett zurück in die Saftpfanne geben. Die Gans mit der Brust nach oben wieder hineinlegen. Kürbis herum verteilen. Bei 200-220 Grad weitere 30 Minuten garen. Nach 15 Min. die Äpfel zugeben und mitgaren.
5. Granatapfel halbieren, eine Hälfte auspressen, aus der anderen Hälfte die Kerne mit einem Löffel aus der Schale klopfen. 200 ml Gänsefond mit 6-8 El Gänsefett zu der vorbereiteten Gänseauce geben, aufkochen und mit der in kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Saft und Kerne zur Sauce geben und mit Salz abschmecken. Gans tranchieren. Mit Kürbis, Äpfeln und Granatapfelsauce servieren.

Zutaten für die Gans

1	frische Gans, (4-4 1/2 kg)
2	Bio-Orangen
300g	Zwiebeln
5	Zweige Rosmarin
1kg	Muskatkürbis
30g	frischer Ingwer
4El	Öl
30g	Marzipanrohmasse
6	kleine Äpfel, (à 100 g)
6	Schalotten
	ein wenig Küchengarn

Zutaten für die Sauce

	Flügelknochen, Hals & Innereien (von der Gans)
600g	Geflügelklein (z.B. von Gans, Ente oder Hühnchen)
2El	Öl
400g	Röstgemüse (Sellerie, Zwiebeln, Möhren)
2Tl	Tomatenmark
200ml	Rotwein
1	Zweig Rosmarin
1El	schwarze Pfefferkörner
3	Wacholderbeeren
3Tl	Speisestärke
1	Granatapfel

Die besondere Note Geschmack

Wurst aus eigener Herstellung

WISSENSWERTES

Von Fleischermeister
Olaf Dornig

In unseren eigenen Produktionsräumen stellen wir für Sie unsere leckeren Wurstspezialitäten für ihren individuellen Genuss her.



Bei der eigenen Wurstproduktion stehen Frische und Qualität stets im Mittelpunkt. Unterschiedliche Rezepturen und Herstellungsverfahren geben den verschiedenen Sorten ihren jeweils charakteristischen Geschmack sowie die Konsistenz und das typische Aroma. Die spezifischen Eigenschaften werden durch spezielle Herstellungsverfahren, dem richtigen Verhältnis der Zutaten sowie einer ausgewogenen, harmonischen Würzung bestimmt. Für die Herstellung der drei Wurstarten (Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst) kommen in der Regel folgende Maschinen zum Einsatz:

1. Fleischwolf - Im Fleischwolf wird mittels einer sich drehenden Förderschnecke das zu zerkleinernde Fleisch durch eine gelochte Scheibe gepresst.

2. Kutter - Der Kutter ist ein Gerät zum Feinzerkleinern von Fleisch. In der sich drehenden Kutterschüssel laufen schnell rotierende Messer über das zu zerkleinernde Rohmaterial. Dabei entsteht nach gewisser Zeit ein Fleischteig, der sich Brät nennt.

3. Füllmaschine - Um die fertige Wurstmasse (Brät) in geeignete Wursthüllen (Därme) zu füllen, kommt eine Füllmaschine zum Einsatz. Das Brät wird dann mit Hilfe eines sogenannten Füllhörnchen in die Hülle gespritzt.

4. Garkessel - Im Garkessel werden die fertig gefüllten Brüh- oder Kochwürste gegart. Bei der Herstellung von Kochwürsten kann hierin auch das Ausgangsmaterial vorgebrüht werden.

5. Rauchkammer - Hier bekommt die Wurst eine charakteristische Rauchnote. Räuchern wirkt gleichzeitig aromatisierend, konservierend sowie farbgebend.



Rohwurst (z.B. Knacker)

Rohwürste werden aus rohem Rind- oder Schweinefleisch, kernigem Speck, Salz und Gewürzen hergestellt. Für das Rohwurstbrät werden Fleisch und Speck in einer speziellen Schneidewanne mit rotierenden Messern (Kutter) oder im Wolf zerkleinert, bis die richtige Körnung erreicht ist. Nach dem Zumischen von Gewürzen und Salz kann die Wurstmasse in Därme abgefüllt werden. Die Wursthüllen müssen dampfdurchlässig sein, da die Würste im Laufe der Reifung Feuchtigkeit abgeben und schrumpfen. Das charakteristische Geschmacksbild einer Rohwurst zeichnet sich durch eine milde Säuerung und die speziell ausgewählte Zusammenstellung der Gewürze aus.

Brühwurst (z.B. Wiener)

Brühwürste werden aus im Fleischwolf vorzerkleinertem Rind- und/oder Schweinefleisch, Speck sowie Salz und Gewürzen hergestellt. Beim Feinstzerkleinern im Kutter (einer speziellen Schneidewanne mit rotierenden Messern) wird feingestoßenes Eis zugefügt. Es kühlt die Wurstmasse und ist unverzichtbarer

WISSENSWERTES

Von Fleischermeister Uwe Mischke
Bei der Wurstherstellung legen wir größten Wert auf Tradition, Qualität und Frische. Dazu sind wir immer offen für neue Rezepturen.

Von Fleischer Christian Neumann

Zufriedene Kunden sind uns wichtig. Wir überzeugen dabei durch eine konsequente Qualitätsstrategie beim Fleisch sowie bei der Verarbeitung.

Bestandteil für einen gleichmäßigen, homogenen Fleischteig (Brät). Beim anschließenden Brühen in heißem Wasser oder Wasserdampf erstarrt das Wurstbrät. Die Wurst wird schnittfest und bleibt es auch nach dem Wiedererhitzen. Es gibt auch geräucherte Brühwürste. Brühwürste müssen nach dem Brühen kühl gelagert werden.

Kochwurst (z.B. Leberwurst)

Alle Kochwürste haben gemeinsam, dass sie vorwiegend aus gegartem Ausgangsmaterial hergestellte Wurstwaren sind, die nochmals erhitzt werden. Klassische Zutaten, die in der Regel roh verwandt werden, sind zum Beispiel frische Leber für Leberwurst. Nach dem Abfüllen in Wursthüllen werden die Würste nochmals gekocht, einige Sorten zusätzlich geräuchert.

Kochwürste sind in der Regel nur im erkalteten Zustand schnittfähig, im Gegensatz zu Brühwürsten zum Teil auch streichfähig. Nach dem Wiedererhitzen verändern sie ihre Konsistenz, sie werden weich. Kochwürste sollten stets kühl gelagert werden.

WISSENSWERTES

Von Fleischermeister
Tino Hinkel

Frische Fleisch- und Wurstwaren stellen hohe Anforderungen an die gesamte Wertschöpfungskette. Diese Waren müssen ohne Unterbrechung der Kühlkette bei unterschiedlichen Umgebungstemperaturen sicher transportiert und gelagert werden.



Die Sicherheit für Ihren Genuss

Die Kühlkette vom Schlachter bis zum Kühlschrank

Nüchtern betrachtet ist die Kühlkette das durchgängige System der Kühlung beim Transport zwischen Hersteller, Händler und Verbraucher. Bei LandJuwel werden dank der regionalen Ausrichtung lange Transportwege zum Wohle der Umwelt und der Tiere vermieden. Den kurzen Weg in den Schlachtbetrieb legen die Tiere auf dem Transportfahrzeug des Landwirts zurück. Das vermeidet Stress und verbessert die Fleischqualität. Regionalität ist gekennzeichnet durch das Wegfallen von langen Transportwegen der lebenden Tiere. Im Anschluss daran wird ein Zwischentransport der Schlachtkörper vermieden und eine Unterbrechung der Kühlkette zum Fleischer ist somit ausgeschlossen.

In der Fleischerei angekommen landet das Fleisch entweder direkt im Verkaufsraum oder wird fachgerecht in der Kühlzelle des Produktionsraumes gelagert. Die Verkaufstheke in Ihrem Fleischereifachgeschäft besteht meist aus verschiedenen Kühlzonen, welche einzeln steuerbar sind. Dazu helfen eine Außenventilation der Frontscheibe zur Beschlagverhinderung sowie eine Umluftkühlung mit beschichtetem Verdampfer dabei, das Fleisch für Ihren Genuss optimal zu lagern. Um ihre LandJuwel Wurst- und Fleischwaren lange genießen zu können, sollten Sie diese prinzipiell bei 2-7 °C im Kühlschrank lagern. Ausnahmen bilden einige Rohwurstsorten und Schinken (Salami, Knacker, Lachsschinken, Schinkenspeck, etc.), diese können außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt und abgehangen werden.

Für längere Frische belassen Sie die Wurstwaren in dem vom Fleischermeister mitgelieferten Frischhaltepapier.

Den Besuch bei Ihrem Fleischermeister sollten Sie, wenn möglich ans Ende Ihres Einkaufs legen, sodass die Kühlkette vom Geschäft bis in Ihren Kühlschrank nicht zu lang wird und es nicht zu viele Temperaturschwankungen gibt.



Berufsbild Fleischereifachverkäuferin

Kompetenz, Beratung und Freude am Menschen

Sei es eine persönliche Beratung für die richtigen Rouladen, das Zuschneiden der Koteletts für den Grillabend oder einfach das Reichen der Bärchen-Wurst über die Theke für die jüngsten Kunden – der Beruf der Fleischereifachverkäuferin ist vielschichtig. Denn das alles gehört ebenso zu den Aufgaben der Fleischereifachverkäuferin wie kaufmännisches Organisieren sowie den täglichen Kontakt mit Ihnen, liebe Leser. Entgegen der verbreiteten Meinung ist dieser Job ein Beruf mit viel Verantwortung, unterschiedlichsten Aufgaben und natürlich der Freude am persönlichen Umgang mit dem Kunden.

Die Fleischereifachverkäuferin bzw. der Fleischereifachverkäufer bedient und berät Kunden fachgerecht und hilft – je nach Betrieb – auch bei der Abrechnung und weiteren betrieblichen Abläufen.

Fleischereifachverkäuferinnen sind zudem für die Präsentation der Waren und die Dekorationen im Verkaufsraum verantwortlich. Sie zeichnen die Waren aus, etikettieren sie und sind für die korrekte Lagerung der Waren sowie die Warenbestellungen verantwortlich. Außerdem stellen Fleischereifachverkäuferinnen einige Nahrungsmittel, etwa Hackfleisch, Salate, Fleischspieße oder belegte Brötchen in Eigenverantwortung her.

Neben der klassischen Ausbildung – Azubis werden immer gesucht – steht dieser Beruf auch allen Quereinsteigern offen. Bei Interesse können Sie uns gerne bei Ihrem nächsten Ladenbesuch ansprechen – Wir informieren Sie gerne.

„Es erfüllt mich mit enorm viel Stolz, gemeinsam mit unseren Mädels Woche für Woche auf den Märkten zu arbeiten und mit ihnen gemeinsam die vielfältigen Herausforderungen im Umgang mit unseren Produkten und den Kunden zu bewältigen.“

(Fleischermeister Ulrich)

WISSENSWERTES

Von Fleischermeister
Jörg Staroske

Ob zum Frühstück oder zur Mittagspause, unsere Fleischereifachverkäuferin bedient Sie gerne und berät Sie zu unserem umfangreichen Imbiss und Mittagstisch.



WISSENSWERTES

Von Fleischermeister
Horst Thiel

Das Rezept meiner Frau haben wir schon bei zahlreichen familiären Anlässen und für unseren Catering zubereitet – und es war jedes Mal ein voller Erfolg. Viel Spaß beim Nachkochen.



Winzerbraten

Besonders lecker in der kalten Jahreszeit

Zubereitung

Das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer einreiben und beidseitig mit Dijonsenf einpinseln. Danach ca. 30 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit den Apfel und die Zwiebeln vierteln und den Sellerie ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Zerlassen Sie nun Butter in einer Kasserolle und braten das Fleisch beidseitig an. Geben Sie das Gemüse und Obst sowie die Gewürze hinzu. Braten Sie dieses ebenfalls mit an. Dann löschen Sie alles mit dem Fond und dem Rotwein ab. Reiben Sie anschließend etwas Zitronenschale darüber. Stellen Sie nun die Kasserolle abgedeckt in den gut 170 Grad vorgeheizten Backofen. Nach 1 Stunde den Braten wenden und weitere 60 bis 90 Minuten vor sich hin schmoren lassen. Danach das Fleisch aus dem Sud nehmen und warm stellen und rund 90 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Flüssigkeit sieben. Sortieren Sie die Backpflaumen aus und stellen sie zur Seite. Die Soße eindicken bzw. abbinden. Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab. Nun können Sie die restlichen Backpflaumen wieder hinzufügen und den Saft der ausgepressten Mandarine dazu geben. Schneiden Sie den „ausgeruhten“ Braten in Scheiben. Als Beilage empfehle ich Ihnen Klöße oder Salzkartoffeln sowie Rotkohl.

Ich wünsche einen Guten Appetit. Ihre Christiane Thiel

Zutaten für 4 Portionen

2kg	Tafelspitz oder falsches Filet (gut abgehangen)
200g	Sellerie
200g	rote Zwiebeln
1	Apfel
200g	Trockenpflaumen ohne Stein
100g	Aprikosen
1	Mandarine
4	Pimentkörner
4	Wacholderbeeren
1	Biozitron (für den Abrieb)
	Dijonsenf
250ml	Bratenfond
500ml	Burgunder Wein (trockener Rotwein)



LandJuwel - Regionalität und Genuss seit über 30 Jahren

Für fast 100 LandJuwel-Fleischereien in Deutschland sind altbewährte handwerkliche Traditionen und zeitgemäßes Knowhow die wichtigsten Grundlagen für die Weiterverarbeitung des LandJuwel-Fleisches. Qualität und Frische sowie der verantwortungsvolle Umgang mit dem Produkt sind dabei eine Selbstverständlichkeit.

Dank der „Gläsernen Kette“ kann der Herkunftsort der Produkte lückenlos bestimmt werden. So ist LandJuwel ein Markenfleisch, welches seit 30 Jahren in einer bäuerlichen Erzeugergemeinschaft nach den LandJuwel-Prinzipien produziert wird. Ein wichtiger Baustein des Erfolges ist die Regionalität. Die 90 bäuerlichen Familienbetriebe sind in der „Lüneburger Heide“ sowie in der „Elbe-Weser-Region“ beheimatet und bilden die Basis von LandJuwel.

Weitere Informationen LandJuwel.de



Wissenswertes

Von Fleischermeister
Martin Stark

Wir vertrauen der LandJuwel-Qualität seit Jahren und wurden nie enttäuscht. Wenn die Zeit es ermöglicht, schauen wir regelmäßig bei einem der Landwirten vorbei und überzeugen uns von den Haltungsbedingungen.



Der Anspruch, alles für das Wohl der Tiere zu tun, der Verbund und die „geschlossene Kette“ sowie das vertrauensvolle Miteinander zwischen allen Beteiligten der Wertschöpfungskette, von den LandJuwel Landwirten, den unabhängigen Kontrollleuten, dem Schlacht- und Zerlegebetrieb, den Speditionen bis hin zu den LandJuwel Fleischereien sind die Grundlagen des Erfolges der Marke „LandJuwel“.

Überzeugen Sie sich von der Qualität unseres Fleisches und besuchen Sie Ihren LandJuwel-Fleischer in Ihrer Region.

