

Presse – Mitteilung

Bioland-Wurstwaren der Metzgerei Kaindl prämiert

Bioland zeichnet Biometzgereien aus

Friedberg, 12. Mai 2010. Vor kurzem fand eine besondere Prüfung zur Qualität von Bioland-Wurstwaren statt, an der die Metzgerei Kaindl teilnahm. Hierbei überprüfte eine Jury von drei Sachverständigen der Kulmbacher Fleischermeisterschule die Wurstprodukte der Bioland-Metzger auf Aussehen, Farbe, Konsistenz, Geruch, Individualität und Geschmack. Die Wurstwaren der Metzgerei schnitten dabei überdurchschnittlich gut ab. So gehörten die bekannten Produkte wie Knoblauchzipferl, Presssack rot und Sala@bio, die Minisalami von Kaindl zu den Top-Produkten.

Bioland-Metzger werden regelmäßig auf Einhaltung der Bioland-Richtlinien - vom Herstellungsprozess über die Rohwarenherkünfte bis hin zur Warenkennzeichnung - überprüft. Die Verarbeitung von Bioland-Wurstwaren erfordert hohes handwerkliches Geschick und fundierte Kenntnisse über die Fleischverarbeitung. Die Bioland-Metzger verarbeiten ausschließlich Bio-Rohstoffe und verzichten auf viele, sonst übliche Zusatz- und Hilfsstoffe wie zum Beispiel Phosphate, Nitritpökelsalz und Geschmacksverstärker. „Der Kunde wird mit einem ökologischen Premium-Produkt belohnt, das besondere Qualität und Transparenz garantiert. Und das köstlich schmeckt!“, betont Andreas Kaindl, Betriebsinhaber der Metzgerei.

Die Metzgerei Kaindl befasst sich neben der Verarbeitung auch mit der Herkunft und der Haltung der Tiere. Die meisten Tiere stammen aus dem Landkreis Aichach-Friedberg und vom Hochfeldhof in Mittelstetten. Die Bioland-Höfe garantieren artgerechte Tierhaltung mit viel Auslauf und frischer Luft. Lange Transportwege werden vermieden. So entstehen beste Fleischqualitäten, aus denen Metzgermeister Andreas Kaindl die bayerischen Spezialitäten herstellt.

Die Metzgerei Kaindl wurde 1924 gegründet und wird von Andreas Kaindl in dritter Generation geführt. Seit 1992 ist Kaindl Bioland-Vertragsmetzger, damals war er der erste Bioland-Metzger in Schwaben. Die Tiere werden stressfrei und schonend im eigenen Haus geschlachtet.