

TIERWOHL BÜRGT FÜR QUALITÄT

von Berit Nachtweyh

Mit ihren Fleisch- und Wurstwaren hat sich die Fleischerei Kluß aus Goslar über die Kaiserstadt hinaus einen Namen gemacht. Seit mehr als 100 Jahren und über vier Generationen betreibt Familie Kluß ihr Handwerk, fertigt Lebensmittel nach überlieferten Rezepturen und steht mit ihrem Namen für ein hohes Maß an Qualität.

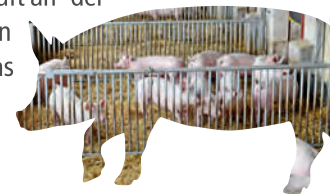


Die kommt nicht von ungefähr: "Unsere Grundlage ist gutes Fleisch", sagt Fleischschmeister Henning Kluß. Das bezieht der Betrieb aus der Region: Das Klostergut Bündheim in Bad Harzburg liefert das Rindfleisch, vom Hof Greve in Bockenem stammt das Schweinefleisch. Für beide Landwirte steht das Tierwohl an erster Stelle. Nur so kann Qualität wachsen: Die Wahl einer hochwertigen Rasse verbunden mit einer idealen und artgerechten Haltung der Tiere bietet die Grundlage für gesunde und schmackhafte Fleisch- und Wurstwaren.

Das Angus-Rind, wie es auf dem Kloostergut Bündheim gezüchtet wird, ist dafür ein gutes Beispiel. Die Rasse ist bekannt als Garant für hervorragende Fleischqualität, auf die Spitzenköche aus

aller Welt setzen. Auf dem Hof von Ulrike Edel-Heidhues leben die Rinder von Mai bis Oktober auf den Weiden der Gestütswiesen. Sie ernähren sich von Gras und Bach-Quellwasser, den Winter verbringen sie in großzügigen Ställen auf Stroh-Einstreu. Geräumige helle Ställe und Auslauf im Freien haben auch die Duroc-Schweine auf dem Greve-Hof. Sie werden nach den Neuland-Richtlinien gehalten, die sich an den Bedürfnissen der Tiere orientieren. Bewegungsfreiheit, gesundes Klima und ein natürlicher Tag-Nacht-Rhythmus gehören dazu. Auf dem Boden liegt Stroheinstreu, in den Trog kommen nur Futtermittel aus heimischer Erzeugung.

Regional orientiert ist die Fleischerei Kluß aber nicht nur bei ihren Fleischlieferanten. Im Geschäft an der Kornstraße finden Kunden vieles, was „Typisch Harz“ ist.



www.fleischereikluss.de