

Die Anlieferung erfolgt am 28. Januar 2011 zur Bäckerei Degenhardt. Hier müssen die Fleischpakete gegen Barzahlung in der Zeit von 15.00 – 17.00. Uhr abgeholt werden.



ERHALTEN DURCH GENIEßEN !
Frisches Rindfleisch aus der Sudeaue

Liebe Bürger und Bürgerinnen der Gemeinde Blücher-Besitz

Seit dem Frühjahr 2007 weiden in der Sudeaue vom Aussterben bedrohte Rinderrassen auf dem wertvollen Feuchtgrünland! Die MitarbeiterInnen der beiden großen landwirtschaftlichen Betriebe MAM in Besitz und Seebürger in Preten betreuen die Herden im Auftrag des Projektbüros in Boizenburg. Im Rahmen des Projektes, das von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung gefördert wird, soll untersucht werden, ob alte, vom Aussterben bedrohte Rinderrassen auch zur extensiven, ganzjährigen Weidehaltung auf schützenswertem Grünland eingesetzt werden können. Bei einem positiven Ergebnis könnte der Einsatz alter Rassen auch für andere Projekte, Flächen, Regionen empfohlen werden und so ein Beitrag zum Erhalt der Rassen geleistet werden.



Fotos Dr. Frieder Hamm, Bonn

Angesprochen auf dem Kreiserntefest nach Möglichkeiten des Fleischeinkaufs von den Rindern der alten Rassen und getreu dem Motto „Erhalten durch genießen“ will das Projektbüro in Zusammenarbeit mit Herrn Pfohl versuchen, Ihnen ein Angebot zu machen!

Exklusiv für die BürgerInnen der Gemeinde Blücher-Besitz sowie Interessierte bieten wir Fleischpakete mit verschiedenen Teilstücken eines jungen Shorthornbullens an:

10 kg Fleischpakete mit vakuumierten, küchenfertigen Teilstücken zum Preis von €/kg

Und so ist unsere Planung:

Bei Interesse an einem Fleischpaket füllen Sie bitte die nebenseitige „Verbindliche Bestellung“ aus, geben diese bis zum 10. Januar 2011 in der Bäckerei Degenhardt ab oder schicken diese ebenfalls bis zum gen. Termin an das Projektbüro Am Elbberg 8/9 – 19258 Boizenburg. Am 12. Januar erhalten Sie dann telefonisch oder per mail Bescheid, ob genügend Bestellungen vorliegen (18) und die Schlachtung erfolgen wird, oder mangels Nachfrage das Angebot zurück gezogen werden muss. Im ersten Fall erfolgt die Schlachtung des Rindes am 17.01. auf dem Gut Gallin In der dortigen EU-zertifizierten Schlachtstätte wird das Rind auch zerlegt und von den Fachkräften entsprechend portioniert sowie die Teilstücke vakuumiert!

Die Auslieferung erfolgt dann am Fr., dem 28.01. per Kühlfahrzeug zur Bäckerei Degenhardt. Hier muss das Fleisch dann zwischen 15-17 Uhr abgeholt werden.

Mit freundlichen Grüßen

J.Beisiegel Projektkoordinator - T.Pohl, Geschäftsführer MAM

**Verbindliche Bestellung
eines ca. 10 kg schweren Fleischpaketes
vom Shorthornjungbullens des Betriebes
MAM Nord Blücher-Besitz zum Preis von
.....€/Kg**

Das Paket enthält folgende Teilstücke in leicht veränderlichen Gewichtsanteilen

Filet/Rostbeef	ca. 0,6 kg	1 Pak.
Braten	ca. 3,0 kg	2 Pak.
Rouladen	ca. 1,2 kg	1 Pak.
Gulasch	ca. 1,2 kg	2 Pak.
Suppenfleisch (Beinscheibe, Querrippe, Brust)	ca. 2,5 kg	2 Pak.
Hackfleisch	ca. 1,5 kg	3 Pak.

Zusätzlich kostenlos Suppenknochen wenn gewünscht
Ja / nein /kg

Name/Vorname :

Anschrift :

Tel.:

Unterschrift:

Falls vorhanden mail-Adresse:

.....

Bestellung bitte bis zum **10.Januar** in der Bäckerei Degenhardt abgeben, per Fax senden an 038847/581018 oder per Post an: Projektbüro – Am Elbberg 8/9 – 19258 Boizenburg!