

## Ein Wort zu den Tieren...

### Das UR- Rind „Auerochse“ kehrt zurück

Die Rinder leben in freier Naturhaltung und sind das ganze Jahr im Freilauf auf Wiesen. Durch das langsame Heranwachsen und dem Verzicht auf Mastfutter oder ähnlichen Zusätzen hat das Fleisch eine sehr gute Qualität. Medikamente werden unter normalen Umständen gar nicht verwendet.

Neben grundsätzlichen Merkmalen wie dem Alter, der Rasse und dem Geschlecht des Tieres sind vor allem auch die Ernährung, die Haltung und die Schlachtung der Tiere ausschlaggebend für die Qualität. Durch die Natur-Weidehaltung sind die Rinder gesund und in einer tollen Verfassung. Das Fleisch ist durch das langsame und natürliche Wachstum zart, feinfaserig, mager, aromatisch und hat ein gehaltvolles und vollmundiges Aroma. Diese Eigenschaften entstehen auch durch viel natürliche Bewegung in der freien Natur.

Einen weiteren wichtigen Einfluss auf die Fleischqualität hat auch der Transport der Tiere zum Schlachthof. Werden die Tiere zu sehr unter Stress gesetzt, wirkt sich dies auch negativ auf das Fleisch aus. Aus diesem Grund setzen die Fleischgenießer auch auf kurze Transportwege bzw. einem Erlegen vor Ort (sogenannter Weideschuss).

### Auerochsen:

Einst war das Ur-Rind, der europäische Auerochse, das größte Landsäugetier Europas. Durch verschiedene Rückzüchtungen lebt der Auerochse heute in artgerechter groß angelegter Freilandhaltung wieder in Deutschland.

Die Naturhaltung wirkt sich durch die Aufnahme von Kräutern und Gräsern positiv auf die Qualität des Rindfleisches aus. Das Fleisch hat einen intensiveren

Geschmack als andere Rinderrassen. Es hat weniger Fett und ist zudem cholesterinärmer. Es enthält einen hohen Anteil an Vitaminen und gesundheitsfördernden Omega-3-Fettsäuren.

Ebenfalls leisten die Auerochsen einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz. Durch das ganzjährige Abfressen von Hecken, Büschen und anderen Pflanzen wird der natürliche Kreislauf unterstützt.

### Merkmale vom Fleisch:

### Nährstoffwerte-Vergleich (100g)\*

	Rind	Auerochse
<b>Fett</b>	14g	5g
<b>Cholesterin</b>	65mg	55mg
<b>Kalorien</b>	219kcal	130kcal
<b>Eiweißstoffe</b>	19g	21g

\*Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte aus der allgemeinen Literatur

Nr.	Produkt	PREISLISTE Auerochse	Preis/kg*
1	<b>Natur-Paket</b> (4kg – € 106,80) -€ 28.- ERSPARNIS gegenüber Einzelverkauf- Je 1kg: Rouladen, Hack, Braten, Gulasch		26,70 €
2	<b>Natur – Filet</b> (ca. 500g Pakete eingeschweißt, nicht geschnitten)		ca.39,50 € 79,00 €/Kilo
3	<b>Natur – Rumpsteak</b> (ca. 500g Pakete eingeschweißt, nicht geschnitten)		29,75 € 59,50 €/Kilo
4	<b>Natur – Hüftsteak</b> ( ca. 500g Pakete eingeschweißt, nicht geschnitten )		24,75 € 49,50 €/Kilo
5	<b>Natur - Rip-Eye-Steak</b> (ca. 500g Pakete eingeschweißt, nicht geschnitten) <b>-Ausverkauft-</b>		28,75 € 57,50 €/Kilo
6	<b>Natur – Rouladen</b> (ca. 1 kg Paket eingeschweißt)		38,50 €
7	<b>Natur - Falsches Filet</b> (ca. 1 kg Paket eingeschweißt )  <b>Rinderschulter</b> zum Schmoren & Kochen		34,50 €
8	<b>Natur – Braten</b> (ca. 1 kg Paket eingeschweißt )		34,50 €
9	<b>Natur – Gulasch</b> (ca. 1 kg Paket eingeschweißt )		37,50 €
10	<b>Natur – Hackfleisch</b> (ca. 500 g Paket eingeschweißt )		ca.12,25 € 24,50 €/Kilo
11	<b>Natur – Beef-Hammer</b> (nach Gewicht eingeschweißt )		34,50 €
12	<b>Natur – Suppenfleisch</b> (ca. 1 kg Paket eingeschweißt )		23,50 €
13	<b>Natur – Hanging Tender</b> ( ca. 300 g eingeschweißt)		44,50 €
14	<b>Natur - Tafelspitz</b> (ca. 1,5 Kg eingeschweißt <b>-Ausverkauft-</b>		ca. 42,50 €
15	<b>Natur - Skirt</b> ( ca. 450 g eingeschweißt )		ca. 49,20 €
16	<b>Natur - Flanksteak</b> (ca. 600 g eingeschweißt)		ca. 49,50 €

# LYCKALAND



\*Preise Inkl. gesetzliche MwSt., ohne Versandkosten

Die bestellte Ware wird nach der Reifezeit, der Portionierung & Verpackung vom Schlachtbetrieb direkt an Sie übergeben. Anschließend sollte die Lagerung entweder in der Tiefkühltruhe oder im Kühlschrank erfolgen.

Tiefgefrorenes Fleisch kann bei uns erworben werden.

Vielen Dank für Ihr Verständnis & guten Appetit.

Ihre Familie Gedaschko

---

LYCKALAND  
Ohlmöhlenweg 18  
25451 Quickborn  
Deutschland

Tel. +49 170 99 69 86 1  
Email: [info@lyckaland.de](mailto:info@lyckaland.de)  
Web: [lyckaland.de](http://lyckaland.de)  
Steuer-Nr. 3122624760

Sparkasse Südholstein  
DE83 2305 1030 0511 2725 02  
NOLADE21SHO

