

Seit einem Jahr

Französische Fleischrinder am Tollensesee



Ein Limousin-Rind am Ufer der Lieps. Foto: Archiv

Zippelow/vtb/pm. Ziegelrot, zart, saftig und aromatisch ist ihr Fleisch. Die Rede ist vom Limousin-Rind, ursprünglich aus der Region um das französische Limoges stammend. Doch auch hier bei uns haben sie dank Felix Wirtz eine Heimat gefunden, denn seit nunmehr fünf Jahren betreibt der gelernte Metzger und Landwirt einen Hof mit mehr als 200 Limousin-Rindern in Zippelow am Ufer der Lieps. Hier züchtet er seine Tiere mit großer Leidenschaft, sie wachsen naturnah und mit natürlichem Futter auf. Im Sommer grasen sie auf den Weiden rund um die Lieps und im Winter haben sie ihr Strohlager im Stall in Zippelow – bis sie stress- und schmerzfrei in einem nahe gelegenen Schlachthof geschlachtet werden.

Seit einem Jahr werden im eigenen Hofladen nun Rinderbraten, Gulasch oder Salami angeboten. Produkte für echte Feinschmecker, aber auch für besondere Anlässe wie das bevorstehende Weihnachtsfest. In fünf oder zehn Kilogramm-Paketen kann man das Fleisch fertig geschnitten und vakuum verpackt (erfolgt in den hofeigenen Räumlichkeiten) zum Schlemmen mit nach Hause nehmen. Vorbestellungen werden dazu unter 0160-96607794 oder per Mail an bestellung@limousin-hof-zippelow.de erbeten. Übrigens kann man hier neuerdings auch schmackhaftes Fleisch vom Wasserbüffel bestellen. Diese weiden seit letztem Jahr im Naturschutzgebiet an der Lieps. Wenn einem da nicht das Wasser im Munde zusammenläuft...