Zart und saftig

Französische Fleischrinder am Tollensesee

Zippelow/vtb. Auf seinem 300 Hektar großen Hof in Zippelow hält der 26-jährige 200 Limousin Rinder. Ursprünglich aus der Region rund um das fanzösische Limoges stammend, eignet sich das Fleisch dieser Rinder für den Gaumen richtiger Feinschmecker. Ziegelrot, zart, saftig und mit einem vollen Aroma – da tropft einem doch der Zahn. Deshalb verkauft der gebürtige Bayer Felix Wirtz, ebenfalls gelernter Groß- und Außenhandelskaufmann, das Fleisch seit Oktober auch in seinem Hofladen. Rinderbraten, Rindergulasch oder -salami gibt es hier fertig geschnitten und vakuum verpackt. Die fünf oder zehn Kilogramm Pakete zum Schlemmen kann man vorbestellen (bestellung@limousinhof-zippelow.de oder 0160-96607794) und zwei Mal im Monat freitags von 13 bis 18 Uhr abholen (nächster Verkaufstermin: 24. März). Die Tiere werden dafür nach Bedarf stressfrei in einem spezialisierten Betrieb geschlachtet, das Zerlegen und Verpacken erfolgt in den hofeigenen zertifizierten Räumlichkeiten. Und was heutzutage besonders wichtig ist: Alle Tiere, die geschlachtet werden, wurden auf dem Hof geboren und sind mit natürlichem Futter aufgewachsen – außer Wild, welches saisonal auch im Hofladen verkauft wird und aus den umliegenden Wäldern stammt.

Ein Limousin-Rind vom Limousin-Hof Zippelow am Ufer der Lieps.
Foto: privat