

## Strauß

Feiner voller Geschmack  
vergleichbar mit Rindfleisch

## Antilope

Dezenter Wildgeschmack  
Feinfaserig in der Struktur

## Bison

Intensiverer Geschmack als beim Rind mit feiner Wildnote

## Bio-Rind

Geschmack wie man ihn von früher her kennt

## Bio-Schwein

Vollfleischiger runder Geschmack

## Zucht-Rind

Dezenter Geschmack

## Zucht-Schwein

Dezenter Geschmack

## Genuss

## Natur

## Kontrolle

## Qualität

Wird gezüchtet, wächst im natürlichen Umfeld mit viel Freilauf auf und sucht sein Futter selbst

Wildlebend in freier Natur ohne Zufütterung

Wird gezüchtet, wächst im natürlichen Umfeld mit viel Freilauf auf und sucht sein Futter selbst

Zucht in artgerechter Tierhaltung mit viel Bewegung

Zucht in artgerechter Tierhaltung mit viel Bewegung

Schnelle Stallmast, oft in Boxen mit sehr eingegter Bewegungsfreiheit

Schnelle Stallmast, oft in Boxen mit sehr eingegter Bewegungsfreiheit

Straußenfleisch wird nach strengsten EU - Richtlinien kontrolliert

Antilopenfleisch wird nach strengsten EU - Richtlinien kontrolliert

Bisonfleisch wird nach strengsten EU - Richtlinien kontrolliert

Kontrolliert durch die BIO & Öko Verbände

Kontrolliert durch die BIO & Öko Verbände

Wenig Kontrolle über Haltung & Fütterung, nur Mindestanforderung

Wenig Kontrolle über Haltung & Fütterung, nur Mindestanforderung

Hoher Eiweißgehalt, mit viel Mineralien & Spurenelemente, wenig Cholesterin & wenig Fett optimale Werte

Hoher Eiweißgehalt, Mit viel Mineralien & Spurenelemente, wenig Cholesterin & wenig Fett optimale Werte

Mager, festes Fleisch bei Mineralien & Spurenelemente sowie Cholesterin gute Werte

Marmoriertes Fleisch, feinfaserig

Marmoriertes Fleisch, feinfaserig

Nur Oberflächenfett, viel Wasser in der Muskulatur, weniger Eiweiß & Mineralien, mehr Cholesterin

Nur Oberflächenfett, viel Wasser in der Muskulatur, weniger Eiweiß & Mineralien, mehr Cholesterin