

Januar 2009 (2)

Gut möglich, dass Sie woanders genauso gutes Kalbfleisch bekommen. Aber besseres bestimmt nicht. Das Kalb dieser Woche stammt aus einem Stall mit viel Stroh und wurde mit extra viel frischer Kuhmilch aufgezogen. Das ist sehr selten. Denn der Bauer würde mehr Geld für die Milch erhalten als am Ende für das Kalb. Er macht es mir zuliebe, da ich seine Arbeit wertschätze.

Frische, noch warme Milch gesunder Kühe können den Organismus des Kalbes nicht vergiften. Deshalb sind die Filterorgane, wie Leber und Nieren so gut wie unbelastet. Sie haben dadurch eine leuchtend helle Farbe, sind sehr fein und mild und sehr gut bekömmlich. Das Fleisch ist hell, zart und saftig wie kein anderes.