

# Nachhaltig und transparent

Fleischerei Kluß setzt jetzt auch beim Rindfleisch auf regionale Herkunft

**Goslar.** Nach dem großen Erfolg mit dem Schweinefleisch aus der Region stellt die Fleischerei Kluß nun ab dem 26. März auch beim Rindfleisch auf regionale Herkunft um. „Seit gut eineinviertel Jahren beziehen wir unser Schweinefleisch vom Hof Greve aus Bockenem, und die Nachfrage ist konstant hoch“, freut sich Fleischermeister Henning Kluß. „Eine regionale Herkunft scheint bei den Kunden wichtig zu sein.“ Das sei für ihn der Grund gewesen, jetzt auch beim Rindfleisch auf Regionalität und hohe Qualität zu setzen.

Mit dem Kloostergut Bündheim fand er dafür den richtigen Partner. Die Familie Edel züchtet hier Angus Rinder. Sie werden im Winter auf dem Hof im Laufstall geboren und aufgezogen. Bis zum 9. Lebensmonat bleiben die Kälber bei ihren Müttern und ernähren sich von Muttermilch, Heu und Gras.

Von Mai bis Oktober findet man die Angus Rinder auf den Weiden oberhalb der Harzburger Galopprennbahn. Sie ernähren sich von Weidegras und frischem Quellwasser. In den Wintermonaten bekommen die Tiere im Laufstall Heu, Grassilage, Stroh und Getreide aus eigenem Anbau.

Geschlachtet werden die Edel Angus Rinder in Bockenem. Das ga-



Die Rinder vom Kloostergut Bündheim werden von der Familie Edel gezüchtet.

rantiert kurze Transportwege und entsprechend wenig Stress für die Tiere. Gut drei Wochen darf das Fleisch reifen, dann wird es von Henning Kluß abgeholt, um in seinem Geschäft weiterverarbeitet zu werden. Regionaler geht es kaum.

„Das gibt mir ein gutes Gefühl, denn nicht nur die Kunden wollen wissen, wo das Fleisch herkommt, das wir hier verarbeiten, ich möchte das auch wissen“, erklärt Kluß. Abgesehen von der hohen Qualität des Produktes tue man auch was für Transparenz und Nachhaltigkeit.

Kluß ist die einzige Fleischerei,

die noch in der Altstadt produziert. Seit 1958 ist der Familienbetrieb in Goslar zu finden und wird nun in der vierten Generation von Fleischermeister Henning Kluß geführt. Bis auf Spezialitäten wie etwa Serrano oder Schwarzwälder Schinken, die man natürlich aus der jeweiligen Region bezieht, sind sämtliche Wurst- und Fleischwaren wie beispielsweise der Gosebeißer, die Braunschweiger Mettwurst, die vielfältige Aufschnitt-Auswahl und vieles mehr hausgemacht. Ein umfangreiches Käsesortiment rundet das Angebot ab. *ohl*