



LandZunge

Das Beste aus der Region

BUCHMANN GMBH

Saugutes für die Region

GRÜNKRAUT. Das Familienunternehmen Metzgerei Buchmann besteht bereits seit 1935 und blieb immer seiner Firmenphilosophie treu: Hochwertige Lebensmittel erzeugen und dabei nachhaltig arbeiten, zum Schutz des Menschen und der Umwelt. Ralf Buchmann und seine rund hundertköpfige Mannschaft fühlen sich fest mit Oberschwaben verbunden, so entstand die Partnerschaft zur LandZunge, zu Bioland und letztendlich die Entwicklung der Marke Buchmanns LandSchwein.

In Oberschwaben längst beliebt und über die Grenzen hinaus bekannt sind die Fleisch- und Wurstspezialitäten der Metzgerei Buchmann in Grünkraut bei Ravensburg. Traditionelles Fleischerhandwerk verbunden mit modernster Technologie und zeitgemäßem Qualitätsmanagement sorgen für die kontinuierliche Qualität und Frische aller Produkte. Jeder Arbeitsschritt vom Wareneingang über die Verarbeitung, die Verpackung, die Lagerung bis hin zum Versand unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Der ober-schwäbische Fleisch- und Wurstspezialist hat sich eine nachhaltig zukunftsverträgliche Entwicklung zum Schutz des Menschen und der Umwelt zum obersten Ziel gesetzt. Ralf Buchmann, Geschäftsführer in dritter Generation des Familienbetriebes, sieht sein Unternehmen als ein Teil der Region und dies deckt sich hervorragend mit der Philosophie der LandZunge. Buchmann weiß, wie wichtig es ist, zusammenzuhalten und das zu stärken, wo die Wurzeln liegen. Mit den regionalen Bauern an einem Strang zu ziehen, um so keine Kompromisse bei Geschmack und Qualität eingehen zu müssen, das ist die Buchmann- Nachhaltigkeit, welche die Kunden und Gastronomen so schätzen. So ist die Traditionsmetzgerei auch Partner der regionalen Aktionen Bioland und PrimaRind und für die LandZunge haben sie sich etwas Besonderes einfallen lassen: hochwertiges Schweinefleisch und beste Wurstartikel von Buchmanns LandSchwein. Die Initiative Buchmanns LandSchwein zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft steht für authentische und hochwertige Produkte aus der Region für die Region. Das schätzen auch die LandZunge-Wirte: Fleisch aus der Nähe, vom Lieferanten, den man kennt und dem man vertraut. Das schmeckt den Erzeugern sowie den Kunden gleichermaßen.



Ralf Buchmann vergewissert sich gerne selber über die artgerechte Haltung der Schweine und bleibt konsequent seinem Qualitätsanspruch und seiner Verbundenheit zur Region treu.



Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Kaufstrasse 6-8, 88287 Grünkraut-Gullen
 Telefon: +49 (0) 7 51 - 7 60 50
 Telefax: +49 (0) 7 51 - 76 05 50
 info@buchmann-gmbh.de
 ► www.buchmann-gmbh.de



Buchmann's bestes Schweinefleisch für die LandZunge

LandSchwein
Das Beste aus Oberschwaben

Buchmann GmbH
 Kaufstr. 6 - 8, 88287 Grünkraut
 Tel. 07 51 - 7 60 50, Fax 0751 - 76 05 50
 www.buchmann-gmbh.de



Die tägliche Belieferung durch die firmeneigenen Kühlfahrzeuge garantiert die hohe Frische und Qualität der Fleisch- und Wurstwaren. So werden rund 1000 Groß- und Gastronomiebetriebe in der Region regelmäßig versorgt.

LANDZUNGE PHILOSOPHIE

Futtern wie bei Müttern - Wo die Region auf der Zunge zergeht

Die LandZunge will nicht weniger als das Beste der Region auf den Tisch bringen. Damit die besten Gäste so richtig genießen können. Nur für sie legen sich die Wirte der Aktion ordentlich ins Zeug: Sie setzen auf regionale Zutaten und verstehen sich auf beste traditionelle Rezepte - die sie ganz locker auch mal zeitgemäß interpretieren. Hinter ihnen steht ein starkes Netzwerk von Erzeugern, Lieferanten und Fachleuten aus den verschiedensten Ecken, die allesamt an einem Strang ziehen, um die Stärken und Eigenheiten der Region bekannt und begehrt zu machen.

SCHLEGELS SCHLEMMERECKE

Kartoffelhof Steinhauser

Wann, wie und durch wen die Kartoffel nach Europa kam, ist noch bis heute nicht ganz klar. Aber eins ist sicher, dass die Kartoffel im Kartoffelhof Steinhauser in Dettingen in den allerbesten Händen ist, das weiß auch die LandZunge zu schätzen.



Auf dem Kartoffelhof und Schälbetrieb Steinhauser werden seit über 40 Jahren Kartoffeln in bester Qualität angebaut und verarbeitet. Mit den Grombiera, wie die Kartoffel nicht nur in Dettingen liebevoll genannt wird, entsteht täglich ein original schwäbischer Kartoffelsalat, der auch die Jury der Regioschmecker begeisterte und prompt mit der Goldmedaille Regioschmecker 2014/15 ausgezeichnet wurde. Hervorzuheben ist die Nachhaltigkeit des Produktes. Der natürliche Anbau der Kartoffeln ist ausschlaggebend für die Qualität und Ansprüche der Kartoffelbauern. Das fängt an bei der Auswahl des genfreien Saatgutes und geht über eine behutsame Pflege der Pflanzen bis hin zum richtigen Zeitpunkt der Ernte. Bereits seit zehn Jahren wird der Kartoffelsalat mit derselben Rezeptur hergestellt und zwar so, wie ihn jede ober-schwäbische Hausfrau auch kennt und macht - gedämpfte Kartoffel, Brühe, Essig, Öl, Salz, Senf. Der Kartoffelsalat enthält keinerlei künstliche oder naturidentischen Aromastoffe, keine künstlichen Farbstoffe, keine Geschmacksverstärker oder synthetische Süßstoffe. Das schmeckt man und das macht ihn aus. So trägt die Leckerei den Titel Regioschmecker 2014/15 in Gold zu Recht.



LANDZUNGE EVENTS

ROSSBERG
BRÄUHAUS ROSSBERG
 Jeden Sonntag 17-21 Uhr Vesperbuffet und Salatbuffet
 Kalte und warme Speisen
 Roßberg 1, 88364 Wolfegg, T: 07527 4544, info@braeuhaus-rossberg.de

BAD WALDSEE/MATTENHAUS
HOTEL LANDGASTHOF KREUZ
 15.07. „Mattenhauser Kräuterabend“
 Kräutergartenführung Et Kräuter-Menü - bitte reservieren
 Mattenhaus 3, 88339 Bad Waldsee
 T: 07524 - 97570, info@hotel-kreuz.de

BAD WALDSEE/ HOPFENWEILER
GASTSTÄTTE ZUR VERSTEIGERUNGSHALLE
 Frische Pfifferlinge, Steaks vom Weiderind und vom Landschwein, knackige Salatvariationen. T: 07524 7926, info@gasthaus-versteigerungshalle.de

REZEPT DES MONATS

Omas gefüllte Kalbsbrust

Für die Fülle: 3 trockene Brötchen werden abgerieben, das Innere wird in Würfel geschnitten und in 1/4 Liter Milch eingeweicht.

1 klein gehackte Zwiebel, 1 EL Petersilie und 1 fein gehackte Knoblauchzehe werden zusammen mit den ausgedrückten Brötchen in 2 EL Butter angeschwitzt. Abkühlen und dann mit 250 g gemischtem Hackfleisch, 100 g Bratwurstbrät, 2 Eigelb und je 1 kräftige Prise Salz und Muskat (wenn der Fleischteig zu nass ist, gibt man etwas Grieß dazu) mischen. Steif geschlagener Eischnee (2 Eier) wird zuletzt leicht untergezogen.

Die innen und außen mit Salz und Pfeffer eingeriebene Kalbsbrust (1- 1,5 kg) wird mit dem Fleischteig gefüllt und mit einem sauberen Leinenfaden zugenäht. Im vorgeheizten Backofen wird die Brust in einer Kasserolle auf beiden Seiten mit Bratfett angebraten. In die Kasserolle legt man 1 gelbe Rübe, 1 kleine Zwiebel, 1 Brotrinde, 1 Tomate und 1 Selleriescheibe. Sie werden nachher zur Soße benötigt.

Bei mäßiger Hitze und häufigem Begießen lassen Sie die Brust knusprig braun backen. Dann den Soßenfond mit wenig Wasser kochen und anschließend durchpassieren, mit etwas Fleischbrühe und saurem Rahm zur Soße aufkochen. Backzeit: ca. 1 bis 1,5 Stunden.

Die Kalbsbrust wird in Scheiben geschnitten serviert. Dazu passen Spätzle und natürlich darf ein guter schwäbischer Kartoffelsalat nicht fehlen.

Noch ein Tipp: Man kann die gefüllten Kalbsbrustscheiben auch kalt zum Vesper essen. Ich gebe gerne in den Fleischteig auch noch Pistazienkerne oder fein geschnittenen Schinken hinein.



88451 Dettingen a. d. Iller - Robert-Bosch-Str. 7 NEU - Tel. 07354 937360
 info@kartoffelhof-steinhauser.de - www.kartoffelhof-steinhauser.de

Eröffnung des neuen Hofladens:
 Mo. 27. Juli



Unsere Erzeugnisse erhalten Sie in folgenden Märkten:

Kempten	REWE	Bad Buchau	REWE	Dornstadt	REWE
Memmingen	REWE	Erolzheim	EDEKA & REWE	Dietenheim	REWE
Ottobeuren	REWE			Neu-Ulm	REWE
Babenhausen	REWE	Laupheim	REWE	Senden	REWE
Bodolz	REWE	Schwendi	EDEKA	Jedesheim	Dorfladen
Wangen	REWE	Burgrieden-Rot	Moosmayer	Illertissen	REWE
Leutkirch	REWE	Ulm - Eselsberg	REWE	Weißenhorn	REWE
Baienfurt	REWE	Ulm - Kuhberg	REWE	Vöhringen	REWE
Biberach / Riß	EDEKA & REWE	Ulm - Söfingen	REWE	Altenstadt	EDEKA & Raiffeisenmarkt
Bad Wurzach	REWE	Ulm - Donaustetten	REWE	Bellenberg	EDEKA
Ochsenhausen	UTZ	Ulm - Wiblingen	REWE		
		Blaustein	REWE		