Kirchweih und Kulinarisches beim Sepp´nbauer in Bernau

Beitrag

KIRTA Beim Sepp'n-Bauer! HIER kommt das Regionale Fleisch direkt von der Grünen Weide NEBENAN … … und nicht von weit her aus aller Herren Länder! Ganz egal ob die Kühe auf den saftig grünen Wiesen, die Schweine im Wohlfühlstall, die Hühner beim Eier legen unter freiem Himmel – alle Tiere genießen beim Sepp´n-Bauer ein freies und lebenswertes Leben. Die daraus eigens erzeugten tierischen Lebensmittel sind somit im Geschmack und Regionalität dank einer besten Lebenshaltung nach den Prinzipien der kleinstrukturierten Landwirtschaft ein wahres Geschmackserlebnis!

Bereits wie im letzten Jahr lädt der Sepp´n-Bauer zur bevorstehenden Kirta (Kirchweih am dirtten Wochenende im Oktober) seinen Kunden und Gästen ein. An den Tagen vom **Freitag, 14.10.2022 bis Samstag, 15.10.2022** wird neben der typischen und traditionellen Kirtahutsch'n auch selbstgebackene Kirchweihnudeln, Schmalzgebäck, deftige Brotzeiten und frische Kuchen angeboten. „Weil viele unserer Kunden und Gäste diese bayerische Tradition nicht mehr kennen, möchten wir diese allen Interessierten näherbringen." so die Hofbetreiberin Franziska Simon. Hinzu meinte sie, wenn das Wetter mitspielt ist das immer eine große Gaudi und macht einfach nur Spaß. Es lohnt sich also vorbeizuschauen, um ein paar angenehme Stunden am Bauernhof zu erleben und zumals lohnt sich ein Besuch im Hofladen immer.

Das Pinzgauer Rind – eine exklusive Rinderrasse

Genuss von Anfang an! Dank der qualitätsbewussten Aufzucht garantiert der Sepp'n-Bauer für bestes Rindfleisch in erstklassige Fleischqualität. Als direkter Erzeuger möchten die Hofbetreiber wissen was man so isst! Das Fleisch ist saftig und zart, leicht und bekömmlich mit dem wahrlich kulinarische Gipfelstürme erlebbar werden. Exzellente Qualität und Genuss, die man schmeckt. Dabei ist das Pinzgauer Rind wohl eine der schönsten und exklusivsten Rinderrassen. Optisch ist es durch die typische Farbbezeichnung mit der kastanienbraunen Grundfarbe und der Weißzeichnung am Rücken und Bauch unverwechselbar. Das Rind als Wiederkäuer ist in der Lage wertvolle Gräser und schmackhafte Kräuter zu verwerten und diese in hochwertigen Lebensmittel wie Milch und Fleisch umzuwandeln. Die Robustheit und Anpassungsfähigkeit der Pinzgauer in Kombination mit ihrer Fitness eignet sich hervorragend für die Beweidung der Alm- und Weideflächen unter wechselnden klimatischen Bedingungen. Mit der nahezu ausschließlichen Verwertung von Grundfutter ist eine

nachhaltige Landschaftspflege garantiert. Das verstärkte Bewusstsein um Regionalität und Unverfälschtheit macht die Pinzgauer Rinder wieder zu einer Rasse, die im Trend der Zeit liegt. Das Fleisch von den Pinzgauer Ochsen gilt als kulinarisches Genusserlebnis. Das Geheimnis liegt in der artgerechten Fütterung, welche aus Gras, Heu und Silage sowie Weide- oder Almhaltung besteht. Viel Bewegung sorgt für eine kräftige Muskulatur und stärkt die Gesundheit und Vitalität der Ochsen. Das langsam und somit natürlich gewachsene Fleisch der Pinzgauer Rinder macht sich in der erlesenen Qualität bemerkbar. Pinzgauer Rinder haben die besondere Fähigkeit, Fett gleichmäßig im Muskel einzulagern, daher ist das Fleisch besonders gut marmoriert, zart und hat ein typisch feines Rindfleischaroma! Dadurch bleibt das Fleisch bei der Zubereitung auch besonders saftig. Eine optimale Reifung sorgt zusätzlich für außergewöhnliche Qualität.

Duroc Schweine – Strohscheine aus dem Wohlfühlstall

Seit Frühjahr 2021 sind die Schweine beim Sepp‘n-Bauer in den neuen Tierwohlstall mit großzügigen Außenbereich eingezogen! Der deutlich größere Außenstall zeigt vor allem seine Vorteile darin, dass die Schweine nun volles Tages- und Sonnenlicht bei frischer Luft genießen können, und sie somit eine noch bessere Lebensqualität haben als zuvor. Statt auf hartem Spaltenboden, bewegen sich die gepflegten Strohschweine schmerzfrei auf weichem Stroh, um nach Ihren angeborenen Instinkt zu wühlen und zu wachsen. Diese neue Fleischqualität schätzen renommierte Spitzenköche bis hin zum anspruchsvollen Endverbraucher. Durch die verbesserte Luftqualität und Einstreuung mit Stroh bieten wir unseren Schweinen die besten Bedingungen und können auch folglich unseren Kunden eine noch bessere Fleischqualität anbieten, so die Hofeigentümerin Franziska Simon. Überzeugen Sie sich am besten selbst vor Ort und besuchen unsere aktiven Schweinerasse den Duroc. Wir als Sepp´n-Bauer schätzen die „Robustheit“ der Durocs, die in ganzjähriger und großzügigen Haltung für ein butterzartes Fleisch und feinstes Aroma stehen. Duroc Schweine sind eine rund 250 Jahre alte, aus den USA stammende Kreuzung von roten Jersey-Schweinen und europäischen Iberico Schweinen, die einst per Schiff nach Übersee importiert wurden. Das zarte Muskelfleisch der Duroc Schweine zeichnet sich vor allem durch ein hohes Maß an intramuskulärem Fett aus, das eine sehr feine Marmorierung mit sich bringt. Neben dem optischen Genuss bleibt das Premium-Fleisch dadurch auch beim Garen besonders Zart und erhält ein tiefes, unvergleichliches Aroma. Ob Grillrost oder Pfanne: ein echter Hochgenuss!

Bericht, Fotos und weitere Informationen: www.seppenbauer.com

Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Bernau
2. Chiemgau
3. Farbing
4. München-Oberbayern
5. Seppnbauer