

ÖFZ ON TOUR: Karlo, Burgenland

Zu den selten gewordenen Haustierrassen des Pannonischen Raums gehört das Graue Steppenrind. Im Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel weidet heute wieder eine Herde von rund 500 Tieren. Um den Herdenbestand zu sichern, wird nur ein kleiner Teil (rund 70 Tiere pro Jahr) exklusiv in der Fleischerei Karlo in Pamhagen (Filiale in Illmitz) geschlachtet und verarbeitet. Das Besondere an diesem Fleisch ist, dass es aus biologischer Tierhaltung stammt und somit von bester Qualität ist. Fleischermeister Martin Karlo (Bild), der auch Obmann-Stellvertreter der Genussregion „Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel Steppenrind“ ist, macht daraus u. a. luftgetrockneten Rindersaftschinken. „Auf Bestellung kann auch Frischfleisch vom Grauen Steppenrind bei uns gekauft …



Zu den selten gewordenen Haustierrassen des Pannonischen

Raums gehört das Graue Steppenrind. Im Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel weidet heute wieder eine Herde von rund 500 Tieren. Um den Herdenbestand zu sichern, wird nur ein kleiner Teil (rund 70 Tiere pro Jahr) exklusiv in der Fleischerei Karlo in Pamhagen (Filiale in Illmitz) geschlachtet und verarbeitet. Das Besondere an diesem Fleisch ist, dass es aus biologischer Tierhaltung stammt und somit von bester Qualität ist. Fleischermeister Martin Karlo (Bild), der auch Obmann-Stellvertreter der Genussregion Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel Steppenrind ist, macht daraus u. a. luftgetrockneten Rindersaftschenken. Auf Bestellung kann auch Frischfleisch vom Grauen Steppenrind bei uns gekauft werden , so Karlo.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at