

BIOFRISCHE AUS DER REGION

Anzeige

FLEISCH UND WURST VON „BIOLINE“ IN HAUZENBERG: REINER GENUSS OHNE SCHLECHTES GEWISSEN

FLEISCH

Zartes Weide-Rindfleisch
Milchkalbfleisch
Lammfleisch
Hähnchen
Putenfleisch
Schweinefleisch
aus artgerechter, heimischer Bio-Haltung

WURST

Fettreduziert und -modifiziert (Statt tierischem Fett mit hochwertigem Bio-Sonnenblumen-Fett, enthält kein Cholesterin)
Ohne Laktose und Gluten
Überwiegend frei von Zuckerzusatz und Nitritpökelsalz
Ohne Geschmacksverstärker
Auch ohne Schweinefleisch
Säurenreduziert
Mit energiereichem und unbelastetem Ur-Meersalz
Hohe Bio-Verfügbarkeit zur Vermeidung von Stoffwechselschlacken und zur Vorbeugung von Übergewicht
Handwerklich hergestellt und schonend verarbeitet nach strengen Öko-Richtlinien und Hygieneauflagen



Geschmack bemerkbar macht, und aus drei tragenden Säulen besteht: Artgerechte Tierhaltung, ökologisches Wirtschaften und werterhaltende Verarbeitung. Dafür steht die Metzgerei Kammermeier mit ihrem guten Namen.

Bei vielen Fleischerzeugnissen, wie Wurst, Schinken oder Fertiggerichten sieht es nicht viel anders aus. Unnatürliche Farben, lange Haltbarkeit und ein manipulierter Geschmack können der Gesundheit des Verbrauchers schaden.

gesundheitliche Probleme, Schulprobleme, Lernblockaden und vieles mehr. Das Team erarbeitet gemeinsam mit den Ratsuchenden Lösungen, wie die Erstellung von individuellen, alternativen Ernährungsprogrammen, um die Gesundheit zu optimieren, Gewicht zu verlieren und neue Energie

Gewicht verlieren – Energie tanken

zu tanken. Es bietet ein breit gefächertes Sortiment an natürlichen und hochwertigen Nahrungsergänzungen, ökologisch angebaute Tees und vieles mehr.

„Bioline und Glückspilz-Gesundheitsforum“ – der Umwelt, den Tieren und der Gesundheit zuliebe.

Es ist höchste Zeit umzudenken. Die Gründe, sich für „Bioline“ zu entscheiden, liegen auf der Hand: Etwas für die eigene Gesundheit und die Umwelt tun. Das bedeutet in der Summe mehr Lebensqualität. Wer weniger Fleisch verzehrt, was wiederum gut für die Gesundheit ist, und wenn dieses Fleisch, wie bei „Bioline“, nur aus artgerechter und ökologischer Herstellung mit entsprechend hoher Qualität und aus der Region stammt, der muss dafür nicht mehr Geld ausgeben als für die Billigprodukte der Discounter. Darüber sollten Sie vor Ihrem nächsten Einkauf wirklich nachdenken.

Abgerundet wird das Angebot von „Bioline“ vom Glückspilz-Gesundheitsforum. Die Gesundheitsberaterin Maria und Thomas Stärfl sowie Firmeninhaber und Metzgermeister Hubert Kammermeier bieten Beratung in allen Lebensbereichen. Ob familiäre, berufliche oder

Viele Verbraucher kaufen oft gedankenlos Fleisch und Wurst bei Discountern, ohne sich bewusst zu machen, was die „Ware“, die einmal ein Tier war, alles erleiden musste, bis es im Kühlregal zu einem vermeintlich günstigen Preis angeboten werden kann. Endlos lange Transportzeiten, oft ohne Futter und Wasser, bei brutender Hitze oder klirrender Kälte. Oder Massentierhaltung in viel zu engen Käfigen.

Das hochwertige Lebensmittel Fleisch wird so zum Produkt, das nicht nur den Tieren oft unsägliches Leid beschert, sondern auch auf Kosten der Umwelt geht und vor allem der Gesundheit der Verbraucher großen Schaden zufügen kann. Die industrielle Tierhaltung hat zur Folge, dass das Fleisch wässrig ist, einen hohen Säuregrad aufweist und sich oft hohe Rückstände von Medikamenten, Masthilfen (Stress-)Hormonen und Pestiziden darin finden.

Gesund sein und bleiben

dukte aus eigener Herstellung. Mit ihrem Angebot „Bioline“ spricht sie sowohl Verbraucher an, die gesund sind und es bleiben möchten als auch solche, die gerne Fleisch und Wurst essen würden, aus gesundheitlichen Gründen aber lieber darauf verzichten sollten. Denn „Bioline“ bietet Genuss ohne Reue.

Im Laufe der Jahre hat sich der Servicebereich der Metzgerei Kammermeier, welcher Catering, Kantinenbetreuung, Partyservice, Festzeltservice, Brotzeitservice und Lieferung beinhaltet, immer weiter entwickelt. 2005 wurde der Geschäftsbereich um Ernährungs- und Fitnessberatung erweitert und seit 2007 werden Bio-Fleisch- und Wurstwaren unter dem Qualitätssiegel „Bioline“ hergestellt.

Was aber versteht man darunter? Die Metzgerei Kammermeier sagt, was in der Wurst steckt und garantiert einen hohen Qualitätsstandard, der sich im



Artgerechte Haltung ist das A und O für Fleischverzehr ohne schlechtes Gewissen. Das bedeutet zudem beste Qualität und gesunde Ernährung.

Fotos: Archiv

KONTAKT: METZGEREI KAMMERMEIER GMBH + GLÜCKSPILZ-GESUNDHEITSFORUM
LANGHEINRICHSTR. 2 • 94051 HAUZENBERG • TEL.: 08586/2630
E-MAIL INFO@KAMMERMEIER.INFO • GLUECKSPILZ@STAERFL.DE
INTERNET WWW.KAMMERMEIER.INFO • WWW.GLUECKSPILZ-GESUNDHEITSFORUM.DE