



## WILD AUS BRANDENBURG

Wild ist wild. Es kann sich in Wald und Flur frei bewegen, seine Reviergrenzen überprüfen und sich nach Lust und Laune aus dem wunderbar reichhaltigen Nahrungsspektrum das Schmackhafteste aussuchen. Die Natur hat den Tisch für das Wild mit vitamin- und mineralstoffreicher Kost großzügig gedeckt. So zieht z.B. das Rehwild von Strauch zu Strauch und stellt sich dabei – ganz der Feinschmecker – einen schönen Salat aus Kräutern, Früchten und Knospen zusammen. Kein Wunder, dass Wildbret einen so hohen Mineralstoff- und Vitamingehalt hat. Und das bei gleichzeitig außerordentlich geringem Fettanteil.

Bei der Jagd kommt es darauf an, wie sie ausgeübt wird. Wir beziehen unser Wild von Jägern aus Brandenburg, die mit großem Respekt vor den Tieren und mit wildbiologischer Gewissenhaftigkeit die Jagd betreiben.

## DIE BIOLÜSKE FRISCHETHEKE

An unserer Frischetheke bieten wir Ihnen immer 100%ig gentechnikfreie Bioqualität. Oder Wild aus der Region. Das ist für uns aber nur das Mindeste. Denn eigentlich wollen wir mehr.

Vom Rind, vom Lamm, dem Brandenburger Reh und dem guten alten Schwein wollen wir schlichtweg immer nur das Beste. Genauso wie wir für die Tiere auch nur das Beste wollen! Und das heißt für uns: Rassen mit Tradition, gesundes Futter, langsames Wachstum und der gute Umgang mit dem Tier. Das sind die Grundvoraussetzungen für eine hervorragende Fleischqualität. Und für eine Nutztierhaltung, so wie wir sie uns vorstellen.

Wir bei Biolüske sind stolz auf die Ihnen gebotene Qualität, auf die schönen Geschichten zu Mensch und Tier und auch auf Sie als unsere Kunden, die mit Treue unseren Weg unterstützen.

Biolüske  
Drakestraße 50 · 12205 Berlin  
Nähe S1-Lichterfelde-West

Tel.: 030 · 80 20 20-160  
Fax: 030 · 80 20 20-169  
bestellung@biolueske.de  
www.biolueske.de

Biolüske fördert den Slowfood Deutschland e. V.

**Biolüske**  
DIE REINE FREUDE

# GUT ZU WISSEN, WOHER ES KOMMT!





## HIGHLAND RINDER VON GOTSGARTEN

Nicht weit von unserem Geschäft, im Süden Brandenburgs, betreibt Familie Bechler den Ökohof Gotsgarten. Auf dessen malerischen Weiden grasen seit 1991 wundervolle Highlandrinder – der ältesten schon 1884 eingetragenen Rinderrasse.

Ohne industriell hergestellte Futtermittel wachsen die Highlands bei Familie Bechler langsam und artgerecht auf. Aufgrund Ihres kleinen Wuchses und dem relativ geringen Gewicht sind sie in der Landwirtschaft nicht stark verbreitet, aber gerade diese Eigenschaften machen sie zur idealen Rasse für die extensive und ganzjährige Weidewirtschaftung.

Ihr hervorragendes Fleisch ist feinfaserig, gut marmoriert und ausgesprochen cholesterinarm. Das würde uns alles noch nicht überzeugen, wäre es geschmacklich nicht einfach das Beste, was wir kennen.



## SCHNUCKEN VON DER INSEL ÖHE

Im Westen der Insel Rügen, abseits des größten Trubels, liegt die Insel Öhe im Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft. Die Familie Schilling lebt hier alleine mit einer Menge Schnucken. Das idyllische Eiland ist circa 75 ha klein und befindet sich seit vielen Generationen im Familienbesitz.

Auf der abgeschiedenen Insel bieten sich ideale Bedingungen für eine natürliche Tierhaltung. Die Schnucken weiden an der frischen Seeluft auf würzigen Salzwiesen und werden so mit allerlei Mineralien versorgt. Das gibt dem Fleisch sein ganz besonderes Aroma.

Mit dem Kauf der ausgezeichneten Produkte tun Sie nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern tragen auch zum Erhalt dieser bezaubernden Kulturlandschaft bei.



## DAS SCHWÄBISCH HÄLLISCHE

Schweine gibt es viele. Doch die guten, alten Schweine-rassen sind vielfach bereits ausgestorben oder stark gefährdet. Mit jeder Rasse die nicht mehr genutzt wird, geht immer auch ein Stück Kultur und Geschmack verloren.

In der Region Hohenlohe hat sich erfreulicherweise ein Zusammenschluss von Bio-Bauernhöfen der Schwäbisch Hällischen Landrasse angenommen. Diese Landschweine wachsen langsamer, fressen gutes, regionales Bio-Futter und wollen sich einfach nicht industrialisieren lassen.

Seit dem Bestehen von Biolüske suchen wir nach guten Schweinen. Und „gut“ heißt für uns nicht nur „Bio“ sondern eben auch Kulturerhalt, artgerechte Haltung und Geschmack. Das Schwäbisch Hällische hat uns glücklich gemacht wie bislang kein anderes Schwein.