

Die Ostbelgische Rotbunte kommt auf unsere Teller!

Brauchen wir Fleisch aus fernen Ländern?

Ist die Landwirtschaft der Graslandzone Ostbelgien wirklich auf genmanipuliertes Soja-Tierfutter angewiesen, für dessen Anbau zudem jährlich Millionen Hektare Wald gerodet werden?

Wir bieten Qualitätsfleisch von UNSEREN Rindern:

In Ostbelgien geboren,

auf unseren Weiden gehalten,

mit unserem Futter gemästet

und von unseren Metzgern handwerklich verarbeitet!



Noch gibt es Landwirte, die jedes Einzelne ihrer Tiere kennen, die das Vieh auf der Weide grasen lassen und die ihre Arbeit gerne und gewissenhaft machen. Wer sie unterstützen und gleichzeitig ein gutes Stück Fleisch von gesunden Tieren genießen möchte, hat bald Gelegenheit dazu.

Während der Saison gibt es bei den **Metzgern Schmetz-Generet** und **Kohnen-Hilt in Eupen** sowie beim **Metzger Schneider in Sourbrodt** und **Metzger Goeders in Verviers** auserlesenes Fleisch von der jüngst wieder anerkannten belgischen Rasse „Ostbelgische Rotbunte“. Von dieser robusten Doppelnutzungsrasse existieren nur noch wenige Herden, die darüber hinaus alle recht klein sind. Ihre Züchter legen viel Wert auf die Qualität und die Lebensbedingungen der Rinder: so verbringen die Tiere beispielsweise mindestens eine Saison auf der Weide, bevor das Fleisch veredelt werden darf. Das Fleisch wird aus diesen Gründen nicht durchgehend, sondern saisonal angeboten.

Wir als Verbraucher sind uns oft nicht bewusst, dass wir durch unsere Einkäufe das Lebensmittelangebot mitbestimmen. Mit jedem Kauf von Fleisch, das von der Ostbelgischen Rotbunten stammt, wird dazu beigetragen, diese nach wie vor gefährdete Rinderrasse zu erhalten und zu fördern. Zugleich wird damit eine lokale, ethische, kulturelle und ländliche Lebensweise unterstützt, die durch die Globalisierung der Lebensmittelherstellung zu verschwinden droht.

Fragen Sie deshalb Ihre Metzgermeister nach Qualitätsfleisch von der kräftigen Ostbelgischen Rotbunten!



Die Rasse „Ostbelgische Rotbunte Doppelnutzung“

Die Rasse kann man bis ins 13te Jahrhundert zurückführen. Aber vor allem nach dem zweiten Weltkrieg war es wichtig, die Bevölkerung mit Fleisch und Milch zu versorgen. Die Rasse „Ostbelgische Rotbunte“, von der es auch einen Familienzweig in Kempen gibt, die „Kempische Rotbunte“, war für diese Doppelfunktion besonders geeignet. Ihr Fleisch wird für den guten Geschmack in ihrer Region hoch gelobt. Ihre Anzahl ist in den letzten Jahren sehr stark zurückgegangen, so weit, dass sie als „vom Aussterben bedrohte Rasse“ angesehen wird.

Was mageres Rindfleisch angeht, positioniert sich die Belgische Rasse Blau-Weiß nach wie vor sehr gut. Aber die Nachfrage von saftigerem Fleisch mit intensiverer Fettmarmorierung steigt stetig. Wenn das Fleisch eine gewisse Reife hat und mit feiner Marmorierung durchsetzt ist, wird es besonders zart und saftig. Diese Eigenschaften besitzt die Ostbelgische Rotbunte und wird von den hiesigen Metzgermeistern hervorgehoben.

Diese regionale Rinderrasse wird heute nur noch von wenigen kleinen Landwirten gezüchtet, die sich auf ca. 10 Gemeinden (sowohl deutschsprachige als auch französischsprachige) im Osten Belgiens begrenzen. Bis in den 80er Jahre wurde sie als Doppelnutzungs-rind weitverbreitet angetroffen. Danach spezialisierten sich die meisten Landwirte auf die Produktion von Fleisch oder Milch. In 2012 zählte man von der Doppelnutzungs-rasse unter 1000 Tiere, was dazu führte, das ein Rettungsprogramm ins Leben gerufen wurde. Heute findet man nur noch selten reinrassige, aber eine geringe Anzahl überzeugter Züchter haben sie reinrassig weitergezüchtet. Seit 2013 haben sich diese Züchter zusammengesetzt, um wieder ein eigenes Herdbuch aufzubauen. Um die seit Generationen artgerechte Haltung mit Weidegang schriftlich festzulegen, wird auch an einem Lastenheft für die Fleischqualität gearbeitet. Ziel ist und soll auch bleiben: eine Fütterung von mindestens 80% Gras. Mit einer starken Zunahme der Anzahl Ostbelgischer Rotbunten Doppelnutzungs-rinder muss nicht gerechnet werden, und das ist auch gut so!

Zurück zu Altbewährtem

In unseren handwerklichen Traditionsbetrieben, mit den hauseigenen Wurstküchen, verarbeiten wir nur hochwertige Produkte, wie jetzt auch das Fleisch der "Ostbelgischen Rotbunten". Kombiniert mit überlieferten Rezepturen und das Know How der heutigen Metzgermeister, ergibt unsere Angebotspalette ein reichhaltiges, hochwertiges, schmackhaftes Sortiment an Fleisch-und Wurstwaren. Unser Fachpersonal bietet diese dann in unseren Metzgereien in Eupen und Sourbrodt an und freut sich, Sie als Kunde in unserem Hause bedienen zu können.

- Ihre Metzgermeister Bruno, Michael, Mario und Thomas
- Metzgerei Schmetz-Generet, Kirchstraße 10, Eupen. 087/742378
- Metzgerei Kohnen-Hilt, Bergstraße 48, Eupen. 087/554030
- Metzgerei Schneider, rue de la Station 48, Sourbrodt. 080/446038
- Metzgerei Goeders, Rue des Minières 56, 4800 Verviers 087/222384

„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah“

Johann Wolfgang Goethe

Um weiterhin die Qualität der Ostbelgischen Rotbunten zu garantieren, können uns unsere Landwirte vorläufig nur ein Tier im Monat zusagen.

Wir sind sehr glücklich und stolz darauf in Ostbelgien wieder eine eigene Rinderrasse zu besitzen. Dieses vorzügliche Fleisch werden wir zusätzlich, zu unserem gewohnten Sortiment, anbieten.

La Rouge Pie de l'Est bientôt sur nos assiettes!

Pourquoi acheter de la viande de pays lointain ?

Pourquoi nos agriculteurs devraient soigner leurs bêtes avec du soja génétiquement modifié pour lequel des milliers d'hectares de forêts sont déboisés chaque année ?

Nous vous proposons de la viande de qualité de NOS bovins

Nés dans l'est de la Belgique

Pâturés sur nos prairies

Nourris avec nos aliments

et transformés par nos bouchers artisans !



Nous avons la chance d'avoir, sur notre territoire, de petites entreprises agricole familiale qui prennent soin de leurs bétail de manière consciencieuse ; qui connaissent chacune de leur bêtes et qui laissent pâturer dans les prés.

Les personnes qui souhaitent soutenir nos familles agriculteurs et qui, en même temps, désirent savourer un bon morceau de viande de bœuf auront bientôt l'occasion !

En saison vous pourrez trouver de la viande sélectionnée issue de la race belge reconnue « Rouge Pie de l'Est » dans les rayons de quatre boucheries locales: **Schmetz-Generett et Kohlen Hilt à Eupen, Schneider à Sourbrodt** et chez **Goeders à Verviers**.

Il existe encore quelques petits troupeaux bovins « Rouge Pie de l'Est », auxquels leurs éleveurs accordent beaucoup d'attention, tant au niveau de leur condition de vie, qu'au niveau de la qualité de leur viande. C'est pourquoi cette viande ne pourra être proposée qu'occasionnellement, en effet, les Rouge Pie doivent avoir pâturés au moins une saison en prairie avant d'être transformée et valorisée.

Vous, consommateurs, avez bien plus d'influence que vous l'imaginez. En achetant un morceau de viande « Rouge Pie de l'Est », vous soutenez parallèlement un art de vivre, une culture pastorale et un élevage extensif et raisonné qui est plus que jamais menacé.

Même si à première vue il semble contradictoire de consommer une race en voie de disparition, en créant une demande, vous donnez un coup de pouce à l'élevage, **demandez donc la „Rouge Pie de l'Est“ à vos bouchers !**



La race « Rouge Pie de l'Est »

L'origine de l'animal remonte à cinq siècles au moins mais c'est surtout après la deuxième guerre mondiale, qu'elle a joué un rôle important parce qu'à cette époque il était essentiel de produire à la fois de la viande et du lait. La race Rouge Pie de l'Est, dont un rameau familial se trouve également en Campine (La Pie Rouge de Campine), convenait très bien pour cette double fonction. Sa chair, reconnue produit régional, est extrêmement appréciée pour sa saveur. Cependant, jusqu'il y a peu, cette race bovine rouge et blanche était au bord de l'extinction.

En matière de bœuf maigre de haute qualité, le blanc-bleu belge se positionne particulièrement bien. Pourtant, aujourd'hui, la demande augmente progressivement en faveur d'une viande légèrement plus grasse et veinée : lorsque la chair est un peu rassise ou mûrie – on dit aussi « persillée » -, elle gagne en saveur. Le bœuf Rouge Pie de l'Est répond tout à fait à ces critères, en effet, il présente une texture fine et une grande tendreté. Le groupement des bouchers de l'Est de la Belgique en sont des grands défenseurs.

Son élevage se limite géographiquement à une dizaine de communes francophones et germanophones de l'Est de la Belgique. Jusque dans les années 1980, elle était élevée comme race à double aptitude, tant pour son lait que pour sa viande. Puis la quasi-totalité des éleveurs ont choisi soit l'un, soit l'autre. Les éleveurs qui s'occupaient encore de reproduire leurs bêtes aiguillaient ensuite les animaux vers la production laitière ou vers celle de viande. La race s'est ensuite raréfiée au point qu'en 2012, il a fallu demander le statut de race bovine menacée. Aujourd'hui, on a du mal à trouver des bœufs 100% pure race, mais une poignée d'éleveurs résiste. Depuis le milieu de l'année passée, ils ont pu réinscrire leurs bêtes dans un nouveau Herdbook « Rouge Pie de l'Est-Ostbelgische Rotbunte ». Un cahier des charges est en élaboration pour consolider les pratiques ancestrales et actuelles pour cette race mixte : nourri à 80% avec l'herbe des pâturages. Cependant, il ne faut pas s'attendre à un réel élargissement de cette race, et tant mieux !

Viande d'antan : Le bon est à deux pas !

Dans nos boucheries nous vous garantissons un savoir-faire artisanal et des produits du terroir de grande qualité élaborés tous dans nos propres installations.

En dégustant la viande d'exception de la race bovine belge Rouge Pie de l'Est, vous redécouvrirez les saveurs d'antan et un produit de premier choix.

Dans cette viande l'art de goût est à l'honneur tels que les anciens nous l'ont transmis!

En effet, pour garantir une continuité dans l'offre de la viande Rouge Pie de l'Est, nos fermiers ne peuvent nous fournir qu'une bête par mois.

Néanmoins, nous sommes très contents et fier de pouvoir offrir au consommateur parallèlement à notre assortissement habituel notre race bovine régionale d'une finesse inégalée.

Notre personnel dévoué se fera un plaisir de vous servir dans nos boucheries à Sourbrodt et à Eupen.

Vos maîtres bouchers, Bruno, Thomas, Michael et Mario

- Boucherie Schneider, rue de la Station 48 à 4950 Sourbrodt. Tél. 080/446038
- Boucherie Schmetz-Generet, rue de l'Eglise 10 à 4700 Eupen. Tél. 087/742378
- Boucherie Kohnen-Hilt, rue de la Montagne 48 à 4700 Eupen. Tél. 087/554030
- Boucherie Goeders, Rue des Minières 56, 4800 Verviers. Tél. 087/222384

« Pourquoi aller chercher loin quand on a ce qu'il faut sous la main »