

Das Verpacken des Gallowayrindfleisches am 24. September 2009

Auf meinem Lehrbetrieb wird Gallowayrindfleisch direkt vermarktet. Nach dem Schlachten des Viehs gehört auch das Verpacken der Fleischstücke für die Mischpakete der Kunden dazu.

→ Siehe Bericht „Ich stelle vor... Die Gallowaykühe auf meinem Lehrbetrieb“

Die Vorbereitung für das Verpacken des Gallowayrindfleisches:

Nach dem ein Rind geschlachtet wurde, wird es zuerst vom Metzger 5 bis 6 Wochen gelagert.

In dieser Zeit werden die Kunden informiert und die Bestellungen von meiner Chefin Carole aufgenommen.

Sobald das Fleisch nach Meinung des Metzgers genug gelagert ist, geht es ans Verpacken, Vakuumieren, Wiegen und Etikettieren der Fleischstücke die je nach Bestellung dann in die Mischpakete von entweder ca. 5 kg oder 10 kg verpackt werden.

Dies dauert je nach Gewicht des Tieres ca. 3 Stunden für zwei Personen des Betriebes.

Das Verpacken des Fleisches am 24. September 2009:

Am 24. September war es wieder soweit. Ein, vor ca. 5 Wochen geschlachtetes Rind musste verpackt werden.

Dazu fuhren mein Lehrmeister, seine Frau und ich nach Wynigen in die Metzgerei.

Der Metzger schnitt die verschiedenen Fleischteile in passende Stückchen die mein Lehrmeister und ich in verschiedengrosse Säcke einpackten.



Das Verpacken der Fleischstückchen

War ein Teil des Fleisches verpackt, fing Carole mit dem Vakuumieren der kleinen Päckchen an.

Sie legte, je nach Grösse, bis zu 5 gleiche Päckchen in die Vakuummaschine.



Das vakuumierte Fleisch

Waren diese fertig, zog sie den überflüssigen Plastik weg, wog die Päckchen einzeln und klebte auf jedes das Etikett mit dem Inhalt, dem Gewicht und dem Abpackdatum.



Was ist es für ein Fleischstück?

Wie viel wiegt es?

Wann wurde es abgepackt?

Als das ganze Fleisch so verpackt war, las Carole die Bestellungen herunter und mein Lehrmeister und der Metzger füllten die Pakete dementsprechend.

Sie achteten darauf dass diese das Gewicht von 5 kg oder 10 kg nur ein Minimum bis gar nicht überschritten.



Ein komplettes 10 Kg Mischpaket mit dem „Galloway Gourmet Beef“ Betriebssignet auf der Waage

Das Austeilen der Mischpakete am 24. und 25. September 2009:

Noch am selben Abend und am nächsten Morgen verteilte Carole die meisten Mischpakete an die Kunden die im Raum Bern und Burgdorf wohnen.

Sind manche Kunden viel weiter weg, z. B. im Raum Basel, holen diese das Fleisch selber ab.

Inhalt eines Mischpaketes:

Edelstücke:

- Entrecôte
- Huft
- Steak
- Plätzli
- Geschnätzelt

Kochstücke:

- Braten
- Saftplätzchen
- Ragout
- Siedfleisch
- Hackfleisch

Minimaler Anteil

an

betriebseigenem

Schweinefleisch:

- Fleischkäse
- Hamburger
- Bratwürste