

BIOFRISCHE AUS DER REGION

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



Gesund sein und bleiben

Die Metzgerei Kammermeier ist bei den Kunden gleichermaßen beliebt und geschätzt für ihre ausgezeichneten Produkte 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 und Lieferung beinhaltet, immer weiter entwickelt. 2005 wurde der Geschäftsbereich um Ernährungs- und Fitnessberatung erweitert und seit 2007 werden 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 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.

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 brütender 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 befinden.

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.

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 ökologischer Herstellung mit entsprechend hoher Qualität aus der Region stammt, der muss dafür nicht mehr Geld ausgeben als für die Billigprodukte beim Discounter. Darüber sollten Sie vor Ihrem nächsten Einkauf wirklich nachdenken.

Gewicht verlieren - Energie tanken

Abgerundet wird das Angebot von "Bioline" von Metzgermeister, Ernährungsberater / -trainer, Fitnesstrainer und Gesundheitsberater Hubert Kammermeier aufgrund vieler Ausbildungen und persönlicher Lebenserfahrung mit folgenden Angeboten:

- Stoffwechsellmessung
- Stoffwechselberatung
- Ernährungsplänen
- Entgiftungs- und Entsäuerungskonzepten
- Bewegungsplänen, individuell auf den Einzelnen abgestimmt
- Beratung in Lebenskrisen (Familie, Beruf, Schule, Lernblockaden, Beziehungen)

FLEISCH

- Zartes Weiderindfleisch
- 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 unbelasteten 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



Bildmaterial: fotolia.com

**BIOLINE - der Umwelt,
den Tieren und der
Gesundheit zuliebe.**

Metzgerei Kammermeier GmbH
Ansprechpartner: Hubert Kammermeier
Langheinrichstraße 2
94051 Hauzenberg - Kropfmühl

Tel.: (08586) 97 93 32 - 0
Fax: (08586) 97 93 32-18
Bio-Tel.: (08586) 97 93 32-24
Bio-Fax: (08586) 97 93 32-25



Online erreichbar unter:
Email: info@kammermeier.info
Web: www.kammermeier.info