



Das beste Kalbfleisch kommt aus Lindern.

Genuss für Gourmets

Kalbfleisch ist in jeglicher Form ein großer Genuss von hoher Qualität. Ob als klassisches Wiener Schnitzel, als Zürcher Geschnätzeltel oder als geschmorte Kalbshaxe: Das zart-aromatische Fleisch verspricht Gaumenfreuden erster Güte.

Auch bei Ernährungsexperten steht Kalbfleisch hoch im Kurs – und das vollkommen zu Recht, enthält es doch viel wertvolles Eiweiß und wenig Fett.

Gutes Kalbfleisch ist hellrosa, sehr mager, feinfaserig und wegen seines milden Aromas nicht nur bei verwöhnten Feinschmeckern beliebt. Es eignet sich hervorragend für genuss- und phantasievolle Geschmackskompositionen und findet daher immer mehr Anhänger. Lassen Sie sich zum Ausprobieren neuer köstlicher Rezepte einladen!



Hubert Bahlmann GmbH & Co.
Mühlenweg 30 · 49699 Lindern
Tel. 0 59 57 / 890 · www.bahlmann-kalb.de



Bahlmann. Seit 1959.

Kalbfleisch ist für den deutschen Verbraucher nach wie vor ein Nischenprodukt und muss deshalb besonders hochwertig offeriert werden. Hubert Bahlmann hat sich dieser Aufgabe bereits vor mehr als einem halben Jahrhundert verschrieben.

Ende der 50er Jahre vermarktete Bahlmann seine ersten selbst gemästeten Kälber. Damit begann eine Erfolgsgeschichte, die bis heute anhält. Inzwischen vereint die Unternehmensgruppe Bahlmann unter einem Dach in vertikal integrierter Produktion – von der Futtermittelherstellung über die Kälberhaltung und Fleischproduktion bis hin zur Vermarktung – nahezu alle Geschäftszweige der Kalbfleischerzeugung.



Was heißt denn hier naturbelassen?

Kälber von Bahlmann werden in ausgewählten Landwirtschaftsbetrieben des Oldenburger Münsterlandes aufgezogen – hier können die Kälber in tiergerechter Gruppenhaltung heranwachsen. So ist neben der tiergerechten Haltung auch die Herkunftsgarantie der Tiere gesichert. Bereits seit 2002 tragen alle Bahlmann-Aufzuchtbetriebe das QS-Siegel für unabhängig geprüfte Qualität und Sicherheit.

Eine wichtige Voraussetzung für naturbelassenes Kalbfleisch ist die natürliche, nährstoffreiche Ernährung der Tiere. Zur Aufzucht der Bahlmann-Kälber wird daher ausschließlich Futter aus eigener Produktion eingesetzt. Dabei ist Milch nach wie vor die Hauptmahlzeit. Ergänzt wird die Fütterung durch Strohcoobs, Kälbermüsli und Kälberkorn.

Zwei coole Klassiker vom Kalb.

Zum Beispiel Zürcher Geschnetzeltes

Kalbfleisch in der gut heißen Pfanne anbraten. In einer feuerfesten Form warm stellen. In derselben Pfanne geschnittene Zwiebeln und Champignons andünsten. Mit Bratensauce und Sahne auffüllen, einkochen lassen. Wein und Gewürze zufügen und die Sahne über das warme Fleisch gießen. Beilage: Spätzle oder Reis

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Kalbfleisch, geschnitten
 - 2 EL Butter
 - 1 Zwiebel(n), fein gehackt
 - 1 EL Mehl
 - 150 g Champignons
 - 1/2 Zitrone (Saft)
 - 1/8 Liter Wein, weiß
 - 1/4 Liter Bratensaft
 - 1/4 Liter Schlagsahne
- Salz, Paprikapulver, Pfeffer



Zum Beispiel Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel an den Rändern leicht einschneiden, anschließend mit Klarsichtfolie bedecken und zart plattieren (klopfen). Die Stärke der Schnitzel liegt im Normalfall bei rund 6 mm; bitte beidseitig gleichmäßig salzen. Die Eier mit einer Gabel leicht verschlagen. Die Kalbsschnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbröseln wenden (die Brösel dabei nur zart andrücken). Die Schnitzel leicht abschütteln und überschüssige Brösel entfernen.

Reichlich Butterschmalz in einer passenden Pfanne rund 2 bis 3 cm hoch erhitzen. Die Schnitzel in das heiße Fett legen und unter wiederholtem Schwingen der Pfanne bräunen. Vorsichtig wenden und von der anderen Seite fertig backen. Mit einer Backschaufel aus der Pfanne heben. Die Schnitzel abtropfen lassen, mit Küchentrepp das überschüssige Fett abtupfen und mit einer Zitronenspalte garniert servieren.

Passende Beilagen sind Kartoffelsalat, Gurkensalat, Feldsalat oder Petersilienkartoffeln.

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Kalbsschnitzel
 - 3 Eier
 - 250 g Butterschmalz
 - 1 Zitrone, in Spalten geschnitten
- Instant Mehl, Paniermehl, Salz



Wo gibt's Bahlmann?

Aufgrund unseres breiten Sortiments sind wir mit unseren Markenfleischprodukten seit Jahrzehnten ein starker Partner im Lebensmitteleinzelhandel, in Fleischereien und der Top-Gastronomie. Fragen Sie ruhig ausdrücklich nach naturbelassenem Kalbfleisch von Bahlmann – alles andere ist Beilage!

Wer in der Nähe ist, freut sich außerdem über unseren Werksverkauf in Lindern: Hier erhalten Sie Eins-a-Qualität in haushaltsüblichen Größen zu fairen Preisen! Unsere Öffnungszeiten:

Montag: 13.00 bis 18.00 Uhr
Donnerstag: 09.00 bis 18.00 Uhr
Freitag: 09.00 bis 18.00 Uhr
Samstag: 08.00 bis 12.00 Uhr