

MERKUR
Ihr Markt

ja!
Natürlich.

aus biologischer
Landwirtschaft

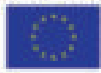


Krainer Steinschaf

Bio-Jungschaf

© Barbara Soritz

MIT UNTERSTÜTZUNG VON:



Ministerium für Landwirtschaft
und Ernährung des Bundes
Landwirtschaftliche Abteilung
für die Förderung von Produkten
aus biologischer Landwirtschaft



Das Land
Steiermark



LAND
BURGENLAND



Das Krainer Steinschaf – ein Stück Natur und Kultur

Ehrlich und unverfälscht – in freier Natur auf der Weide.

Das Ja! Natürlich Krainer Steinschaf ist eine uralte Traditionsrasse, die einst in der Steiermark, dem Burgenland, in Kärnten, aber auch in Friaul und Slowenien verbreitet war. Heute zählt das Krainer Steinschaf zu einer seltenen Nutztierasse, die Gefahr läuft, in Vergessenheit zu geraten.

Eine Gruppe engagierter Schafbauern aus dem Burgenland und der Steiermark hat die Renaissance dieser edlen Haustierrasse eingeläutet und erzeugt so Ja! Natürlich Bio-Lammfleisch vom Feinsten. Auf den Weiden und Wiesen der vielfältigen und abwechslungsreichen Hügellandschaft Süd-Ost-Österreichs wachsen die Jungschafe heran, die durch eine natürliche, harmonische Entwicklung hochwertiges, zartes und besonders geschmackvolles Fleisch liefern.

Krainer Steinschafe besitzen wertvolle genetische Eigenschaften, um in freier Natur optimal heranwachsen zu können. Sie sind sehr robust, widerstandsfähig, stresstolerant und krankheitsresistent. Außerdem stellen diese Tiere ein wertvolles Stück Kulturgut dar, durch ihre Weidehaltung wird auch ein wichtiger Beitrag zur Pflege unserer gewachsenen Kulturlandschaft geleistet.

Diese regionale Kostbarkeit wird exklusiv von Ja! Natürlich in ausgewählten Merkur Märkten in der Steiermark angeboten.







Das Krainer Steinschaf – der feine Unterschied

Eine Delikatesse.

Durch die Weidehaltung und die extensive Fütterung mit hochwertigem Grundfutter besteht das Futter aus einer Vielzahl von aromatischen Gräsern und Kräutern, die einerseits die Gesundheit der Tiere unterstützen und sich andererseits prägend auf die Qualität des Fleisches auswirken. Das Fleisch vom Krainer Steinschaf ist nicht nur sehr mager, ähnlich dem Wild, es besitzt auch ein äußerst dezentes, feinwürziges Aroma.

Bedingt durch das hochwertige Futter weist das Fleisch zudem einen hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren (Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren) auf, die im Rahmen einer bewussten Ernährung interessant sind.

Die Lämmer des Krainer Steinschafs werden nicht isoliert gemästet, sondern sind bei den Muttertieren auf der Weide, ernähren sich ausschließlich von Muttermilch und später von Grundfutter aus den Wiesen, sind ständig in Bewegung und erfahren so eine natürliche Entwicklung und einen natürlichen Fleischaufbau.

Da kein Wert auf rasche Gewichtszunahme gelegt wird, hat das Fleisch genügend Zeit, harmonisch zu reifen. Das Resultat: Zarte Marmorierung und Feinfasrigkeit lassen es zu einer besonders schmackhaften Delikatesse werden, die auf der Zunge zergeht.



Das BIO-Steinschaf – natürlich biologisch

„BIO“ ist eine Wirtschaftsweise, die mehr als nur Verzicht auf chemisch-synthetische Zusatzstoffe bedeutet. Ganzheitliches Denken, das Leben mit der Natur und ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf sind die Grundlagen und Voraussetzungen für eine „BIO-Landwirtschaft“. Die Bio-Krainer-Steinschafbauern von Ja! Natürlich nutzen ökologisch wertvolle Flächen und sichern damit die artenreichen Wiesen.

Artgemäße Tierhaltung bei Ja! Natürlich unterliegt strengsten Richtlinien:

- Gentechnikfrei
- Natürliche Fütterung nur mit frischem Gras auf der Weide bzw. hochwertigem Grundfutter wie Heu von der Weide, ohne chemisch-synthetische Zusätze
- Keine Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzen- und Lagerschutzmitteln sowie leicht löslichen mineralischen Düngemitteln
- Artgemäße Tierhaltung: Ausschließlich Weidehaltung während der Vegetationsperiode, schützender Unterstand mit regelmäßiger Auslaufmöglichkeit im Winter.

Das Krainer Steinschaf erhalten Sie in folgenden Merkur-Filialen:

SC Seiersberg Top 1/1/8, 8055 Graz-Seiersberg
Siegfried-Marcusstraße 7, 8605 Kapfenberg
Wiener Straße 35A-ECE, 8605 Kapfenberg
Grazer Straße 25, 8680 Mürzzuschlag
Gaswerkstraße 2, 8020 Graz-Eggenberg
Grazer Straße 13, 8753 Fohnsdorf
Triester Straße 371, 8055 Graz
Gössgrabenstraße 1, 8793 Trofaiach
Josef-Pock-Straße 37, 8051 Graz
Kapruner-Generator-Str. 5, 8160 Weiz
Schönaugürtel 26, 8010 Graz
Dechant Thallerstr. 34, 8430 Leibnitz

Im Hatric 1, 8230 Hartberg
Frauentaler Str. 25, 8530 Deutschlandsberg
Grazer Straße 35, 8330 Feldbach
Pichlmayergasse 16, 8700 Leoben-Leitendorf
Burggasse 67, 8750 Judenburg
Mühlgasse 17, 8580 Köflach
Wiener Straße 351, 8051 Graz
Marburgerstraße 81, 8435 Wagner
Annenstraße 65, 8020 Graz
Werkstraße 3, 8940 Liezen
Grazer Vorstadt, 8570 Voitsberg





*Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.*

**Ja! Natürlich Service: info@janaturlich.at
www.janaturlich.at**

Impressum – 2013:

*Herausgeber: Ja! Natürlich Naturprodukte Ges.m.b.H.
Industriezentrum Niederösterreich-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf
und der Verein zur Erhaltung des Krainer Steinschafes, Unterfesen 58, 8541 Schwanberg*

Exklusiv bei:

