Extra-Tipp am Sonntag MG

25. März 2018 · Nr. 12 · Anzeigen ✆ 02161 819831 · 41061 Mönchengladbach · Blumenberger Str. 143 · www.extra-tipp-moenchengladbach.de

MG - die geilste Stadt für eine Nacht
Seite 3

ZDF dreht Reportage über Pfau „Roy“
Seite 5

Italien-Feeling mit Götz Alsmann
Seite 7

Foto: xolla

Jetzt anmelden fürs Stadtradeln
Seite 8

Osterkaninchen aus der Eifel

Erkelenz. Kaninchenfleisch, das noch so schmeckt wie früher, aus artgerechter Haltung, von Tieren, die ein glückliches, stressfreies Leben mit viel Stroh und kräuterreichem Futter führen durften: Bei Familie Lammers ist das nicht nur ein reines Versprechen. Auf dem Familienhof Pützhof ziehen Hans und Hildegard Lammers mit viel Liebe und Sachkenntnis ihre Lapinchen auf. Qualität und Aroma sind herausragend, das Fleisch besonders fett- und cholesterinarm und damit bestens geeignet für eine moderne, bewusste und genussvolle Ernährung. Die Rückkehr zu robusteren Rassen und das Augenmerk auf eine tierfreundliche Aufzucht sind kennzeichnend für den Familienbetrieb aus dem südlichen Rheinland am Rande der Eifel. Der Name Lapinchen – eine Mischung aus Lammers und Kaninchen – garantiert bestes Fleisch.

Weil auf dem Pützhof alles noch selbst gemacht wird, kann jeder noch so kleine Schritt nachverfolgt und kontrolliert werden. Transparenz ist alles. Aufzucht, Haltung, Schlachtung und Zerlegung finden vor Ort statt, alles stammt aus einer Hand. Damit gehört der Familienhof zu einem der Qualitätsbetriebe im Rheinland.

Familie Lammers' Kaninchen – die „Lapinchen“ – zeichnen sich durch besonders fett- und cholesterinarmes Fleisch aus. Auch Metzgermeister Max Esser (Erkelenz) schwört auf sie. Foto: privat

Die besondere Tierhaltung umfasst nicht nur einen besonders hochwertigen, natürlichen Futtermix aus Eifeler Heu und regionalem Getreide, sondern auch eine vorbildliche Stallhaltung mit ungewöhnlich viel Platz, eigens eingerichteten Spielwiesen, Ruhezonen und Schlummerkästen, die den natürlichen Kaninchenbau imitieren. So können sich die Tiere nach Lust und Laune austoben und ein aktives und gesundes Leben führen. Beides – ballaststoffreiche Ernährung und die langsame, artgerechte Aufzucht – haben positive Auswirkungen auf Nährstoffprofil und Geschmack.

Vermarktet werden die Tiere eher an kleine Fachgeschäfte in der Region, Gourmets und Spitzengastronomen, die dies alles zu schätzen wissen. Zu einem der treuesten Kunden zählt zum Beispiel die Fleischerei Wurstspezialitäten Esser. Max Esser ist ein großer Fan des aromatischen Fleisches. „Mit ihren Lapinchen bietet die Familie Lammers eine ganz besondere Qualität, die gut zu unseren Duress-Schweinen und Phina-Puten passt“, erzählt der Metzgermeister. „Besser geht es kaum, wir holen das Fleisch direkt vom Hof ab, um absolute Frische zu garantieren und die besondere Tierhaltung zu unterstützen. Es ist wichtig, dass solche Betriebe erhalten bleiben, wir ziehen hier im Rheinland alle an einem Strang.“