

## „Gierlingspark“ berichtet über Lapinchen

Einkaufserlebnis im **GIERLINGS**  
 Viersener Straße in Dülken (neben Aldi) **GEWERBEPARK**

Esser Fleischerei

Qualität macht Appetit auf mehr...

28.03.

# „Lapinchen“ vom Feinsten

„Qualität braucht Zeit!“ Dieser Leitsatz trifft bei der Fleischerei Esser natürlich auch für das Osterkaninchen zu. Damit ihre Kunden den leckeren Braten zum Fest nachhaltig und bewusst genießen können, arbeiten die Metzgermeister aus Erkelenz mit den Kaninchenzuchtbetrieb der Familie Lammers aus Euskirchen in der Eifel zusammen. Wie bei den anderen Zuchtbetrieben, von denen Esser das Fleisch bezieht, wird auch hier die artgerechte Haltung großgeschrieben. „Die Fa-

milie Lammers setzt vor allem wieder auf robustere Rassen, die langsam wachsen und deren Fleisch besonders fett- und cholesterinarm ist“, betont Metzgermeister und Seniorchef Karl-Heinz Esser.

Das wird gefördert durch Getreide und kräuterreiches Heu von den Wiesen der Eifel. Die darin enthaltenen Ballaststoffe sorgen nicht nur für ein gesundes und langsames Wachstum der Tiere, es fördert auch den besonderen Geschmack der „Lapinchen“. Die artge-

rechten Ställe bieten sogar mehr Platz als von der Forschung empfohlen, ansonsten wäre die Ruhezone mit Stroh, die Schlummerkästen als Alternative zum natürlichen Kaninchenbau und die Heuhaufen nicht unterzubringen. Das Ergebnis sind sehr aktive und gesunde Tiere, die sich sichtlich wohlfühlen. Um die Qualität zu garantieren, stammt alles aus einer Hand: Zucht, Haltung, Schlachtung und Zerlegung – die Lammers machen alles noch selbst.



Ihre „Lapinchen“ für einen köstlichen Osterbraten bezieht die Fleischerei Esser vom Kaninchenzuchtbetrieb des Ehepaares Hildegard und Hans Lammers.