



Edle Stücke aus der Schatzkammer

Der neue Fleischmarkt der Ulmer Fleisch im Donautal macht aus der Reifung von hochwertigem Rindfleisch wahrlich kein Geheimnis. Ganz im Gegenteil: In der speziell angefertigten Schatzkammer erhält man wunderbare Einblicke, wie diese traditionelle Methode mit modernster Kühltechnik zur Perfektion gebracht wird.

Man weiß nicht, wohin man zuerst schauen soll. Oder anders ausgedrückt: Wer die Wahl hat, hat die Qual. An diesen bekannten Spruch denken sicherlich viele Kundinnen und Kunden, wenn sie das Ladengeschäft betreten und ihre Blicke über die riesige Auswahl an saisonalen Fleisch- und Wurstwaren schweifen lassen, die es hier in allen Variationen gibt. Die Regale sind gefüllt mit mariniertem Grillgut, Räucherartikeln in der Dose und aus dem Glas, gepökelten Zungen, Leber, Nieren. Mit einer über 6 Meter breiten Bedientheke wird jeder Fleischwunsch bis hin zum frisch gewolften Hackfleisch erfüllt.

Ob frisch, gefroren oder vakuumverpackt – neben Rind- und Schweinefleisch aus der hier ansässigen Schlachtung, Innereien und Kalbfleisch, gibt es im Ulmer Donautal zudem Wild aus bayerischen Staatsforsten, Wurst- und Fleischprodukte von heimischen Metzgereien sowie Spezialitäten von internationalen Kunden der Ulmer Fleisch GmbH.

Das Herzstück des Geschäfts ist jedoch die 7,2 Quadratmeter große Schatzkam-

mer, die ihrem Namen alle Ehre macht. Hier bekommt man einen tollen Einblick, wie Dry-Aged-Rindfleisch der edelsten Sorten reift. Im Hightech-Reifekühlschrank wird diese jahrhundertealte, bewährte Methode weiterentwickelt, mit modernster Technik kombiniert und zur Perfektion gebracht.

Das Geheimnis der Reifung

Bei der Trockenreifung wird das sehr keimresistente Rindfleisch in einem kühlen Klima bis zu acht Wochen am Knochen abgehängt und bei geringem Gewichtsverlust genussreif gemacht. Das austretende Wasser verdampft in der





Luft, es bildet sich eine trockene Schicht, die das Fleisch umhüllt, die Muskeln schützt und so die Aromen fördert. Ein Pluspunkt, den man sich auf der Zunge zergehen lassen kann: Der Geschmack wird intensiver, das Steak zarter.

In dem präzise elektronisch gesteuerten Trockenreifeprozess reift das Fleisch bei einer Luftfeuchtigkeit von 81 Prozent und einer exakt definierten Raumtemperatur von einem Grad. Hier wird garantiert nichts dem Zufall überlassen. Und das ist ein Garant für Geschmack pur,

denn schon geringe Temperaturschwankungen können dem Fleisch zusetzen. Nicht so jedoch in der Schatzkammer. Wetten?

Voll im Trend

Mit der professionellen Reifung in einem Dry Ager erfüllen die Expertinnen und Experten aus dem Donautal den Wunsch der Kundinnen und Kunden, die immer öfter Qualitätsrindfleisch aus der heimischen Umgebung auf den Tellern haben möchten. Im Falle der Schatzkammer ist dies überwiegend Fleisch von Färsen aus Bayern und Baden-Württemberg, also von geschlechtsreifen, weiblichen Rindern, die noch nicht gekalbt haben. Das am Knochen abgehängte sehr zarte Fleisch zeichnet sich durch eine kräftige rote Farbe und eine feine Marmorierung aus, die den geschmackgebenden Fettgehalt in der Muskulatur sichtbar macht. Bestaunen kann man das in der Glasvitrine der Schatzkammer. Und manchmal weiß man bei dem Anblick gar nicht, wohin man zuerst schauen soll. sl ■

Vier Brätsorten

Der Werksverkauf hat im Donautal eine lange Tradition, schon immer gab es hier frische Produkte aus täglicher Schlachtung. Seit Ende November des Vorjahres ist das Verkaufsgeschäft ausserhalb des Werksgeländes der Ulmer Fleisch GmbH an der Steinbeisstraße mit großzügigen Parkmöglichkeiten untergebracht. Das breite Frischfleisch- und Handelswaren-Sortiment sowie vier mehrfach wöchentlich frisch gekut- terte Brätsorten für eine herzhafte Portion Leberkäse zum selber Ausbacken lockt private Gaumenfreunde aus Nah und Fern ebenso an wie anspruchsvolle Gastronomen und Veranstalter von Grill- und Kochevents.



*„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack... Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“
(Oscar Wilde)*



SIE MÖCHTEN AUCH BEI FLEISCH NUR DAS BESTE UND LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT?

Dann sind Sie bei uns richtig. Ob Spezialitäten von Schwein oder Rind – in familiengerechten Portionen für den Privatkunden sowie in entsprechender Stückzahl für Vereinsfeste – im Fleischmarkt Donautal bleiben kaum Wünsche offen. Durch unsere tägliche eigene Schlachtung und die wöchentlich für uns produzierten Wurstwaren garantieren wir Ihnen absolute Frische in hochwertiger Qualität – bei allen unseren Produkten.



Fleischmarkt Donautal
Steinbeisstraße 15 · 89079 Ulm
Telefon 0731/94644-139

Öffnungszeiten
Mo. bis Fr. 07:30 - 17:00 Uhr
Sa. 07:00 - 13:00 Uhr

www.fleischmarkt-donautal.de

Auf unserer Homepage finden Sie stets die aktuellen Wochenangebote