Bentheimer von Kalieber

Moin Moin
das Bentheimer Schwein ist denke ich mittlerweile jedem ein Begriff. Wer diese Schweinerasse noch nicht gegessen hat sollte dies sofort nachholen. Das Bunte Bentheimer Schwein war in den 1950er Jahren sehr bekannt als die Leute Energie nach dem Krieg brauchten. Nur das Fette Fleisch war gefragt und mit der Industrialisierung der Lebensmittel begann eine drastische Veränderung der Ernährungsgewohnheiten der Menschen in Deutschland.

Mit der beginnenden Industrialisierung ist leider auch das Bunte Bentheimer in Vergessenheit geraten. Da die Veränderten Verbrauchergewohnheiten nur noch das Fettarme Fleisch wollten. Da nun die Verbrauchergewohnheiten wieder im Wandel sind und der Verbraucher auch mal etwas Tiefer in die Tasche greift für ein tolles Stück Fleisch, wurde das Bentheimer wieder entdeckt und ist schon lange kein Geheimtipp mehr unter Grillern. Das Bentheimer bekommt ihr direkt beim Bauern der die Rasse züchtet oder aber im Onlinehandel wie bei **Kalieber.**

Ich wurde immer wieder angesprochen ob ich mir schon mal was bei Kalieber geholt hätte! Da ich dies immer mit nein beantwortet habe, habe ich mich mal persönlich auf dem Weg nach Kalieber in Lastrup gemacht und mir den Direktverkauf angeschaut. Kalieber gehört zu den Unternehmen **Schulte Wurstwaren GmbH & Co. KG** welches es seid 1948 gibt und im Oldenburger Münsterland einen gutenRuf geniest. Bei Schulte hat man die Zeichen der Zeit erkannt das es nicht mehr um „Geiz ist Geil“ geht. Die Verbrauchergewohnheiten sind im Wandel und dies hat das Unternehmen Schulte 2015 erkannt und das Unternehmen Kalieber gegründet. Kalieber hat sich auf die Herstellungen von Wurstwaren und Fleisch rund um das Bentheimer Schwein spezialisiert. Seit neuen gibt es auch Waren aus dem Aktivstall.

Beim betreten des Direktverkauf fiel mit gleich der Dry Aged Schrank mit dem Koteletts vom Bunten Bentheimer Schwein auf. Das habe ich so auch noch nicht gesehen. Mir tropft immer noch der Zahn. Der Laden war sauber und die Theke einladend. Die Verkäuferinnen waren freundlich aber auch schon etwas in Feierabend Stimmung. Wer natürlich auf einen Freitag 30 Minuten vor Feierabend kommt darf auch nicht eine Randvolle Theke erwarten. Nach kurzen Prüfen des Angebots habe ich mich für die Bärlauchgriller, ein Glas Bacon Jam und einen Nacken Bentheimer entschieden.

Bacon Jam
Den Bacon Jam esse ich meistens auf einer Scheibe Mischbrot zum Frühstück. Dieser von Kalieber ist echt sehr gut und hat mich sehr überrascht. Fast so gut wie **meiner** □ aber für meinen Geschmack etwas zu viel Kreuzkümmel dran, was aber Geschmackssache ist.

Bärlauchgriller
7,90€ ist natürlich schon eine Nummer für 5 Bratwürste. Wer aber mal eine Wurst essen möchte die auch ganz ohne Senf oder Ketchup schmeckt, sollte diese mal probieren.
Toller Geschmack und schön Saftig.

Den **Nacken vom Bentheimer** habe ich mit einer Marinade versehen und bei 170c in Olivenbaum geräuchert.

Für die Marinade habe ich
1Bund Frischen Rosmarin
1Bund Frischen Zitronenthymian
1Bund Frischen Oregano
½ Bund Frischen Koriander
1 Zehe Chinesischen Knoblauch
2 EL Rohrzucker
1 EL Paprika edelsüß
1 TL Szechuan Pfeffer
1 TL Salz
½ TL Madras Curry
100ml Olivenöl

zu einer Marinade verrührt und den Nacken für 24 Stunden drin Mariniert.
Bentheimer braucht eigentlich keine Marinade da er genug Eigengeschmack hat.
Aber mein Schwiegervater braucht da immer etwas an seinem Schweinebraten.
Sonst wird dies in Ketchup ertränkt.

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Kurz um, Tolle Produkte zu einem angemessen Preis.

Ich denke das Kalieber auf das richtige Pferd Gesetz hat und sich Fest im

Markt integrieren wird, weil **Geiz ist nicht mehr Geil**.