

KOSTEN SIE UNSERE SPEZIALITÄTEN





LANDWIRTSCHAFTLICHE LANDSCHAFT

Historisch gestaltete landwirtschaftliche Landschaft sowie erhaltene heimische Tierrassen und Sorten von Anbaupflanzen schaffen ausgezeichnete Bewirtschaftungsbedingungen für die ökologischen Bauern, die die umweltfreundlichen Produktionsmethoden anwenden. Gleichgewichtige, in mehrere Richtungen verlaufende Produktion, verunreinigungsfreie und fruchtbare Böden, die Anwendung von Düngemitteln sowie Pflanzenschutzmitteln natürlicher Herkunft und reichhaltige landwirtschaftliche Landschaft haben Einfluss auf außergewöhnliche Qualität der ökologischen Nahrung, die durch Konsumenten wegen einmaligen Geschmacks besonders hoch geschätzt wird.



Dieses Foto kommt aus dem PZFBM-Fotoarchiv

SCHLACHTVIEH, DAMHIRSCHE, HIRSCHE

Viele Regionen unseres Landes und insbesondere dessen nord-östlicher Teil, der als Grüne Lunge Polens bekannt ist, sind für ihre abwechslungsreiche Hügellandschaft und saubere Seen sowie auch Wiesen und Weiden berühmt, die eine perfekte Basis für die Rindvieh-, Damhirsch- und Mandschurei-Hirschzucht schaffen.

In der ökologischen Zucht überwiegen aktuell das Rindvieh von heimischen Rassen (polnische schwarz-weiße, polnische rot-weiße, polnische holsteinisch-friesische Rasse) und Kreuzungen mit Fleischrassen, insbesondere Limousine, Charolaise, Simentaler, die für die Extensivhaltung besonders gut geeignet sind. Die Grundlage der Ernährung bildet im Sommer, und genauer gesagt vom Frühfrühling bis zum Spätherbst immer das Weiden auf den Wiesen. Und im Winter wird das Fleischvieh mit wirtschaftsiegendem Futter (Heu, Silage, Heusilage u. ä.) unter geringem Zusatz von eigenem Kraftfutter ernährt. Das Fleisch hat geringen Fettgehalt und wird von Feinschmeckern hoch bewertet. Extensive Zuchtmethoden auf natürlichen Weiden geben gute Ergebnisse bei der Rindfleischverarbeitung. Das ökologische Rindfleisch aus diesen Regionen ist ausgezeichnete Rohstoff für die Produzenten des Convenience Food. Die Wiesen und Weiden mit geringem Gebrauchswert für das Rindvieh werden für die Zucht von Damhirschen und Mandschurei-Hirschen benutzt. Das Damhirschfleisch enthält viel Eiweiß und Eisen (daher kommt dessen rote Farbe) sowie wenig Fett. Es ist lohnenswert, sich für die Geschmacks- und diätetischen Vorteile von Fleisch dieser Tiere zu interessieren.



SCHAFE

Einem großen Teil bilden in der ökologischen Zucht in unserem Land Schafe der Erhaltungsrassen solcher wie Heidschnucke, Swiniarka, Olkuska (Olkusz), Pomorska (Pommersches) oder Kamieniecka (Kamieniec). Es dominieren Heidschnucken, für die der feine Körperbau und die unterschiedliche Körperfarbe charakteristisch sind. Sie erreichen das Gewicht von bis zu 45 kg, sind gut aussehend, sehr lebendig und scheu. Die Schafe dieser Rasse passen sich perfekt an die lokalen Umweltbedingungen an, sind widerstandsfähig gegen Krankheiten und haben geringe Futteranforderungen.

Im Jahre 1987, als diese Rasse für verloren angesehen wurde, wurde ein Versuch deren Restitution unternommen. Sie wird hauptsächlich in den ökologischen Landwirtschaftsbetrieben auf dem Gebiet von drei Woiwodschaften: Heiligkreuz, Lodz und Vorkarpaten gezüchtet und das Fleisch der Heidschnucke wird insbesondere wegen spezifischen Geschmacks, der von vielen als dem Geschmack von Wild ähnlich empfunden wird, hoch eingeschätzt.



TRADITIONELLE SCHWEINEWÜRSTE SOWIE SCHWEINE-RINDSWÜRSTE

In kleinen Familienlandwirtschaftsbetrieben werden traditionell Schweine gehalten, von denen sich die einheimischen Rassen: Pulawy und Zlotniki white sowie Zlotniki black and white auszeichnen. Die Rassen Pulawy und Zlotniki black and white sind Übergangsformen zwischen dem Fettfleischtyp und dem Fleischtyp, und die Zlotniki white ist ein Fleischtyp. Die Tiere der lokalen Rassen sind besonders widerstandsfähig gegen schwierige Umweltbedingungen, werden spät reif und haben durchschnittliches Wachstumstempo sowie wachsen gut im System der ökologischen Zucht heran. Die Merkmale dieser Rassen führen zu außergewöhnlichen Geschmacksvorteilen von Fleisch. Sie sind frei von der PSE-Belastung, die Farbe ist hellrosa bis dunkelrosa, eine leichte Marmorierung von Fleisch ist bemerkbar, das eine hervorragende, elastische Konsistenz aufweist, und der Speck ist kernig und einheitlich. Nach der thermischen Behandlung zeichnet sich das Fleisch durch ausgezeichneten Geschmack und Mürbheit aus. Die Produkte, die daraus gewonnen werden, besitzen besondere Geschmacks-, Qualitäts- und Ernährungswerte, wenn dies mit dem Schweinefleisch von der Intensivzucht verglichen wird. Die traditionellen Würste aus dem Schweinefleisch unter Zusatz von Fleisch anderer Tiergattungen sind: Schinken, Röllschinken, geräucherter Speck, Lendenstück, Würste, Pasteten. Die von Generation zur Generation überlieferten Rezepte, Gewürze solche wie Knoblauch oder Koriander sowie Räuchern im Rauch, der bei der Holzverbrennung entsteht, tragen zum ungewöhnlichen Geschmack von Würsten bei.



KÄSE UND QUARK

Die Wiesen und Weiden mit reichhaltiger Zusammensetzung von Pflanzengattungen sind eine Basis für das Weiden von Milchkühen.

Sie sind auf der Weide vom Frühling bis zum Herbst und werden im Winter mit wirtschaftseigenem Futter, insbesondere mit Heu, Heusilage, Silage und Getreideschrot gefüttert. Das Weiden auf den Wiesen sichert die Bewegung auf frischer Luft, was sich günstig auf die Gesundheit und Kondition der Tiere auswirkt, und die Fütterung, darunter reichhaltige Pflanzenwelt der Weiden und Wiesen, hat indirekten Einfluss auf den Geschmack, Duft von Milch, den Inhalt von Mikroorganismen und deren Tauglichkeit zur Verarbeitung. Viele Regionen können sich des schmackhaften Quarks und Labkäses rühmen.

In Podlachien und in den Gebirgsregionen wird das Rindvieh der heimischen Rasse, polnische Rote hoch bewertet. Die Milch von Kühen dieser Rasse zeichnet sich durch hohen Fett- und Eiweißgehalt sowie kurze Gerinnungszeit aus, taugt daher ideal zur Produktion von Quark/Käse. Die Milch aus dem Gebiet von Ermland-Masuren, einer landwirtschaftlichen Touristikregion, wo es keine Industrie gibt, ist idealer Rohstoff für die Käse-/Quarkproduktion, die mit traditionellen Methoden wie Gravitationsabtropfen der Molke und manuelles Schneiden hergestellt werden.

Anspruchsvolle Feinschmecker schätzen auch den Geschmack von Käse und Quark aus Ziegen- und Schafmilch, zum Beispiel des traditionellen Labkäses aus Ziegenmilch, mit zart-salzigem Geschmack, unter Zusatz von Kräutern oder dem Geräucherten, das nach den Methoden hergestellt wird, die in den Karpaten bereits im 15. Jahrhundert bekannt waren.



EIER VON GRÜNBEINIGEN REBHUHNÄHNLICHEN HENNEN/HONIGE

Grünbeinige rebhuhnähnliche Hennen sind eine Rasse von Hühnern, die um die Wende des 19. und 20. Jahrhunderts gezüchtet wurde und seit 1894 als heimische Rasse angesehen wird. Sie wurden als Hühner aus Galizien oder polnische Hühner bezeichnet.

Diese Hennen haben bescheidene Rebhuhnfedern und grüne Ständer (Beine). Charakteristisch für sie sind starker Glucken-Instinkt, Locken von Küken, hohe Fähigkeiten zum Finden des natürlichen Futters, guter Gesundheitszustand und starker Bedarf nach Freiraum. Mit diesen Eigenschaften verbindet sich das Fleisch hoher Qualität – sehr schmackhaft und mit geringem Fettgehalt. Diese Hennen lassen sich unter Bedingungen, die freien Auslauf garantieren, und in Hennenherden bis 350-500 Stück am besten züchten. Für Eier dieser Hennen ist der geringe Cholesteringehalt im Eigelb kennzeichnend.

Für die Honigfarbe ist der Rohstoff entscheidend, aus dem er entstanden ist. Empfehlenswert sind der Linden-Blatthonig sowie der Akazienhonig. Der Blatthonig wird aus Honigtau von Blättern der Nadel- oder der Laubbäume hergestellt; der Akazienhonig hingegen ist der Honig mit dem Duft der Akazienblüten, zartem süßlichem Geschmack, heller Farbe und gelblicher Färbung. Der Lindenhonig ist der Honig mit angenehmem Aroma der Lindenblüten, heller Farbe und angenehmem leicht pikantem Geschmack.

Die folgenden Informationen werden Ihnen dabei behilflich sein, sich mit den Herstellern in Kontakt zu setzen.

• **Regierungsinstitutionen**

Sie erteilen Informationen aus dem Bereich:

- der statistischen Daten, die die ökologische Landwirtschaft betreffen (Entwicklung, territoriale und produktbezogene Gliederung)
- der Einführung von Kontroll- und Zertifizierungssystemen
- der Datenbanken von ökologischen Verarbeitungsbetrieben und Herstellern.

**Ministerium für Landwirtschaft und Dorfentwicklung
Abteilung für Programmierung und Analysen**

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
Tel. (+48) 22 623 10 52, Fax: (+48) 22 623 20 34
E-Mail: rolnictwoekologiczne@minrol.gov.pl, www.minrol.gov.pl

• **Verbände der ökologischen Produzenten**

Sie erteilen Informationen aus folgendem Bereich:

- Kontakt mit zertifizierten Produzenten und Verarbeitern aus dem Gebiet der ökologischen Landwirtschaft

Polnischer Ökologischer Klub – Stadtverband Gliwice

ul. Ziemowita 1, 44-100 Gliwice, skr. poczt. 489
Tel./Fax: (+48) 32 231 85 91,
E-Mail: biuro@pkegliwice.pl, www.pkegliwice.pl

Verband der Produzenten von Lebensmitteln nach Ökologischen Methoden „EKOLAND“

Przysiek k. Tonunia, 87-134 Zławiesz Wielka
Mieczysław Babalski
Tel. (+48) 56 498 59 77, (+48) 604 519 074,
E-Mail: bio@biobabalscy.pl, www.biobabalscy.pl

Verband der Verarbeiter und Produzenten von ökologischen Produkten „Polnische Ökologie“

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
Liliana Lehrer-Rychel
Tel. (+48) 604 799 718, (+48) 506 921 748
E-Mail: polskaekologia@go2.pl

Polnischer Verband der Ökologischen Bauern

Rybotycze 119, 37-742 Rybotycze
Bogusława Szmigielska
Tel. (+48) 505 024 995
E-Mail: eko_life@wp.pl

Verein von Ökologischen Landwirtschaftsbetrieben „Truskawka“ (Erdbeere)

ul. Kościuszki 68, 37-632 Stary Dzików
Piotr Puchalski
Tel. (+48) 16 631 83 03,
E-Mail: piotr.puchalski@pocza.fm, www.truskawka.org

Augustow – Podlachiens L.Pac- und K.Brzostowski-Verband von Ökobauern

ul. Augustowska 13, 16-310 Sztabln
Andrzej Chilicki
Tel. (+48) 607 887 934
E-Mail: au_gust@op.pl, www.aser.ekorolnik.prv.pl

Johannes-Paul II.- Herstellerverband der Polnischen Ökologischen Landwirtschaft „Ökologischer Bauer“

ul. Krakowskie Przedmieście 68, 05-640 Mogielnica
Danuta Zarzycka
Tel. (+48) 48 663 56 54, (+48) 600 251 531
E-Mail: ekowoc@o2.pl

Masowienverband für Agrotouristische Entwicklung

Kamionka 13, 96-315 Wiskitki
Elżbieta Kuprianowicz
Tel. (+48) 46 856 91 64

Hauptinspektorat für die Handelsqualität von Landwirtschaftlichen Lebensmitteln

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
Tel. (+48) 22 623 29 00/01, Fax: (+48) 22 623 29 98/99
E-Mail: nadzor_eko@ijhars.gov.pl, www.ijhars.gov.pl

Landwirtschaftliches Beratungszentrum in Radom

ul. Chorzowska 16/18, 26-600, Radom
Tel. (+48) 48 365 69 00, Fax: (+48) 48 365 49 70
E-Mail: radom@cdr.gov.pl
www.cdr.gov.pl/radom
www.eko.radom.com.pl

Ermland-Masurischer Verein von Produzenten der Ökologischen Lebensmittel „EKOPOLSMAK“

Gnatowo 22, 11-400 Kętrzyn
Edward Nowakowski
Tel. (+48) 89 751 43 33, (+48) 660 287 012
E-Mail: ekopolsmak@wp.pl

Ökologisch-kultureller Verein „Ziarno“ (Korn)

Grzybów 1/2, 09-533 Słubice
Peter Stratenwerth
Tel. (+48) 24 277 89 63
E-Mail: ziarnongo@o2.pl, www.ziarno.org.pl

St. Karłowski – Stiftung

Juchowo 54a, 78-446 Silnowo
Sebastian Huisman
Tel. (+48) 94-37 538 20, (+48) 94 37 575 80
E-Mail: info@juchowo.org, www.juchowo.com

Polnischer Verband der Ökologischen Bauern

ul. Inrynowa 12/2, 20-834 Lublin
Piotr Osik
Tel. (+48) 502 298 797
E-Mail: p.osik@ptre.pl

Verband „Eko-Lubelszczyzna“ (Öko-Lubelszczyzna)

ul. Bursaki 12, pokój 128, 20-150 Lublin
Teresa Borzęcka, Barbara Szymoniuk, Danuta Smoleń
Tel. (+48) 81 740 84 85
E-Mail: biuro@ekolubelszczyzna.pl, www.ekolubelszczyzna.pl

ECEAT-POLAND

Europäisches Zentrum für Ökologischen und Landwirtschaftlichen Tourismus Filiale in Polen

Bukówka 71, 58-420 Lubawka
Tel. (+48) 75 741 13 95
E-Mail: info@poland.eceat.org, www.poland.eceat.org

Verein „Gesundes Leben“

ul. Marszałkowska 80, 00-517 Warszawa
Büro: ul. Chelmska 31/7, 00-724 Warszawa
Tel./Fax: (+48) 22 841 47 07, (+48) 500 294 282
E-Mail: zdrowe.zycie@zdrowezycie.org, www.zdrowezycie.org

Verband von Sozial-Ökologischen Initiativen „Initiative für die Erde“

pl. Jana Pawła II 39, 17-300 Siemiatycze
E-Mail: nawschodzie@o2.pl, www.nawschodzie.pl

Verband der Ökologischen Landwirtschaft BioPolonia

ul. Wrocławska 18, 55-065 Jordanów Śląski
Tel./Fax: (+48) 71 316 11 22, (+48) 605 433 288
E-Mail: info@biopolonia.org, www.biopolonia.org



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER REPUBLIK POLEN

