



Block House Fleischerei: Kontrollierte Spitzenqualität

So kommen beste Steaks ins Block House

„Prime Beef“ steht auf dem Block House Qualitätssiegel: erstklassiges Fleisch von den besten Rindern, streng kontrolliert und grammgenau portioniert vom hauseigenen Meisterbetrieb. Die 1973 gegründete Block House Fleischerei garantiert hervorragenden, zuverlässigen Genuss in den 43 deutschen, 11 internationalen Block House Restaurants und auch auf dem Grill zu Hause. Der größte Teil der Block House Steaks stammt aus Südamerika. Hinzukommen Sonderaktionen mit ausgewählten Premium-Steaks von den saftigsten Weiden der Welt, zum Beispiel aus Deutschland, Irland oder Neuseeland.

Um dem hohen Qualitätsanspruch gerecht zu werden und die Frische zu gewährleisten, arbeitet Block House nur mit ausgewählten Betrieben zusammen. Block House Mitarbeiter vor Ort und aus der Hamburger Fleischerei überzeugen sich regelmäßig von der Güte der Tiere. Zwei Jahre wachsen die Rinder bei ausgewählten Züchtern auf fruchtbaren, grünen Weiden auf. Ihr Fleisch entwickelt so die ideale Zartheit und die richtige Marmorierung.

Block House kauft nur die Edel-Teilstücke wie Roastbeef, Filet, Hüfte und Rib-Eye. Das Fleisch wird ausgelöst, zugeschnitten, hygienisch verpackt und in Kühlcontainern oder per Kühl-LKW versandt. Die konstante Kühlkette, die für beste Frischware sorgt, wird auch während der Reise fortgesetzt. Bei einer Temperatur von minus 0,7 Grad Celsius (also nur gekühlt, nicht gefroren) reift das Fleisch weiter. Ein genaues Routingsystem ermöglicht während der gesamten Zeit die qualitative Überwachung und Ortung der Container. Beim Eintreffen in der Block House Fleischerei wird noch einmal intensiv kontrolliert, dann wird das Fleisch von erfahrenen Mitarbeitern bearbeitet und anschließend grammgenau in einer computergesteuerten Maschine portioniert.



Seit fünf Jahren betreibt Block House zudem ein eigenes Rinderaufzuchtprogramm in Mecklenburg-Vorpommern und Nord-Brandenburg. Aktuell arbeitet Block House mit 32 Vertragslandwirten zusammen, die 9.000 Uckermärker-Rinder und seit neuestem auch Angus-Rinder für das Unternehmen aufziehen. Die Landwirte sind in ganz Mecklenburg-Vorpommern und in Nord-Brandenburg verteilt – von der Ostsee bis zur Elbe. Eines haben alle gemeinsam: weitläufige Weiden, auf denen die Rinder naturbelassen und artgerecht grasen können.

Jedes Stück Fleisch aus der Block House Fleischerei ist über eine ID-Nummer und ein eigens entwickeltes Codesystem lückenlos bis zu seiner Herkunft zurückverfolgbar. Alle Produkte, welche die Block House Fleischerei verlassen, tragen das Logo mit dem Hereford Bullen und das Qualitätssiegel. Das spricht für sich – denn die Marke Block House hat sich seit vielen Jahrzehnten bei Gästen und Kunden ein hohes Maß an Vertrauen erworben.

www.block-house.de