



FEINES BIOFLEISCH

Andreas Raab gehörte zu den ersten Biofleischern

Wer den Verkaufsraum der Biofleischerei Raab betritt, merkt sofort, dass er als Kunde in besten Händen ist: Drei Meisterbriefe hängen über der Tür, die von Großvater Gustav, der die Fleischerei 1920 gründete, ein weiterer von Sohn Gustav Junior und der von Enkel Andreas, dem jetzigen Besitzer.

Andreas Raab zählt seit mehr als 30 Jahren zu den Top-Adressen des norddeutschen Fleischerhandwerks und gehörte zu den ersten Biofleischern Deutschlands. „Als die Umweltprobleme immer größer und die Fleischqualität immer zweifelhafter wurden, stellten wir unseren Betrieb nach ökologischen Kriterien um“, erinnert sich der Biopionier an die Zeit, als er noch als eine Art Exot in Norddeutschland betrachtet wurde.

Der Biofachbetrieb bietet ausschließlich Fleisch-, Geflügel- und Wurstwaren aus kontrolliert biologischer und artgerechter Haltung an (EU-zertifiziert). Diese Höfe sind zudem Verbänden wie Bioland, Demeter, Naturland oder Biopark angeschlossen. Als Beispiel sei der Demeter-Hof von Armin Schritt in Schleswig-Holstein genannt, der die Bremer Biofleischerei mit bestem Katenrauch-Knochenschinken beliefert, der in einem Original-Rauchhaus an der Ostsee mindestens drei Monate reift. Dafür reisen Stammkunden sogar aus Hamburg an. Weitere Bestseller im Sortiment sind die Bremer Grützwurst, die Bremer Beutelwurst, eine Blutwurst zum Braten, und die sehr begehrte Irish-Whiskey-Salami.

Die Fleischerei in der Bremer-Neustadt, die auch noch Bio-weine, Oliven und mehr im Angebot hat, offeriert ihren Kunden mehrmals in der Woche einen kleinen Mittagstisch: Das sind oft frische und leckere hausgemachte Eintöpfe wie Hühnersuppe und Soljanka.

Zu den Serviceleistungen von Biofleischer Andreas Raab gehören auch Catering und Lieferservice. Außerdem ist er ein „alter Hase“ im Versandhandel. Bereits seit mehr als 20 Jahren beliefert er Stammkunden in ganz Deutschland und auch im benachbarten Ausland.

BIOFLEISCHER RAAB
Andreas Raab
Buntentorsteinweg 326, 28201 Bremen
Tel. 04 21 / 55 16 55
www.raab-biofleisch.de

