



Qualität von KLARE ist ...

Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.fleischereiklare.de

KLARE
Fleischerei

... **ethisch:** Wir lieben Tiere und wissen, wie man sie pflegt.

... **loyal & regional:** Wir kaufen direkt bei befreundeten Landwirten der Region ein.

... **kontrolliert, hochwertig & nachhaltig:**
Wir züchten und schlachten selbst.

... **EU-zertifiziert und aus einem öffentlichen Schlachtbetrieb der Stadt Borgentreich:**
Wir lassen uns messen - Klarheit und Transparenz liegen uns am Herzen.

... **frisch, umweltbewusst & lecker**
Wir haben kurze oder gar keine Transportwege. Wir schlachten mehrmals in der Woche und für bestes Aroma wird unser Fleisch direkt warm verarbeitet.

Fleischerei KLARE

Inhaber: Uwe Klare
Bindgarten 5
34434 Borgentreich-Bühne

Tel.: 05643-592
Fax: 05643-8653
E-Mail: info@fleischereiklare.de



Wo gutes Fleisch

ein Zuhause hat



Verantwortung

aus Tradition



Besser als guter Geschmack ist guter Geschmack plus Tierwohl

Unser Sortiment: vielfach ausgezeichnet

Das Tierwohl ist uns wichtig, denn gute Fleisch- bzw. Wurstwaren müssen von Tieren stammen, die eine entsprechende Lebensqualität und Zuneigung erfahren haben.

Unser Stall bietet den Tieren über den Winter von November bis April ein Quartier – im Sommer stehen ihnen 25 ha Wiesen zur Verfügung.

Unsere Schweine stammen aus bäuerlichen Familienbetrieben der näheren Umgebung, überwiegend aus Strohhaltung. Die Fütterung der Tiere geschieht in Absprache nach Fütterungsplänen mit hofeigenem Getreide.

Unser Fleisch- und Wurstsoriment umfasst verschiedenste Produkte aus eigener handwerklicher Herstellung und Schlachtung.

Die lehmbligereifte Dauerwurst stellt eine Spezialität unserer Fleischerei dar. Traditionell gemästete XXL-Schweine sowie ursprüngliche Rezepturen in Verbindung mit einer Langzeitreifung differenzieren unsere Produkte deutlich vom Markt.

Transparenz, Regionalität, Tierwohl und handwerkliche Verarbeitung garantieren geschmackvolle Produkte - von dort, wo gutes Fleisch ein Zuhause hat.

Die Geschichte unseres Familienunternehmens beginnt 1957 mit der Gründung durch Hans und Marga Klare. Unsere Erfahrung im Fleischerhandwerk erstreckt sich bereits über vier Generationen.

Seit 1977 garantiert unsere hauseigene Limousinzucht bestes Rindfleisch; die Schweine, die wir hauseigen schlachten und verarbeiten, beziehen wir von Bauern aus der Region innerhalb eines Umkreises von 25 km um Bühne.

In den Jahren 2013, 2015 und 2016 durften wir den Landesehrenpreis NRW für nachhaltige, regionale Produktion und entsprechendes Handeln in Empfang nehmen.

