

Bioland



DE-ÖKO-006
DE-Landwirtschaft

produziert
und verpackt
für die
Öko-Marktgemeinschaft
Saar-Pfalz-Hunsrück
GmbH



ÖKO-MARKTGEMEINSCHAFT

**SAAR
PFALZ
HUNSRLÜCK**



PRODUKTINFORMATION

Fleisch und Wurstwaren vom **Berglandweiderind**

„Berglandweiderind“ ist eine Marke der Öko-Marktgemeinschaft für die Region Saar-Pfalz-Hunsrück. Sie ist speziell zugeschnitten auf Bioland-Mutterkuhbetriebe, die ihre Tiere im Bergland auf natürlichem Grünland halten. Geschlachtet werden für den Frischfleischverkauf ausschließlich Jungbullen und weibliche Rinder zwischen dem 12. und 16. Lebensmonat. Das Fleisch ist daher besonders zart.

Die Fütterung der Tiere erfolgt ohne jeden Einsatz von Kraftfutter oder Getreide. Diese Art der Rinderhaltung stellt keine Konkurrenz zum Anbau von Lebensmitteln dar, sie bereichert die Landschaft und die Vielfalt heimischer Lebensmittel.

Mutterkuhbetriebe nutzen und pflegen natürliche Grünlandstandorte und erhalten somit eine vielfältige Flora und Fauna. Zudem ist der Rindermist ein hervorragender Humus-Katalysator, der die Bodenfruchtbarkeit des Ackerlandes erhält und besonders fördert.

So gehaltene Rinder bilden die Grundlage einer ökologischen, nachhaltigen Landwirtschaft im Kreislauf der Natur.

Geschlachtet und verarbeitet werden die Tiere in einer biozertifizierten Metzgerei in der Nähe der tierhaltenden Höfe. Das hält die Transportwege kurz und die Strukturen transparent. Derzeit stammen ca. 60% der Tiere vom Hof am Weiher in Albessen und 40% vom Biolandhof Doll in Dennweiler-Frohnbach.

- ✓ ausschließlich von Bioland-Mutterkuhbetrieben
- ✓ kein Kraftfuttereinsatz
- ✓ keine Getreidefütterung
- ✓ Haltung nutzt & pflegt natürliche Grünlandstandorte
- ✓ besonders zartes Fleisch

