



Altmühltaler Weiderind

www.altmuehltaaler-weiderind.de



Gelbvieh bei Spalt



Altmühltaler Weiderind im Fuchsbräu, Beilngries serviert



Metzgerei Leidl in Beilngries

Altmühltaler Weiderind

Ein Qualitätsprodukt mit Naturpark-Gütesiegel



Genuss mit Verantwortung

Es zeugt von selbstbewusst geschätzter Tradition, wenn sich Bäuerinnen und Bauern wieder stolz zur Weidehaltung bekennen. Den Tieren wird ein natürlicher Ernährungsrhythmus und ein Leben in einem gewohnten Herdenverbund geboten. Auslauf und Bewegung im Tageslicht sind entscheidend für die Gesundheit und das Wohl der Tiere.

Wenn Tiere keinen Stress beim Transport zum Schlachthof erfahren und in ihrer gewohnten Umgebung von ihnen vertrauten Personen geschlachtet werden, dann bringen Halter, Metzger und Konsument Kulinarik und Verantwortung in Einklang.

So wird dann der Verzehr eines würdevoll aufgewachsenen und mit Achtung geschlachteten Weiderinds auch ein Genuss. Darüber entsteht schließlich auch eine neue Fleischkultur, die Gaumenfreuden mit Tradition, Respekt und handwerklichem Können vereint.

„Weideschlachtung – ein Gewinn für Tierwohl und die Region.“

Klaus Eichenseher,
Metzger aus Painten



Die Marke Altmühltaler Weiderind steht für...

- Tierwohl
- Naturschutz
- Klimaschutz
- Nachhaltige Landwirtschaft
- Erhalt ländlicher Handwerksmetzgereien
- Geprüfte Qualitätskriterien
- Genuss mit Verantwortung
- Regionalität

Landmetzgereien

Ehrbares Handwerk, das Vertrauen verdient



Weideschlachtung ist nur möglich, wenn auch Metzger in der Nähe sind, die das Fleisch schnell verarbeiten können. Die Metzger im Naturpark Altmühltal verstehen ihr Handwerk. Sie verarbeiten das Altmühltaler Weiderind und stellen verschiedene Produkte aus dem Fleisch her.

www.naturpark-altmuehltaal.de/altmuehltaaler-weiderind/kaufen



Altmühltaler Weidefleisch-UG
Römerweg 1, 91792 Ellingen-Stopfenheim
Kontakt: info@altmuehltaaler-weiderind.de
www.altmuehltaaler-weiderind.de
Bilder: Andreas Frahsek, Dieter Popp, Dietmar Denger, Elisabeth Wein, Mevlüt Altuntas



Unterstützt durch:



Ländliche Entwicklung in Bayern



www.altmuehltaaler-weiderind.de



„Wir wissen, was Weiden wert sind.“

Johannes Börlein, Landwirt aus Ellingen und Geschäftsführer der „Altmühltaler Weidefleisch Vermarktungs UG“



Johann Schneider, Landwirt aus Greiding mit Fleckvieh



Rotes Höhenvieh bei Riedenburg

Bäuerliche Kultur wertschätzen

Der Wechsel aus Wald und Wiesen, aus Talauen und Trockenrasen, der von zerklüfteten Felsen durchsetzt ist, macht den Reiz der Landschaft im Naturpark Altmühltal aus. Die Menschen in der Region schätzen diese natürliche Vielfalt ebenso wie zahlreiche Gäste. Dieser Naturreichtum ist auch das Ergebnis bäuerlicher Arbeit über Jahrhunderte hinweg.

Der Naturpark Altmühltal will die bäuerlichen Kulturlandschaften mit ihrem einzigartigen Blüten-, Insekten- und Vogelreichtum wieder stärker in das Bewusstsein rücken. Auch künftig sollen sie durch eine behutsame Beweidung bewahrt werden. Dafür steht das Qualitätssiegel Altmühltaler Weiderind.

Tiergesundheit und Tierwohl

Von Natur aus benötigen Rinder nur Gras, allenfalls im Winter das daraus gewonnene Heu. Das Altmühltaler Weiderind ernährt sich auf diese natürliche Weise und nur von den am Hof produzierten Futtermitteln. Es steht damit im vollen Einklang mit der Natur und trägt zur Entstehung und dem Erhalt wertvoller Wiesenlandschaften bei.

Durch die Bewegung auf den Weiden entsteht ein gut strukturiertes Muskelfleisch. Das Weidefleisch zeichnet sich durch seine Marmorierung mit entsprechender Fetteinlagerung aus. Der relative Anteil an wertvollen Omega-3-Fettsäuren wird durch das Grünfutter nachweislich erhöht, sodass das Weidefleisch einen intensiveren, unverwechselbaren Geschmack aufweist. Die stressfreie Schlachtung garantiert zudem eine bessere Fleischreifung und damit eine höhere Genussqualität.



Respektvoller Umgang bis zuletzt

Die Altmühltaler-Weiderind-Produkte stammen von Tieren, denen dank der Schlachtung auf ihren gewohnten Weiden ein stressiger Tiertransport erspart bleibt. Diese im Einklang mit dem Tierwohl stehende Schlachtung der Rinder garantiert eine nochmals bessere Fleischqualität.

Die geschlachteten Tiere müssen unverzüglich in ein Schlachthaus zur weiteren Verarbeitung transportiert werden. Im Naturpark Altmühltal ist dies möglich, weil es vielerorts noch Handwerksmetzgereien gibt. Sie verarbeiten und verkaufen das erstklassige Fleisch der Weiderinder direkt an die Genießer sowie an Gastronomen in der Region, die daraus verschiedene Spezialitäten zubereiten.

„Aus Liebe zum Essen, die Herkunft nicht vergessen!“

Jürgen Kirner, Botschafter des „Altmühltaler Weiderind“ - Moderator der „BR Brettl-Spitzen“

Foto: BR/Max Hofstetter

Beitrag zum Klimaschutz

Natürlich stoßen Rinder – wie alle Wiederkäuer – Methangase aus, wenn sie die Rohfasern der Grasnahrung verarbeiten. Das gilt auch seit Jahrhunderten für Wildrinder. Diese ausgeschiedenen Methangase sind jedoch in einen natürlichen Kreislauf eingebunden.

Ein wirkliches Problem stellt allerdings das energiereiche Kraftfutter in der intensiven Rinderhaltung dar. Dessen Herstellung, die notwendige Düngung sowie der Pflanzenschutzmitteleinsatz für diese Futterflächen benötigen große Energiemengen. Die dabei entstehenden Emissionen fallen bei der Weidehaltung nicht an.

Auf den Wiesen, die extensiv mit Rindern beweidet werden, wird wertvoller Humus aufgebaut, der CO₂ speichert. Mit jeder Tonne des gebildeten Humus wird die Atmosphäre um 1,8 Tonnen CO₂ entlastet. Die Humusschicht erhöht die Bodenfruchtbarkeit und das Wasserhaltevermögen. Diese nachhaltige Form der Nutzung trägt daher zum Klima- und Naturschutz bei.

Ein Besuch beim Altmühltaler Weiderind



Wie leben die Rinder, deren Fleisch unter dem Siegel „Altmühltaler Weiderind“ verkauft wird? Davon kann sich jeder selbst ein Bild machen, der zum Beispiel an den Weiden vorbeiradelt oder -wandert.

Manche Höfe laden auch zum Tag der offenen Tür ein oder bieten Hofführungen für Gruppen an. Wo die teilnehmenden Landwirte zu Hause sind, erfahren Sie online unter:

www.naturpark-almuehltal.de/almuehltaler-weiderind/landwirte