


Marke „Altmühltaler Weiderind“	 Altmühltaler Weiderind
Naturpark-Qualitätsstandard und Kontrollverfahren	
Weiderinder – Qualität aus dem Naturpark Altmühltal (Stand: Mai 2024)	

Präambel „Altmühltaler Weiderind“

Die Kulturlandschaften im Naturpark Altmühltal weisen zahlreiche hochwertige Lebensräume der Frankenalb auf. Dazu zählen vor allem auch ökologisch bedeutsame und landschaftlich attraktive Talwiesen sowie sich daran anschließende Hanglagen. Dieses bedeutsame Grünland dauerhaft als wertvollen Lebensraum, aber auch mit seinem humusfördernden Beitrag zum Klimaschutz zu erhalten, stellt eine Herausforderung für die Bauern als Eigentümer dieser Flächen dar. Die langfristige Sicherung der Biodiversität auf der Frankenalb ist eine vorrangige Aufgabe des Naturparks. Als Tourismus-Region ist er gleichfalls an der Erhaltung und Weiterentwicklung attraktiver Erholungs- und Urlaubslandschaften interessiert.

Einen hohen Anteil an der Qualität dieser landschaftlichen Werte hatte der Einsatz von Nutztierassen, die an diese besonderen Standortbedingungen angepasst sind. Über die Jahrhunderte haben sich dafür bestimmte Rinderrassen besonders geeignet. Dabei standen ihre Nutzung als Arbeitstiere und Ernährungsgrundlage für die Menschen einerseits, aber auch ihre Leistungen für die Pflege dieser besonderen Landschaften im Vordergrund. Mit der Offenhaltung der Weideflächen durch die Tiere und die nachhaltige Nutzung ihres Futterbedarfs durch die Bauern konnte das bis heute als einzigartig empfundene Bild der bäuerlichen Frankenalb-Landschaften sein unverwechselbares Profil erhalten.

Die in dieser Region lebenden Menschen, aber auch fernab lebende Konsumenten haben die einmalige Chance, dieses wertvolle Kulturgut auch weiter zu unterstützen. Vorrangig kann dies durch eine Nachfrage nach den speziellen - und nur hier in dieser Qualität verfügbaren - Produkten dieser Landschaften erfolgen. Dafür braucht es die Bauern, die bereit sind einen solchen Weg zu gehen und wieder diese Rinder zu halten, mit denen diese landschaftlichen Besonderheiten gesichert werden können.

Es braucht aber auch das ehrbare Metzgerhandwerk, das mit dem überlieferten Wissen über diese Tiere hochwertige Produkte handwerklich zu erzeugen und zur Verfügung stellen kann. Und es braucht schließlich dazu auch die Konsumenten, welche diese besonderen Leistungen der Bauern bei der Landschaftspflege und Tierhaltung sowie der Metzger bei der unnachahmlichen Herstellung dieser hochwertigen Regionalspezialitäten schätzt und dies auch über einen ehrlichen und fairen Preis für beide Partner würdigt.

Im Wissen um diese Voraussetzungen

- **wollen wir** bewusst mit diesen Weide-Landschaften eine Humusanreicherung als aktiven Beitrag zum Klimaschutz leisten;
- **wollen wir** auf eine nachhaltige Weidehaltung mit dafür angepassten Traditions-Landrassen sowie hoher Fleischqualität setzen;
- **wollen wir** den bäuerlichen Familienbetrieben im Naturpark dauerhaft eine zukunftsfähige Existenzgrundlage bieten;
- **wollen wir** mit dem Verzicht auf den Lebendtiertransport vor der Schlachtung die Würde der Tiere achten;
- **wollen wir** mit der stressfreien Schlachtung auch dem ehrbaren Handwerk der Metzger den Stellenwert einräumen, den sie als unverzichtbarer Bestandteil einer fest verankerten Verarbeitungsstruktur im ländlichen Raum verkörpern.

- **wollen wir** durch die Beweidung kleinräumige Strukturen schaffen, um die Biodiversität auf diesen Flächen zu fördern
- **wollen wir** eine Extensivierung der Landwirtschaft auf ausgewählten Flächen erreichen

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
Erzeugung	Qualitätsziel	Das Fleisch vom „Altmühltaler Weiderind“ zeichnet sich in der Regel durch eine mehr oder weniger erkennbare Fettabdeckung aus, welche die Genussqualität des Fleisches prägt. Neben dieser Fettabdeckung sind vor allem die intramuskulären Fetteinlagerungen eine sichtbare Gewährleistung der angestrebten Fleischqualität.	Ohne die Fleisch-Handelsklasse anwenden zu wollen, stehen die dortigen Fettklassen 3 und 4 für diese Qualität. Eine Gelbfärbung der Fettauflage stellt einen Hinweis auf die Weidehaltung dar, da diese Einfärbung auf Karotin zurückzuführen ist und - wenn vorhanden - daher als ein Beleg für eine natürliche Grünland-Fütterung darstellt.	Als Naturpark-Marke über eine externe Kontrolle und Dokumentation durch QAL
	Herkunft	Gehalten und gefüttert in den 7 Landkreisen*, die zum Naturpark Altmühltal gehören (im folgenden Naturpark-Region genannt); dies entspricht auch dem Geltungsbereich dieser Qualitätskriterien *Komplette Landkreisfläche	Rinderpass/ Stammdatenblatt; Bestandsregister, Erzeugererklärung	
	Rasse/ Genetik	Im Interesse der Biodiversität sind alle für eine Beweidung von Talsohlen und Taleinhängen geeigneten nicht zu schweren Rinderrassen grundsätzlich zugelassen. Die Haltung traditioneller Nutztierassen soll jedoch im Interesse einer nachhaltigen Beweidungsqualität über die Vermarktung gefördert werden. Der Einsatz behornter und Tieren mit hornloser Genetik ist zulässig. Gentechnische Zuchtverfahren sowie Embryonentransfer sind nicht zulässig Bezüglich der Kastration männlicher Tiere gelten jeweils die aktuellen Bestimmungen gem. „Gute Qualität Bayern“ (GQB). Das Vermarktungsziel sind Weidefärsen mit mind. 24 Monaten (Mindestschlachtgewicht 300 kg) sowie	Rinderpass/ Stammdatenblatt; Erzeugererklärung	

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		Weideochsen mit mind. 30 Monate Schlachtreife. Als Spezialität werden auf Nachfrage Alt-Kühe ab Mindestalter 10 Jahren angeboten.		
	Produktionsverfahren	<p>Extensive Weidehaltung (angestrebt Mutterkuhhaltung) mit einem Tierbesatz von bis 1,76 GVE pro ha HFF (Hauptfutterfläche). Als Weideflächen zählen vom Betrieb selbst bewirtschaftete Weideflächen, Mähweiden, Grünlandesaat, Klee gras- und Luzerneflächen. Ggf. auch zusätzlich vorhandene Huteflächen.</p> <p>Zugekaufte Kälber sind Absetzer aus der Mutterkuhhaltung.</p> <p>Die Tiere werden während der Vegetationszeit mindestens 150 Tage (5 Monate) grundsätzlich auf der Weide gehalten (dieser Anspruch ist für die Tiere rückverfolgbar zu dokumentieren).</p> <p>Auf der Weide muss den Tieren ein Unterstand als wirksamer Witterungsschutz (natürliche Deckung bietend oder künstlich) zur Verfügung stehen.</p> <p>Außerhalb der Vegetationszeit wird den Tieren eine Laufstallhaltung* mit ausreichenden Ruhe- und Bewegungsräumen geboten; die Laufställe verfügen über eine gute Belüftung und Lichteinfall sowie trockene Liegebereiche mit Einstreu.</p> <p><i>*Laufstall-Mindestnorm</i> bis 100 kg 1,5 qm/Tier bis 200 kg 2,5qm/Tier bis 400 kg 4 qm/Tier über 400 kg 5 qm/Tier, aber mindestens 1 qm/je 100 kg Lebendgewicht</p>	Rinderpass/ Stammdatenblatt; Erzeugererklärung; Weideprotokoll; Bestandsregister; Flächenverzeichnis; Düngebilanz/ Nährstoffbilanz	
	Fütterung	Während der Vegetationsperiode erfolgt die Fütterung ausschließlich über den vorhandenen Weideaufwuchs;	Flächenverzeichnis; Schlagdatei; Einkaufsbelege/Rechnungen;	Als Naturpark-Marke

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		<p>Das Grundfutter außerhalb der Vegetationsperiode stammt aus dem eigenen Betrieb oder von Betrieben aus dem Geltungsbereich dieser Qualitätskriterien. Als Grundfutter gelten Gras, Heu, Stroh, Klee gras und Klee gras gemenge, Luzerne und Grassilage.</p> <p>Zur Endmast (bis zu drei Monate vor der Schlachtung) darf auch hofeigenes Getreide zugefüttert werden.</p> <p>Ggf. zugekaufte Futtermittel entsprechen dem QS-Standard und VLOG (ohne Gentechnik). Es erfolgt grundsätzlich keine Zufütterung von eiweiß- oder energiehaltigem Ergänzungsfutter (Kraftfutter). Kälberaufzucht erfolgt durch Grundfutter und Muttermilch (Mutterkuhhaltung).</p> <p>In Trockensommerjahren können ggf. Ausnahmen zugelassen werden. In diesen Ausnahmefällen kann eine Zufütterung bis zu einer vom Markengeber vorgegebenen Obergrenze möglich sein. Die Zufütterung ist zu dokumentieren sowie schlüssig zu begründen.</p>	<p>Lieferscheine; Garantieerklärung zu den zugekauften Futtermitteln; QS-/A-Futter-Anerkennung; Eigenkontroll-Checklisten (Verpflichtungserklärung erfolgt über Vertragsvereinbarung mit Lizenznehmer)</p>	über eine externe Kontrolle und Dokumentation durch QAL
	Haltung/ Gesundheit	Die Weide oder der mit der Weide verbundene Hof verfügt über eine Fixiereinrichtung mit Zugang zu einem befestigten Weg, über den eine Mobile Einheit (ME) anfahren kann.	Eigenkontroll-Checklisten; Arzneimittel-Bestandsbuch; Arzneimittel-Abgabebelege	
	Transparenz	Verpflichtung zur Teilnahme an den hier vorgegebenen Prüf- bzw. Kontrollsystemen	Verträge; Vereinbarung mit Naturpark als Markengeber, Verträge der Lizenznehmer mit dem Lizenzgeber;	
Verarbeitung	Transport	Ein Lebend-Tiertransport zum Zwecke der Schlachtung findet nicht statt (siehe Schlachtung).	Verpflichtungserklärung über den Lizenzvertrag.	
	Schlachtung	Schlachtung über eine genehmigte Mobile Einheit (ME) im Herkunftsbetrieb ohne Le bendtiertransport.	Vereinbarung mit NP Altmühltal; Vereinbarungen und Genehmigungen gem. dem	

Bereich	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
	<p>Es gelten die Bestimmungen aus dem Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huftieren“. Liegen zwischen dem Zeitpunkt der Schlachtung des jeweiligen Tieres und dessen Ankunft im stationären Schlachthaus mehr als zwei Stunden, müssen die geschlachteten Tiere gekühlt werden.</p> <p>Werden zur Schlachtung vorgesehene Tiere lebend zu einer geeigneten Weidefläche gefahren, muss dies 14 Tage vor dem geplanten Schlachttermin erfolgen. Die Tiere dürfen auf dieser Weide nur mit anderen Tieren aus ihrem bisherigen Herdenverbund gehalten werden.</p>	<p>Leitfaden „Hofnahe Schlachtung von Huftieren“ des Bayer. Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz vom Dezember 2021; Warenbegleitschein, Schlachtprotokoll von Schlachtstätte;</p> <p>Betriebsinterne Dokumentation dieses Lebendtiertransports.</p>	
Reifung	<p>Metzgereibetriebe, die Schlachtkörperteile als „Altmühltaler Weiderind“ über ihren eigenen Betrieb vermarkten, garantieren eine minimale Reifezeit von 3 Wochen für alle Edelteile sowie von 2 Wochen für Bratenstücke. Der herstellende Betrieb legt das Reifeverfahren selbst fest.</p>	<p>Schlachtbuch; Warenbegleitscheine mit Marken-Logo;</p>	
Lagerung	<p>Metzgereibetriebe, die Schlachtkörperteile als „Altmühltaler Weiderind“ über ihren eigenen Betrieb vermarkten, müssen diese Produkte bei Transport und Lagerung eindeutig und nachvollziehbar trennen (siehe Herkunft).</p>	<p>HACCP-Konzept; Warenbegleitscheine mit Logo</p>	
Qualität	<p>Klassifizierung gemäß Gewicht und Qualität über ein eigenes Marken-Bewertungssystem für alle Schlachttiere. Dabei werden im Interesse der Fleischqualität die Fettklassen 3 und 4 besonders bewertet.</p>	<p>Rinderpass/ Stammdatenblatt; Wiegekarten; Dokument des Marken-Bewertungssystems (siehe Anlage 2). Etiketten an den abgepackten Teilstücken; Lieferscheine</p>	
Kontrolle	<p>Alljährliche Stichproben bei 1/3 der Betriebe. Jeder Betrieb muss in drei Jahren mindestens einmal geprüft sein. Bei dokumentierten geringen Mängeln Nachprüfung immer im Folgejahr. Können diese in</p>	<p>Prüfungsprotokoll</p>	

Bereich		Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
		<p>zwei Jahren nacheinander nicht behoben werden oder können einmal festgestellte erhebliche Abweichungen nicht innerhalb von 3 Monaten abgestellt werden, muss der Betrieb aus dem Markenprogramm ausgeschlossen werden. Dieses Verfahren wird in der vertraglichen Vereinbarung definiert und aufgenommen.</p> <p>Bio-Betriebe dokumentieren ihr jeweils gültiges Prüfsiegel im Rahmen der Kontrolle.</p> <p>Der Markennehmer kontrolliert unabhängig davon ebenfalls offenkundig sichtbare Mängel. Kontrollrhythmus siehe Anlage 2)</p>		
	Transparenz	<p>Kennzeichnung der Ware mit der Marke der Marke „Altmühltaler Weiderind“ (Markenzeichen 30 2021 239 023.0 des DPMA); Einzelheiten regelt eine Kennzeichnungsanleitung (wird vom Markengeber vorgelegt).</p> <p>Der Markennehmer (Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungs UG) bindet den Markengeber als fachliche Bratung in seiner Struktur mit ein (Beirat)</p>	<p>Vertrag; Vereinbarung mit Naturpark; Mengenabgleich von Warenein- und Warenausgang auf den jeweiligen Vermarktungsstufen</p>	Nachweis gegenüber Naturpark als Markengeber

Anlage 1

Anlage „Rinderrassen“ zu den Qualitätsstandards „Altmühltaler Weiderind“

Es gibt keine Festlegung auf bestimmte Rinderrassen. Voraussetzung zur Teilnahme sind die Erfüllung der Qualitätskriterien sowie deren Nachweis über eine externe Prüfung durch die QAL.

Die vom Naturpark Altmühltal nicht zu stark auf reine Fleischlastigkeit gezüchteten Traditionsrassen (dazu zählen im Naturpark vornehmlich Rotes Höhenvieh, Murnauer-Werdenfeller, Original Braunvieh (alte Zuchtrichtung), Pinzgauer, Hereford, Ansbach-Triesdorfer) werden - wie auch Bio-Qualität - mit einem Preisaufschlag honoriert, wenn es für deren Absatz eine konkrete Nachfrage gibt.

Anlage 2

Bezahlgruppen (bisher eine freiwillige Vereinbarung, gilt als Bewertungsanhalt)

Fleischqualitätsbewertung Altmühltaler Weiderind			
Fleisch-Qualitätsklasse	Fleischigkeits-Wert	Fettgewebe-Wert	Aufschlag/Abschlag (EUR/je kg)
1	E, U	(2), 3, 4	plus 0,20 €/kg
2	R	2, 3,(4)	+/- 0
3	E, U, R	5	minus 0,10 €/kg

Gewichtsbewertung Altmühltaler Weiderind		
Gewichtsklassen	Gewicht	Aufschlag (EUR/kg)
1	Über 400 kg	+/- 0
2	350 bis 400 kg	plus 0,10 €/kg
3	300 bis 350 kg	+/- 0

Anlage 2

Kontrollen der Qualitätskriterien

Die Prüfung und Kontrolle der „Qualitätskriterien Altmühltaler Weiderind“ werden über ein unabhängiges Prüfinstitut vorgenommen. Die dabei anfallenden Gebühren zahlt der geprüfte Betrieb direkt an diese Prüfinstanz.

	Landwirte (jährliche Stichproben, alle drei Jahre einmal)*		Metzger (jährliche Stichproben, alle drei Jahre einmal)*	
	Einzelaudit	Komb.Audit mit GQB/Öko etc	Einzelaudit	Komb.Audit mit GQB/Öko etc
Prüfung und Zertifizierung	190 €*	95 €*	296 €*	149 €*

***Bruttopreise**

Kontroll-Status	Inhalte	Jährl. entstehende Kosten lt. Kontroll-Status	
		Landwirte**	Metzger**
Status 1	Keine Abweichungen	63 €/32 €* Landwirte**	99 €/50 €* Metzger**
Status 2	Geringe Abweichungen bei Stichprobe: Kontrolle im Folgejahr	95 €/47 €* Landwirte**	148 €/75 €* Metzger**
Status 3	Bei zweimal nacheinander festgestellten geringen Abweichungen muss der Betrieb aus dem System ausscheiden. Bei festgestellten erheblichen Abweichungen erfolgt eine Nachprüfung nach drei Monaten; sind diese Abweichungen dann immer noch nicht behoben, muss der Betrieb aus dem System ausscheiden.	Ausscheiden aus dem Programm	

*Bruttopreise, ** Einzelaudit/Kombi-Audit

Altmühltaler Weiderind

Naturpark-Projektbüro,

c/o FUTOUR Regionalberatung, 91729 Haundorf, Vogelherdweg 1

dieter.popp@futour.com; www.altmuehltaler-weiderind.de