

BUCHMANN'S LANDRIND

Regionales Rindfleisch nach QZBW-Standard

Qualitäts-Rindfleisch aus Baden-Württemberg ist bei den Verbrauchern immer mehr gefragt. Getreu unserer Philosophie, der Denkweise der Landwirte und den Vorgaben des QZBW-Siegels stehen Tierwohl und Natürlichkeit bei der Aufzucht von Buchmann's LandRind aus Oberschwaben obenan. Qualität, die man im Fleisch schmeckt.



QZBW-QUALITÄT

Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) ist ein regionales Gütezeichen, das vom Bundesland Baden-Württemberg getragen wird. Für landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe gelten verbindlich die Grundlagen einer tier- und umweltgerechten Erzeugung.

Die Landesregierung garantiert, dass Produkte mit diesem Zeichen aus Baden-Württemberg stammen und Anforderungen erfüllen, die weit über den gesetzlichen Standards liegen. Seit 1. Januar 2018 erfüllen alle Produkte aus den Bereichen Milch und Milchprodukte sowie Rindfleisch die Anforderungen an die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“.

AUF EINEN BLICK

- + Regionalität und kurze Wege
- + Viel Platz
- + Gentechnikfreies Futter aus heimischer Herkunft (von QZBW-Betrieben, nach Möglichkeit vom eigenen Hof)
- + Qualitätskontrollen



Ein Partnerbetrieb der Metzgerei Buchmann: Familie Scheuing aus Ehingen-Berg züchtet Rinder nach den strengen Qualitätsregeln des QZBW-Siegels. Rund 160 Kühe haben sie in ihrer Fleckviehzucht-Herde. Für das Qualitätszeichen Baden-Württemberg achtet die Familie besonders auf Tierwohl und gentechnikfreie Fütterung vom eigenen Hof.



► Alle Infos zu den Vorteilen der Zweinutzungs-Rasse Fleckvieh, zur Aufzucht und den Haltungsbedingungen, zum Tierwohl, Futter, Schlachtreife mit 14 bis 15 Monaten... Mehr erfahren auf www.buchmann-gmbh.de/aus-der-region/landrind/



4001
QZBW Rinder-Filet, Jungbulle
 Stück ca. 2,5 kg
 Vac



4002
QZBW Rinder-Roastbeef
 ohne Deck., halbe Stücke
 Vac



4003
QZBW Rinder-Steakhüfte JB
 ganze Stücke
 Vac



4006
QZBW Rinder-Nuss halbiert JB
 Stücke ca. 2,5 kg
 Vac



4007
QZBW Rinder-Nudel / Semerrolle JB
 Stücke ca. 4 kg
 Vac



4008
QZBW Rinder-Oberschale ohne Deck JB
 ganze Stücke



4009
QZBW Rinder-Unterschale JB ohne Rolle
 ganze Stücke
 Vac



4010
QZBW Tafelspitz JB
 ganze Stücke
 Vac



4013
QZBW Rinder-Hochrücken JB
 ganze Stücke
 Vac



4016
QZBW Rinder-Bug dick JB
 Vac



4017
QZBW Falsches Filet JB
 Vac



4170
QZBW Rinder-Gulasch
 1x1 cm für Suppe geschnitten
 Vac



4185
QZBW Rinder-Gulasch JB
 geschnitten, 2,5x2,5 cm



4178
QZBW Rinder-Geschnetzeltes
 frisch
 Vac



4074
QZBW Rinder-Hackfleisch
 gewolft
 Vac



4024
QZBW Rinder-Brust ohne B., JB
 halbe Brust
 Vac



4018
QZBW Rinder-Bugblatt JB
 Vac



Die Aufzucht und das Ergebnis überzeugen: Rindfleisch aus der Region und von hoher Qualität gemäß des QZBW-Siegels.“

Was genau versteht man unter „Tierwohl“?

Viele Menschen sind besorgt über das Wohlergehen von Nutztieren und stellen diesen Aspekt in der Tierhaltung häufig in Frage.

Der Begriff „Tierwohl“ steht stellvertretend für die körperliche Gesundheit und das emotionale Wohlbefinden insbesondere von Nutztieren. Das Tierwohl selbst ist heute Gegenstand breit angelegter wissenschaftlicher Forschung.

Die Fleischwirtschaft nutzt neue Erkenntnisse aus der Wissenschaft, um das Tierwohl kontinuierlich zu verbessern. Wir bei Buchmann setzen auf einen guten und respektvollen Umgang mit den Tieren. Daher arbeiten wir mit Erzeugern und Schlachtbetrieben zusammen, welche stets nach höchsten Standards, mit größtmöglicher Professionalität und mit strengsten Kontrollen arbeiten. Denn dies ist, unter anderem, eine wesentliche Voraussetzung, um hochqualitative Produkte zu schaffen.

Das Vertrauen zu unseren Vertrags-Landwirten ist uneingeschränkt – sie wissen, was Tierwohl bedeutet und setzen diesbezügliche Anforderungen tagtäglich in der Praxis um.



Unsere Wertschöpfungskette

