ECHTRIND
edel.regional.natürlich.

Außergewöhnlicher Genuss, Bio-Zertifizierung, Tierwohl und Regionalität – eben EchtRind

Bieten Sie Ihren Gästen Rindfleisch-Genuss mit besonderer Geschichte.

Sie leisten einen regionalen Umweltbeitrag

EchtRinder sichern den Erhalt unseres Grünlands und fördern durch Weidehaltung die Biodiversität. Dank artgerechter Grasfütterung wird keine Ackerfläche zum Anbau von Tierfutter verwendet. Kurze Wege in der Region verringern den CO_2-Fußabdruck.

Sie fördern artgerechte Tierhaltung

Unsere Rinder leben artgerecht auf Weideflächen und werden mindestens zu 80 % grasbasiert gefüttert. Kälber aus der Milchviehhaltung werden oft nicht regional genutzt – EchtRind schafft die notwendige Wertschöpfungskette: artgerechte Aufzucht, Mast, Schlachtung und Verarbeitung – alles in der Region Bodensee-Oberschwaben-Allgäu-Alb.

Sie fördern regionale Wertschöpfung

Hinter der Initiative stehen unabhängige, oft über Generationen familiengeführte Betriebe. Auch Schlachtung und Verarbeitung bleibt bei handwerklichen Betrieben aus der Region.

Fotos: J. Potente/MLR

Geprüfte Standards

EchtRind-Betriebe sind alle Bio-zertifiziert und werden jährlich geprüft. Die Initiative entwickelt zusätzliche Qualitätsstandards und strebt die Zertifizierung nach dem BioZeichen Baden-Württemberg an. Die Schlachtung erfolgt nach Fairfleisch-Standards. Unterstützt wird die Initiative durch die Bio-Musterregionen Bodensee und Ravensburg.

Außergewöhnlicher Genuss zu fairen Preisen

Dank Weidehaltung und Grasfütterung sowie Schlachtung und Verarbeitung auf handwerklich höchstem Niveau sorgen wir für besondere Qualität und außergewöhnlichen Genuss. Wir bemühen uns zudem durch Gemeinwohlorientierte Ansätze um faire Preise für alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette.

Ihr Ansprechpartner:

Frank Beccara

Bio-Wertschöpfungskettenmanager
0152 56735743
f.beccara@fairfleisch.de

BIO MUSTER REGION Baden-Württemberg

Gefördert durch | Baden-Württemberg Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.
Für Rückfragen, Bestellungen, Informationen oder Preislisten stehen wir gerne zur Verfügung. Ihre Bestellungen können Sie bei Fairfleisch oder bei der Metzgerei Buchmann aufgeben.

fairfleisch
ARTGERECHT & GUT

Buchmann