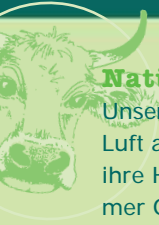


Für bewusste Genießer ...



Natürlichkeit:

Unsere Rinder wachsen mit viel Platz und frischer Luft auf der Weide ganz naturnah auf und dürfen ihre Hörner behalten. Zu fressen gibt's im Sommer Gras und Kräuter auf der Weide und im Winter Heu im Stall.

Sorgfalt:

Kurze Transportwege, eine stressfreie Schlachtung und sorgfältige Fleischreifung sind die Garantie für höchste Qualität. Die Weiterverarbeitung erfolgt mit handwerklichem Können und ohne künstliche Zusätze.

Genuss:

Das Fleisch genügt höchsten Ansprüchen. Es ist zart, von feinem Geschmack und verfügt über eine optimale Fettmarmorierung. Das Original Braunvieh ist von Slow Food Deutschland in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen worden.



Mehrwert:

Über den Genuss hinaus bekommen Sie noch mehr: Mit dem Kauf von „Günztal Weiderind“ helfen Sie mit, eine naturschonende Landwirtschaft zu fördern, eine vom Aussterben bedrohte Nutztier rasse zu erhalten und gleichzeitig die Vielfalt der Natur im Günztal zu pflegen.



Auf den Geschmack gekommen?

Produzenten und Bezugsadressen sowie weitere Informationen finden Sie unter:

www.guenztal-weiderind.de

Günztal Weiderind ist eine Initiative der Stiftung KulturLandschaft Günztal und Landwirten im Günztal, in Kooperation mit der Regierung von Schwaben, den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie Slow Food Allgäu.

Gefördert von der Zoologischen Gesellschaft Frankfurt, der Anton-Ehrmann Stiftung und im Rahmen der Gebietsbetreuung Günztal aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF), des Bayerischen Naturschutzfonds und der Glücksspirale.



Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten



ANTON & PETRA EHRMANN • STIFTUNG



und hier:



Stiftung KulturLandschaft Günztal

Bahnhofstr. 34 · 87724 Ottobeuren
Tel. 08332 790538 · Fax 790539
info@guenztal.de · www.guenztal.de

Fotonachweis:

Peter Guggenberger-Waibel, Helmut Königspurger, Ralf Lienert, Susanne Mölle



Feinstes Weiderindfleisch aus unseren kräuterreichen Günztal-Weiden



Stiftung KulturLandschaft Günztal



Für eine biologische Vielfalt ...

Natur im Günztal

Die Günz ist das längste Bachsystem Bayerns und verbindet das Allgäu mit der Donau. Hier ist noch viel Natur erhalten. Die Stiftung KulturLandschaft Günztal arbeitet bereits seit vielen Jahren daran, diese Naturschätze zu bewahren und ein Biotopverbundsystem aufzubauen. Ziel ist es, die naturnahen Bäche, Wiesen und Moore mit ihrer vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt zu erhalten.



Vielfalt durch Beweidung

Die artenreichen Wiesen und Weiden benötigen eine extensive landwirtschaftliche Nutzung. Wir setzen dazu auf eine naturnahe Beweidung. Die Rinder arbeiten für uns als Landschaftspfleger, indem sie die Naturschutzflächen abweiden. Hierdurch erhalten wir die Tier- und Pflanzenvielfalt auf den Wiesen und Weiden. Bei der Auswahl unserer Landschaftspfleger haben wir uns für eine alte regionale Rinderrasse entschieden: das Original Braunvieh.

Für das Original Braunvieh ...

Viele Braune, wenige Originale

Das Original Braunvieh zählt zu den Robustrinderrassen und ist die ursprüngliche Rinderrasse des Allgäus. Als traditionelle Zweinutzungsrasse liefert es sowohl Milch als auch Fleisch. Seit 1965 wurde das Braunvieh durch Einkreuzung der amerikanischen Rasse „Brown Swiss“ zu einem Hochleistungs-Milchrind gezüchtet. Von der ursprünglichen Rasse sind heute nur noch gut 500 Tiere erhalten. Das Original Braunvieh ist in seinem Bestand stark gefährdet.

Traditionelle Stärken nutzen

Am besten können wir das Original Braunvieh erhalten, indem wir für die Tiere wieder eine Nutzung sichern. Auf



den Landschaftspflegeflächen im Günztal sind Hochleistungstiere fehl am Platz. Hier sind die Stärken des Original Braunviehs gefragt. Als robustes und anpassungsfähiges Weiderind erbringt es auch bei energiearmem Futter eine gute Milchleistung und eine hervorragende Fleischqualität.



Für eine naturnahe Landwirtschaft ...



Naturnahe Weidewirtschaft

Mehrere landwirtschaftliche Kleinbetriebe haben sich mit der Stiftung KulturLandschaft Günztal zusammen geschlossen, um gemeinsam die artenreichen Grünländer durch Beweidung mit dem Original Braunvieh zu erhalten. Die Weidewirtschaft erfolgt in Mutterkuhhaltung oder als Weideochsenaufzucht, so natürlich wie möglich, ohne Düngung und ohne Chemie.

Marke „Günztal Weiderind“

Die schlachtreifen Weidetiere vermarkten die Landwirte unter der gemeinsamen Marke „Günztal Weiderind“ entweder in Selbstvermarktung oder über kleine handwerkliche Metzgerbetriebe. Damit garantieren wir nicht nur ein gesundes Lebensmittel für die Kunden, sondern sichern auch die Wertschöpfung für die Kleinbetriebe in der Region Günztal.

