



»Die Milch  
macht das  
Fleisch!«

[www.oberland-bioweiderind.de](http://www.oberland-bioweiderind.de)

## DAHEIM AUFWACHSEN

Damit Kühe Milch geben, ist die Geburt von Kälbern notwendig. Im Landkreis Miesbach kommen jedes Jahr rund 5.000 Kälber in bio-zertifizierten Milchviehbetrieben zur Welt. Etwa 3.000 davon werden nicht für die eigene Nachzucht gebraucht und europaweit über Märkte und Händler an Mastbetriebe verkauft. Oberland Bioweiderind versucht neue Wege zu gehen und dafür zu sorgen, dass mehr Kälber in der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland bleiben und artgerecht in Weidehaltung aufwachsen.

## BEWÄHRTES FÖRDERN UND ERHALTEN

Die Weiderinder-Mast ist auch eine Chance für den Erhalt von kleinbäuerlichen Betrieben, weil sie gut im Nebenerwerb zu bewältigen ist. Damit geht auch die Bewahrung der Kulturlandschaft und der Almen einher. Diese Art der Erzeugung bio-regionaler und hochwertiger Lebensmittel ist aktiver Klimaschutz, Wasser- und Tierschutz und wirkt sich positiv auf die Artenvielfalt aus.

## VERKNÜPFEN UND VERKAUFEN

Oberland Bioweiderind will Landwirte, Metzger, Köche und Verbraucher miteinander verbinden – über das hochwertige Produkt Bio-Weiderindfleisch. Milchvieh- und Mastbetriebe sollen feste Partnerschaften in Sachen Aufzucht eingehen. Oberland Bioweiderind kauft Tiere und lässt diese stressfrei beim regionalen Bio-Metzger schlachten. Nach langer Reifezeit wird das Fleisch handwerklich zerlegt und gekühlt oder tiefgefroren an Gastronomiebetriebe und in die Außer-Haus-Verpflegung geliefert. Ergänzend wird es zu Fertiggerichten wie Bolognese und Gulasch verkocht und in Großgebinden an Kantinen oder in Gläsern an den Lebensmitteleinzelhandel verkauft.

## Weitere Infos über Oberland Bioweiderind:

[www.oberland-bioweiderind.de](http://www.oberland-bioweiderind.de)  
[info@oberland-bioweiderind.de](mailto:info@oberland-bioweiderind.de)

