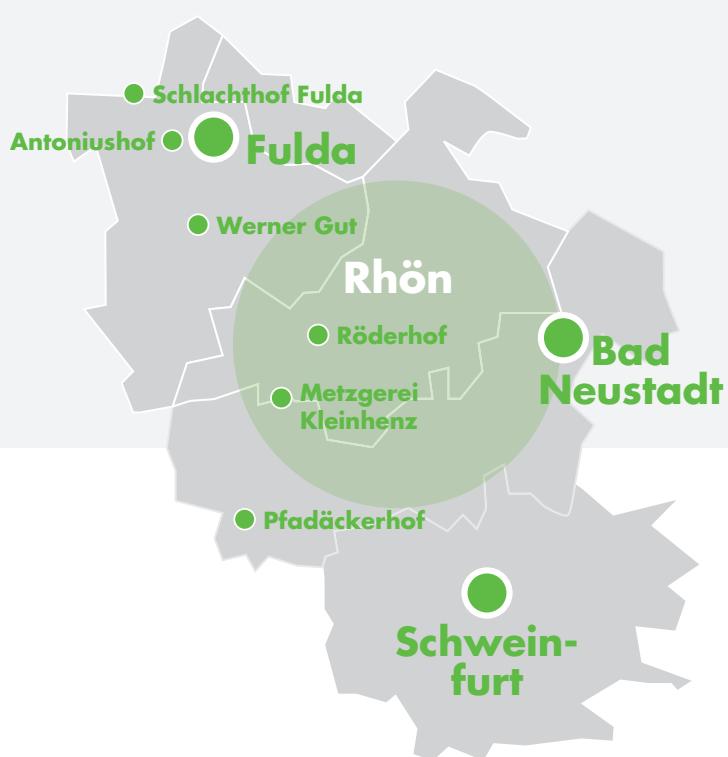


BIO FLEISCH UND WURSTWAREN AUS DER RHÖN

Artgerechte Haltung mit Freilauf

Bio Zutaten in der Wurstproduktion

Biologisches Futter
aus eigener Erzeugung



Wehner GROMA hat sein Biosortiment um regionales Biofleisch und Wurstwaren erweitert, bei dem Geschmack, Qualität und ökologische Unbedenklichkeit Hand in Hand gehen.

- Kurze Transportwege
- Traditionelle Verarbeitungstechniken
- Transparente regionale Wertschöpfungsketten

WEHNER
GROMA
C&C Frischezentren und Zustellservice



METZGEREI KLEINHENZ

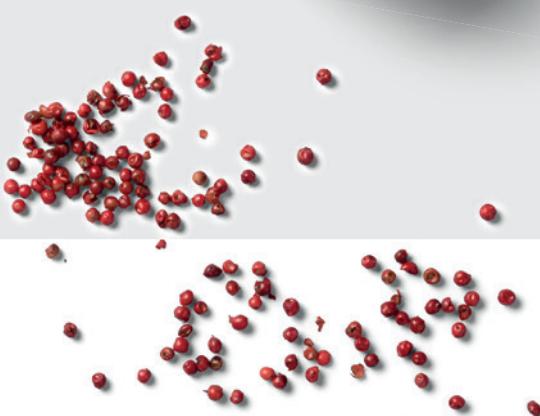
"Anfangs ist die Umstellung auf Bio ungewöhnlich: keine Geschmacksverstärker, kein Phosphat, nur wenig Pökelsalz. Aber das Ergebnis ist es wert: Es ist traditionelles Metzgerhandwerk mit Naturgewürzen. Das schmecken auch die Kunden."

Richard Kleinhenz



Die Landmetzgerei Kleinhenz in **Oberleichtersbach** besteht seit mehr als 30 Jahren. Die enge Bindung an regionale Landwirte und Zulieferer zeichnet den Familienbetrieb aus. Im Jahr 2008 haben die Geschäftsführer, Richard Kleinhenz und Tochter Dr. Silvia Kleinhenz, die Produktion konsequent auf Bio umgestellt: Die Lieferanten kommen fast alle aus dem Biosphärenreservat Rhön. Zusammen mit ihnen werden neue Produkte entwickelt und in stetiger Zusammenarbeit Qualität und Produktion verbessert.

Von der Landmetzgerei Kleinhenz, die mit regionalen Biobetrieben kooperiert, bezieht Wehner GROMA exklusiv das verarbeitete regionale Biofleisch.





SCHÄFER GBR

Viel Bewegung bekommt das genetisch hornlose Fleckvieh von Norbert Schäfer in **Wartmannsroth-Schwärzelbach**:

"Wir verwenden kein Kraftfutter, nur Gras und hofeigenes Futter, im Winter Heu. Als Biobetrieb dürfen wir nicht enthornen, deswegen haben wir uns für das hornlose Fleckvieh entschieden. Es sind gutmütige Tiere, das Fleisch ist besonders zart."

30 Mutterkühe mit Kälbern, zwei Deckrinder und ein Bulle werden von Schäfer gehalten.



PFADACKERHOF



Christian Fischer und sein Onkel Herbert Adrio haben ihren "Pfadackerhof" in **Gräfendorf-Weickersgrüben** im Jahr 2015 auf biologische Landwirtschaft umgestellt. 40 Mutterkühe, 30 weibliche Masttiere und 70 Bullen werden am Pfadäckerhof gehalten.

"Für die Tiere, fast alle Gelbes Frankenvieh, bedeutet das vor allem mehr Auslauf und Bewegungsfreiheit. Die Kälber haben einen eigenen abgeschilderten Bereich nur für sich. Das Futter besteht aus Mais und Kleegras, das gibt einen ordentlichen Fleischertrag. Wir hatten schon früher mit Bio geliebäugelt, aber erst in den letzten Jahren hat sich am Markt einiges getan: Die Kunden fragen inzwischen aktiv nach Biofleisch und sind bereit, für gute Qualität zu zahlen."

RÖDERHOF



Das Fleckvieh von Walter Hüfner und Martin Wahn kann das ganze Jahr über auf idyllischen Bergwiesen in **Bad Brückenau** grasen. Die 45 Rinder werden nach Bio-Richtlinien gehalten – für Hüfner ein Segen:

"Keine Düngung, keine Pflanzenschutzmittel, dadurch weniger Bürokratie, weniger Aufwand und letztlich weniger Kosten – seitdem wir 2009 auf biologische Landwirtschaft umgestellt haben, sind auch wir ruhiger und zufriedener, nicht nur das Vieh. Eine vernünftige Wertschöpfungskette ohne Ausbeutung von Mensch und Tier, das ist möglich und bezahlbar."



WERNERGUT KALBACH

"Bio-Lebensmittel zu fairen Preisen", das hat sich Norbert Werner vom "WernerGut" in **Kalbach** bereits 1992 auf die Fahne geschrieben. Seitdem wird nach Bio-Kriterien gewirtschaftet.

Ein Kilometer außerhalb von Mittelkalbach sind 600 Mutterschafe der Rasse Merinolandschaf, 70 Mutterkühe der Rassen Fleckvieh und Angus, 3000 Legehennen und zehn Muttersäue in Stallungen mit viel Auslauf untergebracht. Die Tiere werden ohne lange Transportwege in dem hofeigenen Schlachthaus geschlachtet und zerlegt.

"Spätestens nach Bekanntwerden der Arbeitsbedingungen in den industriellen Schlachthöfen und Corona beginnt bei den Verbrauchern das Umdenken. 85 Prozent der Deutschen wollen Bio grundsätzlich. Wurst ohne Chemie, das ist anfangs nicht einfach.

Vor Ort erzeugtes und verarbeitetes Fleisch überzeugt aber durch Frische und kurze Wege, das schmeckt man einfach. Bio bedeutet aber auch, nicht alles in Normgröße zu bekommen – und es braucht eine gewisse Vorlaufzeit von der Bestellung bis zur Auslieferung."



antonius
Hof



ANTONIUSHOF FULDA

Auf dem Antoniushof in **Fulda-Haimbach** werden nicht nur biologische, sondern auch soziale Ziele verfolgt: Ökologischer Landbau und tiergerechte Haltung, verbunden mit sozialer Landwirtschaft – das zeichnet das Konzept aus.

Auf einer Fläche von 385 Hektar werden landwirtschaftliche Kulturen in acht Fruchfolgegliedern und hoher Biodiversität angebaut. 120 Milchkühe und die Nachzucht von 45 Muttersauen werden auf dem antonius-Hof in einem vom Hessischen Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz ausgezeichneten Tierhaltungskonzept gehalten.

"Wir setzen nur hofeigene Futtermittel aus eigener Erzeugung ein. Nach Biorichtlinien sind 50 Prozent Pflicht, wir liegen bei 90 Prozent. Drittlandimporte sind verboten, außerdem dürfen nur Bioland-zertifizierte Futtermittel verwendet werden"

Sowohl beim Rind- als auch beim Schweinefleisch steht der Geschmack im Vordergrund: "Wir haben beim Schweinefleisch gute Erfahrungen mit einer Kreuzung von deutscher Landrasse, schwarzem Edelschwein und Duroc und Pietrain gemacht: Das Fleisch ist marmoriert und behält in der Pfanne seine Substanz gut bei." Betriebsleiter Peter Linz