



Bio-regionales und faires Tierwohl im Glas

Von Aufzucht bis Vermarktung: Weideschuss.Bio GmbH entwickelt in sich geschlossene Wertschöpfungskette für handgemachte und hochwertige Rindfleisch-Gerichte

Wiggensbach (dk). Seit Beginn des Weidesommers sind sie auf Allgäuer Wiesen wieder vielfach zu sehen – hüpfende und rennende Kühe. Dass Kälber und Jungbullen beim ersten Freigang ihres Lebens viel Auslauf haben und heimische Gräser fressen dürfen, anstatt ihr Dasein in Mastbetrieben im fernen In- oder Ausland zu fristen, ist für die Weideschuss.Bio GmbH Selbstverständlichkeit und Firmenphilosophie zugleich. Das Wohl der Tiere steht für die vier Gründer an erster Stelle. Die von den Bio-Landwirten Franz Berchtold, Günther Rauch und Herbert Siegel sowie dem heimischen Bio-Spitzkoch Alfred Fahr entwickelte Linie der Fleischproduktion folgt dem wichtigen Leitsatz: „Milch und Fleisch gehören zusammen“ und bietet Tieren, Landwirten, Verbrauchern und der Natur einen Mehrwert, der im Einklang mit ökologischen Grundprinzipien steht. Die in sich geschlossene bio-regionale Wertschöpfungskette reicht von der kuhgebundenen Kälberaufzucht über regionale Rohstoffe und Partnerschaften bis hin zur Herstellung und Vermarktung hochwertiger und exklusiver Bio-Rindfleisch-Gerichte. Die wirtschaftliche Leistung bleibt somit komplett in der Region. Seit kurzer Zeit ist die bio-regionale Kochkunst im Glas, das sogenannte „Glasschätzle“, erhältlich. Abnehmer sind der Bio-Fachhandel sowie die gehobene Gastronomie und Hotellerie.

„Was gibt es Emotionaleres als ein frisch geborenes Kalb mit seiner Mutter? Da geht mir und meiner Familie das Herz auf“, sagt Franz Berchtold, Bio-Landwirt aus dem Legauer Teilort Maria Steinbach. Für den Weideschuss-Gesellschafter und Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG ist eine Geburt im heimischen Kuhstall auch nach Jahrzehnten ein Ereignis. Bei Berchtold, der am Anfang der bio-regionalen Wertschöpfungskette der Weideschuss.Bio GmbH steht, dürfen Kälber Muttermilch trinken. Mancherorts dürfen das die Jungtiere nicht. Der Grund: Die wertvolle Milch der Kühe soll möglichst komplett verkauft werden.



Franz Berchtold befürwortet die kuhgebundene Kälberaufzucht: „Der Sozialkontakt, die Körperpflege durch ihre Mütter oder Ammen sowie das Saugen am Euter haben eine sehr positive Wirkung auf die Kälber. Insbesondere wir Bio-Landwirte stehen in der Pflicht, verantwortungsvoll mit unseren Tieren umzugehen und sie aus ethischen Gesichtspunkten wertzuschätzen“, sagt Berchtold und fügt hinzu: „Es ist uns klar, dass diese Tierhaltung, die heimische Aufzucht sowie die Herstellung und Vermarktung der Produkte mehr Geld kostet, aber das ist es uns wert. Der Verbraucher entscheidet jetzt, ob er unsere ehrliche Arbeit, die mit loyalen Partnern zu fairen Bedingungen erfolgt, mit einem fairen Preis honoriert.“

Nach etwa zwölf Wochen gibt Berchtold die Tiere an Günther Rauch ab. Der Bio-Landwirt und Weideschuss-Gesellschafter aus Bidingen, der sich als Experte für extensive aber schonende Weideaufzucht einen Namen gemacht hat, zieht die Kälber behutsam weiter auf. „Für die Rinder gibt es während dieser Zeit ausschließlich frisches Weidegras zu fressen – im Winter Raufutter. Die Weideaufzucht mit Raufutter wie Grünfutter und Klee wirkt sich später sehr positiv auf die Fleischqualität aus“, sagt Rauch und fügt hinzu: „Die Tiere wachsen zwar langsamer, das Tierwohl ist uns jedoch wichtiger als eine schnelle Mast nach zeitlicher Vorgabe.“ Dem Landwirt zufolge biete eine extensive Freilandhaltung auf Grünland optimale Voraussetzungen hinsichtlich Haltung und Tierwohl bei extensiverem Mastverlauf. Zugleich betont Rauch: „Grünland kann nur über den Wiederkäuer verwertet werden. Demzufolge ist diese Praxis für uns die wirtschaftlichste Methode, um unsere Kulturlandschaft im Grünlandgürtel entlang der Alpen zu erhalten – eine Konkurrenz zu den Ackerflächen besteht also nicht.“

Um schonende Weideaufzucht kümmert sich auch Herbert Siegel. Der Weideschuss-Gesellschafter zieht die älteren Jungtiere weiter auf. Für den Bio-Landwirt aus Missen ist Tierwohl eine Herzensangelegenheit. Siegels Rinderherde, die sich aus Mutterkühen, eigenen und zugekauften Kälbern aus der Milchwirtschaft sowie einer Stierherde zusammensetzt, wächst artgerecht ganzjährig auf der Weide auf und trägt somit zur Erhaltung der Kulturlandschaft bei. Seit mehr als zehn Jahren engagiert er sich für stressfreies Schlachten auf der Weide. „Alle Tiere sollen das Recht haben, würdevoll behandelt zu werden und in Ruhe zu sterben“, sagt Siegel. Er setzt innerhalb der Weideschuss.Bio GmbH auf den Einsatz von mobilen Schlachtboxen – „unsere Rinder können somit bis zum Schluss in der gewohnten Umgebung und in ihrem Herdenverbund bleiben.“



Um den Tieren einen Transport über weite Strecken sowie jede Art von Stress zu ersparen, setzt sich der Bio-Landwirt aus Müssen seit Jahren für tierfreundliche Lösungen und das stressfreie Schlachten auf der Weide ein und erhielt dafür 2016 die Genehmigung. Bioland Bayern zeichnete Siegel 2020 für sein Engagement mit dem „Goldenen Regenwurm“ aus.

Für die Zubereitung der Bio-Rindfleisch-Gerichte ist Alfred Fahr zuständig. Seit Monaten kocht der Fernseh- und Bio-Spitzenkoch „im Akkord bis zu zehn Stunden täglich mit viel Leidenschaft und großer Hingabe“ und füllt die frisch zubereiteten regionalen Premium-Fleischprodukte handwerklich in Gläser ab. Fahr kocht „Saftige Rouladen“, „Gutes Gulasch“, „Indisches Curry“, „Chilli con Carne“, „Lasagne“ und weitere leckere Gerichte. Für die „Glasschätzle“ der Weideschuss.Bio GmbH verwendet der Gesellschafter „ausschließlich biologische und selbst zusammengestellte natürliche Gewürzmischungen, die frei von jeglichen Zusätzen sind“.

Der Bio-Koch ergänzt: „Artgerechte Tierhaltung macht sich in der exzellenten Qualität und dem reinen und intensiven Geschmack unseres Bio-Fleisches bemerkbar – gutes Essen fängt bei gutem Fleisch an. Man schmeckt, dass unsere Küche geprägt ist von Bodenständigkeit, Vielfalt, Heimatverbundenheit sowie der Wertschätzung für die Tiere. Ich kenne die Landwirte und viele der Tiere von klein auf, ihre Weiden und Höfe, das schafft Vertrauen und Respekt für beste Qualität.“

Mediendownload (Presstext + 8 Pressefotos)

<https://denkinger-pr.de/blog-news/weideschuss-bietet-bio-regionales-und-faires-tierwohl-im-glas>

Bildunterschriften:

weideschuss_01.jpg

Die vier Gründer der Weideschuss.Bio GmbH auf einen Blick (von links): Franz Berchtold, Alfred Fahr, Herbert Siegel und Günther Rauch.
Foto: Weideschuss.Bio GmbH

weideschuss_02.jpg + weideschuss_03.jpg

In Ställen und auf Weiden der Weideschuss.Bio GmbH stehen auch Kälber und Jungbullen. Das Unternehmen setzt sich dafür ein, dass die Jungtiere beim ersten Freigang ihres Lebens viel Auslauf haben und heimische Gräser fressen dürfen, anstatt ihr Dasein in einem Mastbetrieb im fernen In- oder Ausland zu fristen. Die Tiere dürfen Milch trinken und ihre Hörner behalten. Foto: Weideschuss.Bio GmbH/Florian Maucher



weideschuss_04.jpg

Die artgerechte Tierhaltung der Weideschuss.Bio GmbH macht sich in der Qualität und dem Geschmack des Bio-Fleisches sehr positiv bemerkbar. Unser Bild zeigt die Zubereitung von bio-regionalen Rinds-Rouladen.
Foto: Weideschuss.Bio GmbH

weideschuss_05.jpg

Seit Ostern wird die bio-regionale „Kochkunst im Glas“ der Weideschuss.Bio GmbH zum Verkauf angeboten. Neben Rinds-Roulade außerdem im Sortiment: Gutes Gulasch, Indisches Curry, Chilli con Carne, Lasagne, Gulaschsuppe und weitere leckere Gerichte. Abnehmer sind der Bio-Fachhandel sowie die gehobene Gastronomie und Hotellerie.
Foto: Weideschuss.Bio GmbH

weideschuss_06.jpg

Seit Ostern wird die bio-regionale „Kochkunst im Glas“ der Weideschuss.Bio GmbH zum Verkauf angeboten. Neben Indischem Curry außerdem im Sortiment: Gutes Gulasch, Chilli con Carne, Lasagne, Gulaschsuppe und weitere leckere Gerichte. Abnehmer sind der Bio-Fachhandel sowie die gehobene Gastronomie und Hotellerie.
Foto: Weideschuss.Bio GmbH

weideschuss_07.jpg

Seit Ostern wird die bio-regionale „Kochkunst im Glas“ der Weideschuss.Bio GmbH zum Verkauf angeboten. Neben Gutem Gulasch außerdem im Sortiment: Indisches Curry, Chilli con Carne, Lasagne, Gulaschsuppe und weitere leckere Gerichte. Abnehmer sind der Bio-Fachhandel sowie die gehobene Gastronomie und Hotellerie.
Foto: Weideschuss.Bio GmbH

weideschuss_08.jpg

Seit Ostern wird die bio-regionale „Kochkunst im Glas“ der Weideschuss.Bio GmbH zum Verkauf angeboten. Neben Gulaschsuppe außerdem im Sortiment: Gutes Gulasch, Indisches Curry, Chilli con Carne, Lasagne und weitere leckere Gerichte. Abnehmer sind der Bio-Fachhandel sowie die gehobene Gastronomie und Hotellerie.
Foto: Weideschuss.Bio GmbH



Kontakte:

Weideschuss.Bio GmbH
Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach
Telefon: +49 8370 929509-0
E-Mail: info@weideschuss.bio
Internet: <https://www.weideschuss.bio>

Ansprechpartnerin: Annika Jellen (Wertschöpfungs-Managerin)

Für Medien
Denkinger Kommunikation
Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg
Telefon: +49 8331 96698-47
Fax: +49 8331 96698-48
E-Mail: redaktion@denkinger-pr.de
Internet: <https://denkinger-pr.de>

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

Weideschuss.Bio GmbH
Kempter Straße 9
87487 Wiggensbach
info@weideschuss.bio
www.weideschuss.bio