



Altmühltaler Weiderind

[www.altmuehltaeler-weiderind.de](http://www.altmuehltaeler-weiderind.de)



Gelbvieh bei Spalt



Altmühltaler Weiderind im Fuchsbräu, Beilngries serviert



Metzgerei Leidl in Beilngries

# Altmühltaler Weiderind

Regionales Fleisch aus tiergerechter Haltung



Naturpark Altmühltal

## Genuss mit Verantwortung

Es zeugt von selbstbewusst geschätzter Tradition, wenn sich Landwirtinnen und Landwirte wieder stolz zur Weidehaltung bekennen. Die Tiere werden durch Gras und hofeigenes Futter ernährt und leben im gewohnten Herdenverbund. Auslauf und Bewegung an der frischen Luft sind entscheidend für die Gesundheit und das Wohl der Tiere.

Wenn Tiere hofnah und regional geschlachtet werden, dann bringen Halter, Metzger und Konsument Kulinarik und Verantwortung in Einklang. So wird dann der Verzehr eines würdevoll aufgewachsenen und mit Achtung geschlachteten Weiderinds auch ein Genuss. Darüber entsteht schließlich auch eine neue Fleischkultur, die Gaumenfreuden mit Tradition, Respekt und handwerklichem Können vereint.

## Die Marke Altmühltaler Weiderind steht für...

- Tierwohl
- Naturschutz
- Klimaschutz
- Nachhaltige Landwirtschaft
- Erhalt ländlicher Handwerksmetzgereien
- Geprüfte Qualitätskriterien
- Genuss mit Verantwortung
- Regionalität

**„Hofnahe und regionale Schlachtung - ein Gewinn für das Tierwohl und die Region.“**

Klaus Eichenseher,  
Metzger aus Painten



Landmetzgereien

**Ehrbares Handwerk, das Vertrauen verdient**



Das Projekt Altmühltaler Weiderind stärkt regionale Wertschöpfungsketten, regionale Strukturen und das traditionelle Metzgerhandwerk im Naturpark Altmühltal.

[www.naturpark-altmuehltael.de/altmuehltaeler-weiderind/kaufen](http://www.naturpark-altmuehltael.de/altmuehltaeler-weiderind/kaufen)



Geschäftsstelle  
Naturpark Altmühltal (Südliche Frankenalb) e.V.  
Notre Dame 1, 85072 Eichstätt  
Kontakt: [info@altmuehltaeler-weiderind.de](mailto:info@altmuehltaeler-weiderind.de)  
[www.altmuehltaeler-weiderind.de](http://www.altmuehltaeler-weiderind.de)  
Bilder: Andreas Frahsek, Dieter Popp, Dietmar Denger, Elisabeth Wein, Mevlüt Altuntas



Unterstützt durch:



Ländliche Entwicklung in Bayern

[natureOffice.com/DE-559-NKKHSTR](http://natureOffice.com/DE-559-NKKHSTR) |

neues öko-logo wird von magenta4 angefordert und eingesetzt

tionen ausgeglichen



Altmühltaler Weiderind

[www.altmuehltaeler-weiderind.de](http://www.altmuehltaeler-weiderind.de)



**„Wir wissen, was Weiden wert sind.“**

Johannes Börlein,  
Landwirt aus Ellingen



Johann Schneider, Landwirt aus Greding mit Fleckvieh



Rotes Höhenvieh bei Riedenburg



Altmühltaler Weiderind auf dem Teller

## Bäuerliche Kultur wertschätzen

Der Wechsel aus Wald und Wiesen, aus Talauen und Trockenrasen, der von zerklüfteten Felsen durchsetzt ist, macht den Reiz der Landschaft im Naturpark Altmühltal aus. Die Menschen in der Region schätzen diese natürliche Vielfalt ebenso wie zahlreiche Gäste. Dieses Landschaftsbild ist auch das Ergebnis bäuerlicher Arbeit über Jahrhunderte hinweg.

Der Naturpark Altmühltal will die bäuerlichen Kulturlandschaften mit ihrem einzigartigen Blüten-, Insekten- und Vogelreichtum wieder stärker in das Bewusstsein rücken. Auch künftig sollen sie durch eine behutsame Beweidung bewahrt werden. Dafür steht das Qualitätssiegel Altmühltaler Weiderind.

## Ein Besuch beim Altmühltaler Weiderind



Wie leben die Rinder, deren Fleisch unter dem Siegel „Altmühltaler Weiderind“ verkauft wird? Davon kann sich jeder selbst ein Bild machen, der zum Beispiel an den Weiden vorbeiradelt oder -wandert. Manche Höfe bieten Hofführungen für Gruppen an oder verkaufen Weiderindfleisch als Direktvermarkter. Wo die teilnehmenden Landwirte zu Hause sind, erfahren Sie online unter: [www.naturpark-almuehltal.de/almuehltaler-weiderind/landwirte](http://www.naturpark-almuehltal.de/almuehltaler-weiderind/landwirte)

## Tiergesundheit und Tierwohl

Von Natur aus benötigen Rinder nur Gras, allenfalls im Winter das daraus gewonnene Heu. Das Altmühltaler Weiderind ernährt sich auf diese natürliche Weise und nur von den am Hof produzierten Futtermitteln. Es steht damit im vollen Einklang mit der Natur und trägt zur Entstehung und dem Erhalt wertvoller Wiesenlandschaften bei.

Durch die Bewegung auf den Weiden entsteht ein gut strukturiertes Muskelfleisch. Das Weidefleisch zeichnet sich durch seine Marmorierung mit entsprechender Fetteinlagerung aus. Der relative Anteil an wertvollen Omega-3-Fettsäuren wird durch das Grünfutter nachweislich erhöht, sodass das Weidefleisch einen intensiveren, unverwechselbaren Geschmack aufweist. Die stressfreie Schlachtung garantiert zudem eine bessere Fleischreifung und damit eine höhere Genussqualität.



**„Aus Liebe zum Essen, die Herkunft nicht vergessen!“**

Jürgen Kirner,  
Botschafter des „Altmühltaler Weiderind“ -  
Moderator der „BR Brettl-Spitzen“

Foto: BR/Max Hofstetter

## Respektvoller Umgang bis zuletzt

Die Altmühltaler-Weiderind-Produkte stammen von Tieren, denen dank der hofnahen und regionalen Schlachtung lange und stressige Tiertransporte erspart bleiben. Diese im Einklang mit dem Tierwohl stehende Schlachtung der Rinder garantiert eine nochmals bessere Fleischqualität.

Die Schlachtung erfolgt hofnah auf der Weide oder maximal innerhalb eines Umkreises von 30 Kilometern. Die Fahrtzeit beim Transport darf 45 Minuten nicht übersteigen. Danach sind die heimischen Handwerksmetzgereien an der Reihe. Sie verarbeiten und verkaufen das erstklassige Fleisch der Weiderinder direkt an die Genießer sowie an Gastronomen in der Region, die daraus verschiedene Spezialitäten zubereiten.

## Beitrag zum Klimaschutz

Natürlich stoßen Rinder – wie alle Wiederkäuer – Methangase aus, wenn sie die Rohfasern der Grasnahrung verarbeiten. Das gilt auch seit Jahrhunderten für Wildrinder. Diese ausgeschiedenen Methangase sind jedoch in einen natürlichen Kreislauf eingebunden.

Auf den Wiesen, die extensiv mit Rindern beweidet werden, wird wertvoller Humus aufgebaut, der CO<sub>2</sub> speichert. Mit jeder Tonne des gebildeten Humus wird die Atmosphäre um 1,8 Tonnen CO<sub>2</sub> entlastet. Die Humusschicht erhöht die Bodenfruchtbarkeit und das Wasserhaltevermögen. Diese nachhaltige Form der Nutzung trägt daher zum Klima- und Naturschutz bei.

Gastronomie

## From nose to tail zum erstklassigen Genuss



Einige Gastronomiebetriebe haben Altmühltaler Weiderind auf der Karte. Sie legen Wert auf Nachhaltigkeit, deshalb gilt der Grundsatz „from nose to tail“: Möglichst das ganze Tier soll verarbeitet werden. Wie gut das schmeckt, davon dürfen sich alle selbst überzeugen.

[www.naturpark-almuehltal.de/almuehltaler-weiderind/gastronomie](http://www.naturpark-almuehltal.de/almuehltaler-weiderind/gastronomie)