

Ochsenstolz[®]

Bestes Biofleisch

Ochsenstolz® Bestes Biofleisch

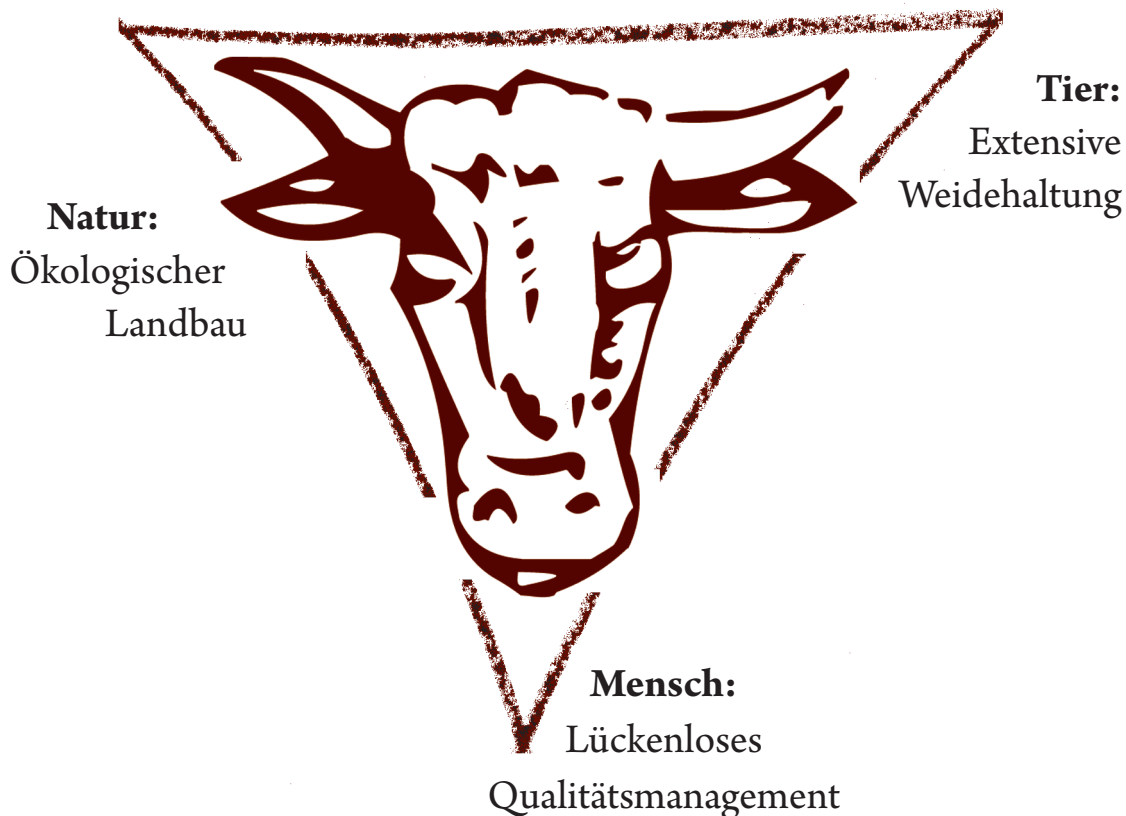
Ochsenstolz® ist Marke für Bestes Biofleisch.

Als überregionaler „Hofladen“ vermarkten wir Produkte aus ausgesuchten Tierbeständen. Mit persönlichem Kontakt zu unseren Erzeugerpartnern garantieren wir einen Qualitätsanspruch weit über Richtlinien und Verordnungen hinaus. **“BIO” ist für uns kein ethisches Bekenntnis, sondern Konsequenz aus unseren Qualitätsansprüchen.**

*“Manche Qualität
kann man nicht
herstellen.
Sie entsteht.”*

Getreu dem Leitsatz „Klasse statt Masse“ setzen unsere Partnerbetriebe ausschliesslich auf **extensive Weidehaltung und ökologischen Landbau**. Ohne synthetische “Booster” kommen die Tiere zu Ihrer natürlichen Ausprägung und das Fleisch zu besonderer Qualität.

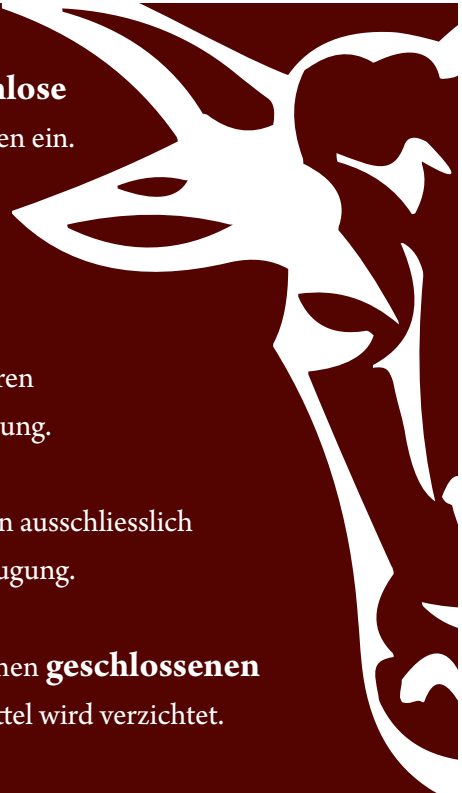
In der Rückbesinnung steckt die Kraft und das Wissen der Weiterentwicklung. Unsere Erzeugerpartner setzen die ökologische Wirtschaftsweise im Einklang mit Mensch, Tier und Natur konsequent und effizient um. Das Ziel: **Erstklassiges, naturbelassenes Biofleisch von höchster und gleich bleibender Qualität**. Der Weg: ökologisches Denken und Handeln, langjährige Erfahrung und fachliche Kompetenz.



Qualitätsgarantie

Unsere Erzeugerpartner bürgen für strengstes Qualitätsmanagement, unter Einhaltung der Richtlinien des ökologischen Landbaus. Zusätzlich zeichnet eine Reihe guter Gründe **die Ochsenstolz-Qualität** aus:

- Die Herkunftsgarantie schliesst transparente und **lückenlose Rückverfolgung** der Tiere über mehrere Generationen ein.
- Ochsenstolz Biofleisch ist garantiert **ohne Masthilfs- und Zusatzstoffe** erzeugt.
- GMO-veränderte Futtermittel und gentechnische Verfahren finden im ökologischen Landbau generell keine Anwendung.
- Kälber wachsen in **Mutterkuhhaltung** auf und erhalten ausschliesslich Muttermilch, Weidegras und Rauhfutter aus eigener Erzeugung.
- Das Futter für Sommer und Winter stammt aus dem eigenen **geschlossenen Öko-Kreislauf**. Auf chemisch-synthetische Düngemittel wird verzichtet.



Die Viehbestände bestehen aus robusten, bodenständigen Rinderrassen, die besonders gesund sind und über einen natürlich ausgeprägten Muskelaufbau verfügen. Artgerechte Fütterung und der Bewegungsfreiraum der Tiere machen das Fleisch zart und saftig. **Natürliche Gewichtszunahme, längere Mastzeiten und ganzjährige Weidehaltung** kommen der schmackhaften Fleisch-Qualität zugute.

Biofleisch ist Energie pur und hat längst die moderne, gesundheitsbewusste Küche erobert. Die darin enthaltenen **hochwertigen und lebensnotwendigen Eiweiße** sind wichtiger Bestandteil einer gesunden Ernährung.

Darüber hinaus ist Ochsenstolz Biofleisch **reich an Vitaminen, Mineralstoffen und essentiellen Fettsäuren**. Diese einzigartige Vielfalt an besonderen Merkmalen ist das Geheimnis der Ochsenstolz-Qualität und Garant für unverwechselbaren Genuss.

5 gute Gründe für Ochsenstolz® Biofleisch:

1. Die Marke Ochsenstolz

- langjährige Erfahrung und Kompetenz in Tierhaltung und Fleischmanagement
- Biofleischsortiment mit höchster Fleisch- und Genussqualität
- Optimale Hygienebedingungen auf allen Stufen des Erzeugungsprozesses und der Fleischverarbeitung
- Ganzjährige Lieferfähigkeit von großen Fleischpartien

2. Ökologischer Landbau

- Wirtschaften im Einklang mit der Natur
- Einhalten der Richtlinien der EU-Verordnungen zum ökologischen Landbau
- Regelmäßige und unabhängige Überwachung aller Erzeugungs- und Verarbeitungsstufen durch EU-zugelassene Bio-Kontrollstellen

3. Optimale natürliche Voraussetzungen

- Natürlicher Reichtum jahrhundertlang gewachsenener Kulturlandschaft
- Beste Bedingungen für eine artgerechte extensive Tierhaltung
- Ideale Voraussetzungen für ein naturbelassenes Bio-Produkt von gleichbleibend hoher Fleisch- und Genussqualität

4. Qualitätsgarantie

- Zusätzliche Qualitätsvorgaben und neutrale Kontrollen vom Bauernhof bis zur Ladentheke
- Strikte personelle, wirtschaftliche und juristische Trennung von Kontrolle und Vermarktung im gesamten Bio-Bereich
- Verbindliche Standards und professionelles Qualitätsmanagement auf allen Stufen der Erzeugung und Verarbeitung

5. Herkunftsgarantie

- Lückenlose Identifikation und Rückverfolgbarkeit der Herkunft der Bio-Tiere über mindestens zwei Generationen
- Haltung bodenständiger Tierrassen mit einer natürlichen Ausprägung der fleischliefernden Muskelpartien
- Ergänzung des Tierbestandes ausschliesslich durch eigene Nachzucht

Beispiel: Gut Borken

www.gut-borken.de

Auf einer **Betriebsfläche von ca. 5.000 ha** mit über 3.000 ha Niedermoorgrünland werden bis zu **7.000 Rinder, dav. 2.400 Mutterkühe**, extensiv gehalten. Der Bestand setzt sich überwiegend aus den Fleischrind Rassen Fleckvieh, Dt. Angus, Limousin sowie gezielten Kreuzungen dieser Rassen zusammen (**3-Rassen-Rotationskreuzung**).

Die Verhältnisse ähneln der **Beef-Rinder-Haltung** im mittleren Westen der USA. Beim Weidetrieb oder dem Weg in die Corrals zur tierärztlichen Kontrolle oder Routinearbeiten werden American Quarter Horses eingesetzt. Die Rinder werden nahezu **ausschließlich im Freien auf riesigen Weideflächen** gehalten.

Im Spätherbst und Winter stehen die Herden auf eigens dafür eingerichteten Winterkoppeln an geeigneten, trockenen, vorwiegend von Wald umgebenen Standorten mit festen Zäunen und frostsicheren Tränken. Wenn sich dann die Vegetation einstellt werden sie mit betriebseigener Silage, Heu und Stroh gefüttert. Ihren Wasserbedarf decken sie aus frostsicheren Tränken.

Der übrige Rinderbestand wird in den seit 1993 speziell auf Mutterkuhhaltung umgebauten Ställen auf Stroh gehalten.

Die Fütterung erfolgt **ausschliesslich mit hofeigener Gras- und Getreidesilage sowie Heu**. Die Deckbullen werden je nach Anzahl der Mutterkühe zugeteilt und bleiben für 8 Wochen in der Herde.

Es kommen ca. 90 genetisch hornlose Bullen der Rassen Fleckvieh, Deutsch Angus und Limousin zum Einsatz.





Ochsenstolz Bestes Biofleisch - Tobias Brandstetter e.Kfm.

Liebigstraße 41, 80538 München, +49 89 3064 6322, info@ochsenstolz.de

USt-ID-Nummer: DE251577490, Sitz München, HRA 94869, DE-Öko-001-Kontrollstelle