



## Ein Projekt von

---

Biofleisch NRW e.G.  
59192 Bergkamen  
und  
Biokreis Erzeugerring NRW  
e.V.  
57271 Hilchenbach

Bergkamen, den 16.11.2017

# Medien-Information

Vermarktungsprojekt von Biofleisch NRW e.G und Biokreis Erzeugerring NRW e.V.

## **Rotes Höhenvieh – heimische Spezialität für die Fleischtheke**

Der Trend ist klar: Die Kundschaft sucht vermehrt hochwertige und besondere Produkte. Diesem Trend tragen jetzt die Partner Biofleisch NRW e.G. und Biokreis Erzeugerring NRW e.V. Rechnung, indem sie ein neues Spezialitätenprogramm auflegen. Fleisch vom Roten Höhenvieh soll als Premiumprodukt künftig besonders qualitätsbewusste Kundinnen und Kunden erreichen.

### **Produktionsqualität und Produktqualität werden vereint**

Die Kriterien sichern eine besondere Qualität: Denn die Tiere werden nicht nur nach Biokreis-Richtlinien aufgezogen, sondern erfüllen zudem noch einige Zusatzanforderungen. Sie leben in Mutterkuhherden auf der Weide, fressen üblicherweise nur Gras, Heu und Silage und kommen ohne Kraftfutter aus. Geschlachtet werden nur dreijährige Ochsen und Färsen. Dies und das rassetypisch kurzfasrige und fein marmorierte Fleisch des Roten Höhenviehs sichert beste Produktqualität – die besondere Reifemethode, der irischen Reifung nachempfunden, lässt besonders attraktive Teilstücke entstehen.

Mit diesem Projekt, so Biokreis NRW-Geschäftsführerin Dr. Gudrun Plesch, „können wir gleich mehrere Ziele erreichen – wir schaffen ein wirklich hochwertiges Fleischprodukt und leisten einen nachhaltigen Beitrag zum Erhalt dieser vom Aussterben bedrohten Rinderrasse.“ Neun Biokreis-Landwirte zwischen Münsterland und Westerwald nehmen bislang teil. Bei guter Nachfrage werden weitere aufgenommen.

„Wir werden dieses Premiumprodukt künftig bei ausgewählten Fleischereien anbieten können“, betont Biofleisch-Geschäftsführer Christoph Dahlmann. Gestartet wird in der Winterzeit 2017 mit den ersten Metzgereien. Eine Bezugsquellen- und Erzeugerliste (Metzger und Direktvermarkter) wird zum 20. November unter [www.biokreis.de](http://www.biokreis.de) > Verbraucher > Einkaufen und unter [www.biofleisch-nrw.de](http://www.biofleisch-nrw.de) veröffentlicht.



Weitere Fragen zur **Vermarktung**:  
Christoph Dahmann, 02389 959543  
Weitere Fragen zur **Erzeugung**:  
Gudrun Plesch, 02733 124455  
Fragen zum **Roten Höhenvieh**:  
Peter Schmidt, 02261 78369

## Hintergrund-Informationen

### **Biofleisch NRW e.G.**

ist eine bäuerliche Genossenschaft. Hier werden schwerpunktmäßig Biorinder und Bioschweine der NRW-Verbandsbetriebe Biokreis, Bioland und Naturland verarbeitet. Biofleisch NRW beliefert unter anderem Biomärkte wie auch inhabergeführte Biometzgereien.

### **Biokreis Erzeugerring NRW e.V.**

ist einer von vier in NRW beheimateten Ökoverbände. Einer seiner Schwerpunkte sind die Mutterkuhbetriebe in den NRW-Mittelgebirgen. Biokreis NRW bietet ganz gezielt kleineren und mittleren Öko-Betrieben eine Heimat und umfängliche Beratung.

### **Rotes Höhenvieh**

ist die typische Mittelgebirgs-Rinderrasse unter anderem in Sauer- und Siegerland, im Bergischen Land und im Westerwald. Bis in die 1950er Jahre wurde sie als Dreinutzungsring eingesetzt – zur Arbeit, zur Milch- und Fleischgewinnung. Da Dreinutzungsringrinder keine spezialisierte Hochleistung bieten, wurden die roten Rinder fast komplett verdrängt, wären in den 1970er Jahren beinahe ausgestorben. Einige engagierte Züchter retteten die Rasse – doch bis heute ist sie als „gefährdet“ eingestuft.

### **Die besonderen Qualitäten**

die im Rahmen des Vermarktungsprojektes eine wesentliche Rolle spielen, sind:

- \* nachhaltige Produktion: Die Rinder leben auf der Weide und ernähren sich, ohne Nahrungskonkurrenz zum Menschen, von Gras. Im Winter gibt es schmackhaftes Heu oder Silage. Auf Kraftfutter kann gänzlich verzichtet werden.
- \* die besondere Fleischqualität: Langsames Wachstum ist ein Teil des Rezeptes, . daher ist das Fleisch von gutem Aroma und vor allen Dingen von bester Qualität: rassebedingt fein marmoriert und kurzfasrig, also besonders zart und schmackhaft
- \* ausschließlich Ochsen und Färsen werden für das Programm verarbeitet – dies garantiert ebenfalls höchste Fleischqualität
- \* Fairness auch für die Landwirte: Da die Tiere nicht so schnell zunehmen, wie in der herkömmlichen Mast, bleiben sie auch länger bei unseren Bauern auf dem Hof. Die werden dafür mit höheren Schlachtpreisen belohnt, um diese seltene und besondere Rinderrasse weiter (er) halten und züchten zu können.