



Unsre Wurzeln.  
Unsre Partner.  
Unsre Werte.

Von Natur aus  
unvergleichbar.





## Ehrensache!

Wenn Sie sehen, wie bei uns die Tiere leben, dann verstehen Sie uns. Und unsere Arbeit. Wir sind am Pulsschlag der Natur, wir kennen noch ihre Geheimnisse. Vor allem wollen wir, dass es unseren Tieren gut geht: Nur wenn sie in Ruhe heranwachsen, natürlich leben und gesundes Futter bekommen, dann entsteht auch gutes Fleisch. Ein Fleisch voll eigenem Geschmack – das wir frisch in den Handel bringen oder nach alter Tradition zu kernigen Spezialitäten veredeln.

Von Natur aus  
unvergleichbar.





## Unersetzbar

Seit die Metzgerei Bühler 1894 gegründet wurde, bestimmt eine Leidenschaft unsere Geschichte: Wir achten die Arbeit, das ehrliche Handwerk, und wir haben großen Respekt vor der Natur und ihrer Kraft. All das wollen wir bewahren und stärken; nur darin sehen wir wahre Qualität. Deshalb setzen wir auf regionale Strukturen und die ökologische Landwirtschaft. Horst Bühler, der seit 1999 das Unternehmen leitet und viele andere Fleisch-Betriebe kennt, ist überzeugt: „Es geht nur so.“

Von Natur aus  
unvergleichbar.



## Freidenker

Unsere rund 600 Vertragslandwirte arbeiten im Einklang mit der Natur. Aber nicht, weil es jemand vorschreibt, sondern weil für sie einfach nichts anderes in Frage kommt. Zum Beispiel Gerhard Steigmiller in Ummendorf: Sobald im Frühjahr die Wiesen grün sind, lässt er seine Rinder hinaus. Die Herde verbringt den Sommer im Freien, genießt dort Gras und frische Kräuter, Sonne, Regen und Bewegung. Denn Gerhard Steigmiller weiß: Nur so entwickeln die Tiere ein ganz besonderes Fleisch.

# Geradlinig

Peter Mangold in Sulzberg gehört zu unseren Schafhaltern. Ein ganz besonderer Betrieb – besonders typisch für viele unserer Bauern: Der Hof ist eher klein und so mancher Kollege hätte an seiner Stelle längst aufgegeben. Nicht so Mangold und seine Familie! Sie gehen ihren Weg. Durch die Kooperation mit uns, durch die stabilen Verträge und die enge Zusammenarbeit hat ihr Hof eine Zukunft. Und wir haben pfundige Lieferanten, die uns mit unschlagbar guten Produkten versorgen.



Von Natur aus  
unvergleichbar.





## Umsichtig

Auch unseren Schweinen geht es saugut. Wie bei Peter Thoma in Scheuring bei Landsberg: Hier haben sie viel Auslauf und viel weiches Stroh. Und ein prima Öko-Futter. Das pflanzt der Landwirt fast komplett selbst: in langen Fruchtfolgen, auf Äckern und Wiesen mit gesundem Boden und mit größter Rücksicht auf die Umwelt. Der Findige weiß, wie alles am Hof ineinander spielen muss, damit er bestes Fleisch erzeugt, kurze Wege hat, die Natur nicht belastet und einfach unabhängig bleibt.

# Überflieger

Zu diesen Charakterköpfen zählt auch Familie Lojdl in Pfullendorf. Sie haben sich auf Puten spezialisiert und kennen sich damit so gut aus, dass sie diese Tiere nicht nur mästen, sondern auch die Küken gleich selber mit aufziehen – für ihren eigenen Bedarf und für die Kollegen in unserem Vertragsprogramm. So ist aus dem Hof, den Lojlds einst still legen wollten, ein Vorzeigebetrieb geworden, der heute der ganzen Familie ein gutes Auskommen und spannende Perspektiven bietet.



Von Natur aus  
unvergleichbar.



Bio  
Metzgerei  
BÜHLER

# Lupentrein

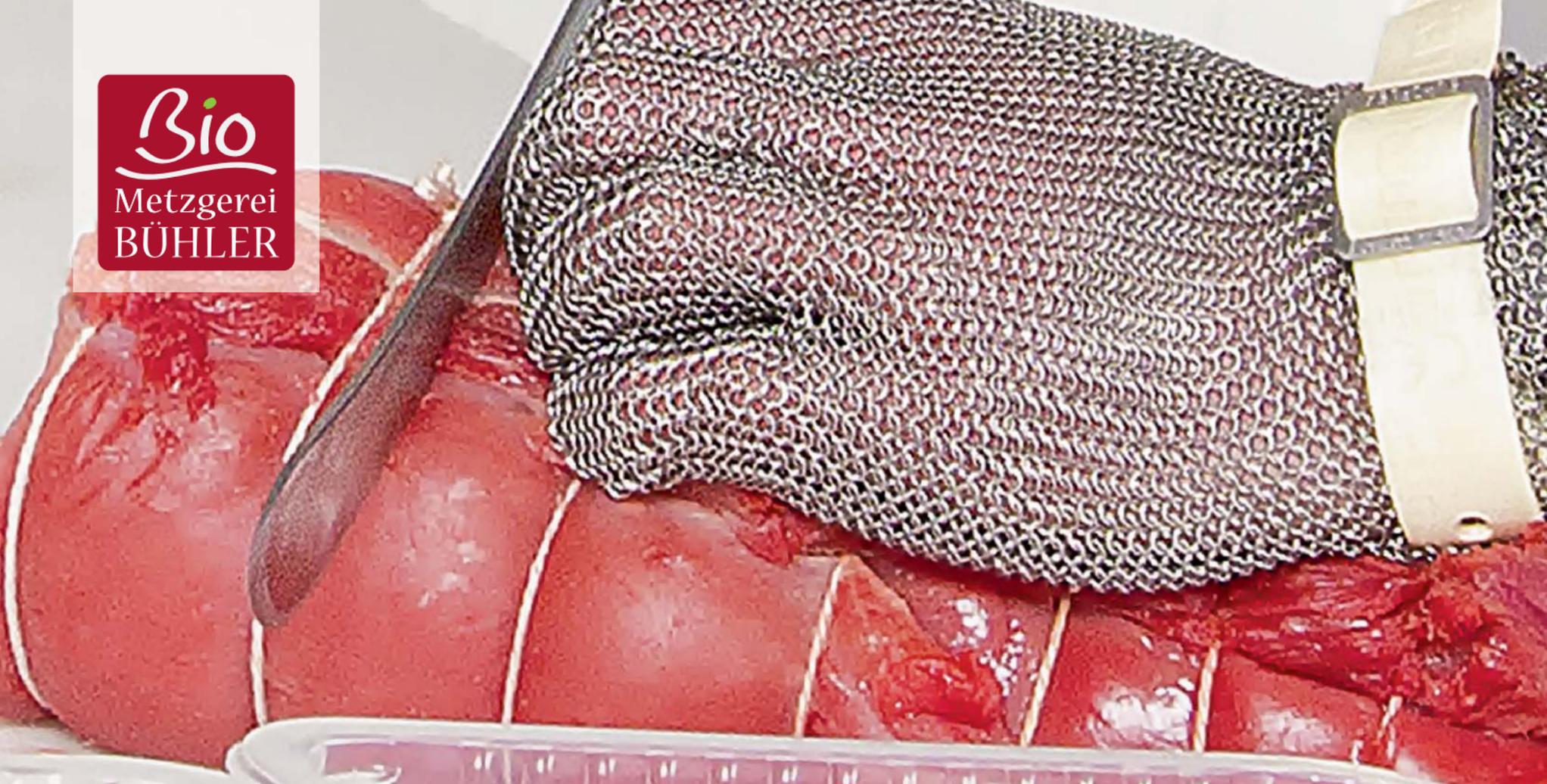
Kontrolle ist gut, Vertrauen ist besser. So zumindest sehen wir das. Und unsere Landwirte. Da sind Öko-Richtlinien kein lästiges Regelwerk, das nebenher mitläuft. Die Kriterien beschreiben vielmehr den Rahmen, in dem wir uns ohnehin bewegen. Wir leben diese Standards. Kontrollen gehören da einfach dazu, sie sind für uns selbstverständlich: vom Acker bis zum Produkt. Von den Öko-Verbänden, den Lebensmittelinstituten, aber auch von Kontrolleuren unserer Metzgerei.

Wir kennen die Tiere und wissen, wo sie herkommen. Und es geht noch weiter: Elternbetrieb, Brütereier, Aufzucht, Futtermühlen, Lieferanten, Bauern – all das sind Partner und jeder handelt nach strengen Qualitätsauflagen. Aber nicht, weil wir das vorschreiben, sondern weil es ihre Philosophie ist. Für noch mehr Transparenz sind wir bei Bio-mit-Gesicht.de: So kann jeder – auch unsere Kunden – die Bio-Bühler-Produkte über einen Code genau zurückverfolgen.

Von Natur aus  
unvergleichbar.



Bio  
Metzgerei  
BÜHLER





# Fingerfertig

Wie unsere Bauern so setzen auch wir auf kurze und direkte Wege, auf Achtsamkeit und Können. Geschulte Fahrer bringen die Tiere, die Schlachtung erfolgt stressfrei. Unsere Metzger verstehen ihr Handwerk und machen ihre Arbeit mit Respekt: Sie wissen, wie das Fleisch geschnitten wird, wie die Reifung abläuft und welche Zutaten sie für beste Wurst und Convenience-Produkte brauchen. Moderne Maschinen garantieren eine frische und schonende Verarbeitung.

Dabei halten wir uns streng an die Standards der Öko-Verbände Naturland und Bioland, gehen also weit über EU-Bio hinaus. Unsere Metzger verwenden nur Zutaten, die wirklich gebraucht werden: Um den Eigengeschmack des Fleisches voll zur Geltung zu bringen. Oder um unseren Spezialitäten ihre charakteristische Note zu geben. Das alles und unsere bewährten Rezepturen – für die wir Öko-Zutaten nehmen – geben die Grundlage für herzhaften Genuss von höchster Qualität.

Von Natur aus  
unvergleichbar.

# Wegbereiter

Haben Sie Fragen? Wir freuen uns über Ihr Interesse! Unser Vertriebsteam berät Sie gern und steht Ihnen zuverlässig zur Seite. Zum Beispiel Peter Sommer (l.): Er kommt aus der Hotellerie, spricht mehrere Sprachen und betreut seit Jahrzehnten Großkunden. Oder Ralf Hörger (r.): langjährige Erfahrung in der Spitzengastronomie, unter anderem bei 3-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt. Mit jedem Schritt engagieren sie sich als Botschafter des guten Geschmacks. Wie alle unsere Profis!

Von Natur aus  
unvergleichbar.







[bio-mit-gesicht.de](http://bio-mit-gesicht.de)



Bühler GmbH  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten

Telefon +49 831 5717 373  
Telefax +49 831 5717 11555

[info@bio-buehler.de](mailto:info@bio-buehler.de)  
[www.bio-buehler.de](http://www.bio-buehler.de)

Von Natur aus  
unvergleichbar.