

Bio

Metzgerei
BÜHLER

Dahinter
stecken Welten

Von Natur aus
unvergleichbar.

Bio

Metzgerei
BÜHLER



Eine Frage des Horizontes

Wer heute Lebensmittel herstellt, der braucht Weitsicht. So fängt für uns von der Bio-Metzgerei Bühler echte Qualität schon lange vor dem Teller an. Denn eines haben wir gelernt: Gutes Fleisch gibt es nur, wenn es auch den Tieren gut geht, wenn sie gutes Futter bekommen und wenn die Menschen dahinter mit ihrer Arbeit zufrieden sind.

Unsere süddeutsche Heimat bietet dafür ideale Voraussetzungen. Hier gibt es noch viele kleine Familienbetriebe, echte Landwirte und Pfundskerle, die in ihrem Beruf aufgehen. Seit Generationen bewirtschaften sie ihr Land und sind stolz darauf, ihr Erbe und ihre Tradition zu bewahren. Dem „immer mehr und immer schneller“ der sich überschlagenden Welt setzen sie ihr eigenes Tempo entgegen: das von Natur und Mensch.

Dieser Einstellung haben auch wir von der Bio-Metzgerei Bühler uns verpflichtet. Denn in weit über 100 Jahren Familiengeschichte haben wir verstanden, was Qualität wirklich bedeutet. Sie ist mit einem Lebensgefühl und großer Verantwortung verbunden. Natürlich soll sie auch Spaß machen! Vor allem soll sie eines: unvergleichbar gut schmecken.


*Her
Stent Grill*

Von Natur aus
unvergleichbar.

Bio

Metzgerei
BÜHLER





Das fällt auf guten Boden

Unsere Wiesen sind voller Kräuter, weil der Boden hier etwas Besonderes ist. Abseits von industrieller Landwirtschaft entfaltet er seine ganze Kraft: Nichts wird durch schwere Maschinen verdichtet, keine Krume durch Monokultur strapaziert. Da herrscht das natürliche Gleichgewicht mit all den Lebewesen und Kleinstorganismen, die in eine gesunde Erde gehören. Und darauf sind unsere Landwirte stolz.

Hier gewinnen sie den größten Teil ihres Futters. Die Rinderhalter nutzen das Gras mit allen seinen Kräutern, die Schweine- und Geflügelbauern bestellen ihre Äcker. Damit der Boden seine Kraft behält, setzen sich die Bauern viel mit ihm auseinander: Sie kennen die natürlichen Prozesse und arbeiten damit, indem sie zum Beispiel Humus verwenden. Mit einer Vielzahl an Kulturen, bunt gesäumten Ackerrändern, alten Bäumen, dichten Hecken und vielen anderen Dingen fördern sie die natürliche Vielfalt und Stärke. So wächst gesundes Futter heran. – Und wie nebenbei prägen die Bauern mit ihrer Arbeit das einzigartige Bild unserer Heimat.

Von Natur aus
unvergleichbar.

Bio
Metzgerei
BÜHLER





Hier kriegen Sie Ihr Fett weg

Die feine weiße Zeichnung im Fleisch bringt Kenner schnell zum Schwärmen. Steht diese edle Marmorierung doch für besonderen Geschmack: Es sind genau diese Fettanteile, die den Fleischaromen zum perfekten Auftritt verhelfen. Bei uns ist die Marmorierung so ausgeprägt, weil die Tiere in Ruhe heranwachsen und viel Bewegung haben. Damit ihr Fleisch so richtig ausreift, leben sie länger als normal üblich. Denn für uns steht fest: Gut Ding will Weile haben!

Das gilt erst recht bei uns im Haus. Unsere Metzgermeister zerlegen die Tiere fachmännisch und verstehen sich ganz auf die Kniffe guter, alter Handwerkskunst. Dabei sind sie – ganz wie unsere Bauern – mehr als konsequent: Die EU-Bio-Kriterien genügen ihnen nicht. Diese Kriterien erlauben zum Beispiel rund 45 Zusatzstoffe im Essen! Doch das ist unseren Metzgern zu viel, denn weniger ist bekanntlich mehr. Deshalb fertigen sie unsere Produkte nach den strengen Kriterien von Naturland und Bioland. Was ihnen dabei zuverlässig hilft, sind moderne Technik und zeitgemäße Verfahren. Durch sie können wir die Waren absolut frisch und schonend verarbeiten. Nur so gelingen unvergleichbare Spezialitäten von bestem, unverfälschten Geschmack.

Von Natur aus
unvergleichbar.

Bio

Metzgerei
BÜHLER





Wie die Arbeit, so der Lohn

Was unsere Landwirte leisten, ist eigentlich unbezahlbar. Sie machen eine prima Arbeit und wissen auch Idealismus zu leben. Viele von ihnen bringen ihr Jungvieh im Sommer in die Berge: Da genießen die Tiere nicht nur freies Leben und gesunde Kräuter; die Beweidung hilft unsere Alpenwiesen in ihrer wertvollen Schönheit zu erhalten.

Manche Höfe sind eher klein, so ganz untypisch für die heutige Landwirtschaft. Doch unsere Bauern lassen nicht locker, sie haben Freude an ihrer Arbeit und zeigen sich erfinderisch! Feriengäste, Direktvermarktung, neue Produkte und andere Ideen: Unsere Querdenker gehen ihren Weg und bleiben ihren Wurzeln treu. Mit solchen Typen arbeiten wir gern zusammen. Da ist ein Wort noch ein Wort: klare Absprachen, volles Vertrauen und Ideale, die uns verbinden.

Diese Charakterköpfe überzeugen kein EU-Bio. Zu vieles bleibt da unregelt, zu hoch sind die möglichen Tierzahlen. Deshalb haben sich unsere Bauern den Fachverbänden angeschlossen, wie Bioland, Naturland und Demeter. Und selbst da setzen sie gern noch eins drauf: mehr Platz für die Tiere, extra Wohlfühl-Einstreu und allerhand anderer tierischer Luxus. – Wer's sehen will, der besucht einfach die Höfe: vor Ort oder auf www.bio-mit-gesicht.de!

Von Natur aus
unvergleichbar.

Bio

Metzgerei
BÜHLER



Stolz wie Oskar

... oder Paule. Wer seine Muskeln zwei Jahre in den Allgäuer Bergen bewegt, der hat sich einen Namen verdient. Nicht umsonst kreuzen wir Allgäuer Braunvieh mit der französischen Rasse Blonde d'Aquitaine. Die genügsamen und beweglichen Allgäuer erhalten von den muskulösen Franzosen die ideale Mitgift, um bestes Fleisch anzusetzen.

Nicht anders beim Schwein. Auch hier zählt Qualität: Die Deutsche Landrasse besticht durch ihre starke Konstitution, das Deutsche Edelschwein durch exzellentes Fleisch und das Duroc-Schwein durch seine sehr gute Bemuskelung, den hohen geschmacklichen Fettanteil sowie durch Gutmütigkeit und Stressresistenz. Die Kreuzung dieser drei Rassen begeistert bisher einfach jeden.

Beim Geflügel bleiben wir klassisch. Die Puten-Rasse Big 6 überzeugt mit ihrer Fleischqualität. Bei uns haben die Tiere viel Auslauf, Freigang und Bewegung und wir achten sehr darauf, dass sie sich gesund entwickeln. Genauso unser Mastgeflügel. Die Rassen ISA JA 457 und 757 sind langsam wachsende Freilandrassen von stabiler Gesundheit, die sich im Öko-Landbau bewährt haben. Alle unsere Geflügelhalter haben sich zu höchster Transparenz verpflichtet. Wir kennen jeden und wissen, wie sehr sie sich um ihre Tiere kümmern.

Von Natur aus
unvergleichbar.



DE-ÖKO-006

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
www.bio-buehler.de

Von Natur aus
unvergleichbar.