



# Presse-Information: Überblick Bio-Metzgerei Bühler

## Bio-Bühler aktuell

Die Bio-Metzgerei Bühler, gegründet 1894, ist eine familiengeführte Fleischerei mit Firmensitz in Kempten (Allgäu).

Für die Metzgerei arbeiten derzeit rund 70 Mitarbeiter.

Heute wird das Familienunternehmen in der fünften Generation von Horst Bühler geführt.

## Vielfach ausgezeichnet

- 2016 Goldener Preis der DLG für Hinterschinken, Sommersalami und Zwiebelmettwurst
- 2015 Goldener Preis der DLG für Pfefferschinken, Hinterschinken, Paprikalyoner und Fleischwurst im Ring
- 2014 Preis der Besten der DLG in Gold

## Leitsatz und Philosophie

„Von Natur aus unvergleichbar“ – zwei Worte bestimmen den Leitsatz der Bio-Metzgerei: Natur und unvergleichbar. Dahinter steckt das Streben, dass Fleisch und Wurst, überhaupt Lebensmittel, ihren Geschmack möglichst natürlich entfalten sollen.

Das beginnt für die Bio-Metzgerei bei der Tierhaltung: Nur wenn die Tiere in Ruhe heranwachsen und ein gutes Leben haben, entsteht auch gutes Fleisch. Und damit die Grundlage für „von Natur aus unvergleichbar“ gute Lebensmittel.

Der einzig richtige Weg dafür ist für die Metzger der Öko-Landbau: Er berücksichtigt die Belange von Mensch, Tier, Umwelt und Natur. Deshalb arbeitet die Bio-Metzgerei konsequent ökologisch.

### Pressekontakt

Bühler GmbH  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten  
E-Mail: [presse@bio-buehler.de](mailto:presse@bio-buehler.de)

### Verwaltung

Bühler GmbH  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten  
Tel.: 0831-5717-373  
Fax: 0831-5717-11555  
E-Mail: [info@bio-buehler.de](mailto:info@bio-buehler.de)



# Presse-Information: Überblick Bio-Metzgerei Bühler

## Produkte, Produktion und Marken

Die Bio-Metzgerei Bühler stellt ausschließlich Bio-Lebensmittel her und beliefert Handel (Selbstbedienung, Theke), Industrie und Gastronomie.

### Produkte

- Fleisch von Rind, Kalb, Lamm, Geflügel und Schwein
- Brüh-, Koch- und Rohwurst, Roh- und Kochschinken sowie weitere Spezialitäten
- zeitgemäße Convenience und Fertiggerichte im Glas
- Pasta, Teigwaren und Soßen

### Produktion

- alle Zutaten ökologisch erzeugt
- Fleisch von Vertragslandwirten
- weit mehr als EU-Bio: durchweg zertifiziert von Öko-Verbänden, Bsp. Naturland und Bioland
- strenge Qualitätskontrollen, umfassendes Qualitätsmanagement
- lückenlos rückverfolgbar
- 100% Bio-Eiweißkomponenten (Soja, etc.)

### Marken

- Eigenmarken: Allgäu Natur, Bio-Metzgerei Bühler
- Handelsmarken (private Label), Bsp.: Basic

### Pressekontakt

Bühler GmbH  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten  
E-Mail: [presse@bio-buehler.de](mailto:presse@bio-buehler.de)

### Verwaltung

Bühler GmbH  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten  
Tel.: 0831-5717-373  
Fax: 0831-5717-11555  
E-Mail: [info@bio-buehler.de](mailto:info@bio-buehler.de)



# Presse-Information: Überblick Bio-Metzgerei Bühler

## Unternehmensdaten

Bühler Gesellschaft mit begrenzter Haftung  
Ursulasrieder Straße 2  
D-87437 Kempten/ Allgäu

Geschäftsführer: Horst Bühler

Tel.-Nr.: +49 (0) 831 - 57 17-373  
Fax-Nr.: +49 (0) 831 - 57 17-11555

E-Mail: [info@bio-buehler.de](mailto:info@bio-buehler.de)  
Registergericht: Amtsgericht Kempten Allgäu  
Registernummer: HRB 11802  
Umsatzsteuer-ID: DE 198 017 975

DE-ÖKO-006

### Pressekontakt

Bühler GmbH  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten  
E-Mail: [presse@bio-buehler.de](mailto:presse@bio-buehler.de)

### Verwaltung

Bühler GmbH  
Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten  
Tel.: 0831-5717-373  
Fax: 0831-5717-115 55  
E-Mail: [info@bio-buehler.de](mailto:info@bio-buehler.de)