



Bio Bühler: Von Natur aus unvergleichbar

Gegründet 1894, ist Bio Bühler heute ein traditionelles Familienunternehmen in der fünften Generation. „Wir haben uns bewusst den Leitsatz ‚von Natur aus unvergleichbar‘ gegeben und jeder Konsument, der Fleisch vom natürlich gewachsenen Tier genießen durfte weiß, wovon wir reden,“ so die Überzeugung von Horst Bühler, der das Unternehmen seit 1999 leitet.

Fleisch aus Vertragslandwirtschaft

Qualität fängt für Bio Bühler bereits auf dem Acker an. Nur so kann eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte garantiert werden. „Wir arbeiten ausschließlich mit Vertragslandwirten zusammen, mit denen wir jedes Jahr einvernehmlich faire Preise festlegen,“ erklärt Horst Bühler. Im Gegenzug verpflichten sich die Landwirte, die von Bio Bühler vorgeschriebenen Qualitätskriterien zu erfüllen. Dabei handelt es sich um bäuerliche Familienbetriebe, die ihre Landwirtschaft mit Herzblut betreiben und nach den Richtlinien von Anbauverbänden wie Bioland und Naturland arbeiten.

Rückverfolgbarkeit bis zum Acker

Die Einhaltung der jeweiligen Richtlinien wird mehrfach kontrolliert: Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollen führt Bio Bühler selbst sowohl angemeldete als auch unangemeldete Kontrollen durch. Nicht nur die Herkunft des Fleisches, auch die Herkunft der Futtermittel ist durch Vertragsanbau abgesichert und so zu 100 Prozent rückverfolgbar. Futter muss laut Richtlinien von Bioland und Naturland überwiegend am eigenen Hof erzeugt werden. Futterzukäufe sind bei Bühler vertraglich geregelt. Um eine eindeutige Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, schreibt Bio Bühler seinen Vertragslandwirten vor, von welchem Futtermittelbetrieb sie dies zu beziehen haben.

Mit den Futtermittelbetrieben steht Bühler ebenfalls in einem festen Vertragsverhältnis. Dies regelt genau, von welchen Zulieferbetrieben das Getreide stammen muss, aus dem die Futtermischungen hergestellt werden.

Sehen, wo's herkommt: Auf www.bio-mit-gesicht.de kann man das Bio-Fleisch von Bühler bis zu seinem Ursprung zurückverfolgen.



Presstext:
Informationen Bio Bühler

Seite 2

Hähnchenfleisch: garantiert frei von Antibiotika

Beim Hähnchenfleisch ist Bio Bühler derzeit der einzige Anbieter, der völlige Antibiotikafreiheit garantiert. Sollte eine Antibiotikabehandlung aus Tierschutzgründen notwendig sein, werden die Tiere konventionell vermarktet. Dennoch erhalten die Landwirte den in den Verträgen festgeschriebenen Preis für Bio-Hähnchen. Dafür sorgt ein eigens eingerichteter Fond.

Bekannte Marken deutschlandweit

Neben Bio-Fleischwaren vertreibt Bio Bühler Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Teigwaren, Soßen und Convenience-Produkte: Bio-Lebensmittel, die in ganz Deutschland im Handel erhältlich sind.

Viele dieser Produkte sind unter der Hausmarke **Bio Bühler** erhältlich.

Pressekontakt

Bühler GmbH
Ursulasrieder Straße 2
87437 Kempten
E-Mail: 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