



Die Bühler GmbH: Von Natur aus unvergleichbar

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

Fleisch aus Vertragslandwirtschaft

Qualität fängt für 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 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 Naturland, Biokreis und Bioland arbeiten.

Rückverfolgbarkeit bis zum Acker

Die Einhaltung der jeweiligen Richtlinien wird mehrfach kontrolliert: Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Kontrollen führt 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 Naturland, Biokreis und Bioland überwiegend am eigenen Hof erzeugt werden. Futterzukaufe sind bei Bühler vertraglich geregelt. Um eine eindeutige Rückverfolgbarkeit zu gewähren, schreibt Bühler den 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.



Die Bühler GmbH:
Von Natur aus unvergleichbar

Seite 2

Hähnchenfleisch: garantiert frei von Antibiotika

Beim Hähnchenfleisch ist die Bio-Metzgerei 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.

Umfassendes Sortiment:

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

Die Bühler GmbH bei der Biofach 2020
Sie finden unseren Messestand in Halle 7A Stand 237

BIOFACH2020

into organic

Halle 7A
Stand 237

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