



„Bayerns bestes Bio-Produkt“: Silbermedaille für Böfflamott vom Allgäuer Weiderind

Weideschuss.Bio GmbH aus Wiggensbach prämiert – Unternehmen macht sich für Tierwohl, Nachhaltigkeit und stressfreies Schlachten stark

Wiggensbach/München (dk). Ein bayerisches Nationalgericht hat der Weideschuss.Bio GmbH mit Sitz in Wiggensbach ihren ersten großen Preis eingebracht. Das Böfflamott vom Allgäuer Weiderind erhält beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bioprodukt“ eine Silbermedaille. Dies teilte die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) jetzt mit. Der seit 2012 ausgeschriebene Vergleich wird von der LVÖ initiiert und dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gefördert. Die Weideschuss.Bio GmbH überzeugte die Jury in München mit ihrer in sich geschlossenen Wertschöpfungskette für bio-regionale und handgefertigte Rindfleisch-Gerichte. Geschmack, Optik und Verpackung spielen bei der Auswertung und Vergabe der Preise ebenso eine große Rolle wie Tierwohl, Nachhaltigkeit, Innovation und Kreativität. Das eingereichte Produkt muss außerdem zu mindestens zwei Drittel mit Zutaten hergestellt sein, die aus rein bayerischer Erzeugung stammen.

Die Weideschuss-Linie der Fleischproduktion basiert auf ökologischen Grundprinzipien und reicht von der kuhgebundenen Kälberaufzucht über regionale Rohstoffe und Partnerschaften bis hin zur Herstellung und Vermarktung hochwertiger und exklusiver Bio-Rindfleisch-Gerichte. Das von den Bio-Landwirten Franz Berchtold, Günther Rauch und Herbert Siegel sowie von dem heimischen Bio-Spitzenkoch Alfred Fahr 2019 gegründete Unternehmen beliefert den Bio-Fachhandel und die gehobene Gastronomie und Hotellerie. 56 Bio-Produkte waren für den Wettbewerb Bayerns bestes Bio-Produkt eingereicht worden, zehn Hersteller erhielten Medaillen aus Gold, Silber oder Bronze. Am 30. Mai wird die Bio-Königin Annalena I. der Weideschuss.Bio GmbH die Urkunde in Wiggensbach offiziell überreichen.

„Was für eine großartige Nachricht zum Start in die Weidesaison. Die Auszeichnung mit einer Silbermedaille bei einem so renommierten Wettbewerb ist für uns eine große Ehre. Ein Platz auf dem Podest bei der Wahl zu ‚Bayerns bestem Bio-Produkt‘ ist zugleich eine große Motivation, diesen Weg konsequent weiter zu bestreiten und mit der



Grundphilosophie unserer täglichen Arbeit regelmäßig an die Öffentlichkeit zu gehen: Dass unser Böfflamott vom Allgäuer Weiderind exzellent schmeckt, darf in den Köpfen der Verbraucher gerne hängen bleiben – aber nicht nur. Die Auszeichnung gibt auch Aufschluss zu Themen wie Wertschätzung und Ethik und verdeutlicht, wie wir auf Höfen und Weiden Tiere halten, aufziehen und wie überaus verantwortungsvoll wir mit dem sensiblen Thema Schlachtung umgehen“, sagt Mitbegründer und Gesellschafter Franz Berchtold, der auch Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach ist.

Hubert Heigl, Vorsitzender der LVÖ, lobt die Gewinner und stellt darüber hinaus der bayerischen Bio-Branche ein gutes Zeugnis aus: „Bio aus Bayern zeigt, dass es geht: Wir können die Produktion von Lebensmitteln verbinden mit Umwelt-, Klima-, Tier- und Artenschutz. Mit regionalem Bio können wir unsere Landwirtschaft enkeltauglich gestalten. Bayerns beste Bioprodukte zeigen außerdem, wie gut vornehmlich regional ausgerichtete Strukturen in Bio-Verarbeitung und Vermarktung funktionieren – in ökologischer, ökonomischer und sozialer Hinsicht. Bio aus Bayern hat einen ganz besonderen Wert, den die Menschen in Bayern zu schätzen wissen. Natürlich auch deshalb, weil bayerische Bio-Schmankerl so unglaublich gut schmecken.“

Der Verein LVÖ Bayern vertritt als Dachverband der Bio-Verbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter die Interessen des Ökolandbaus in Bayern. Derzeit wirtschaften in Bayern mehr als 11.500 landwirtschaftliche Betriebe auf einer Fläche von gut 400.000 Hektar nach den Richtlinien für den ökologischen Landbau. Hinzu kommen über 4.000 Bio-Betriebe in Verarbeitung und Handel.

Über die WeideschussBio.GmbH

Am Anfang der bio-regionalen Wertschöpfungskette steht Franz Berchtold, Bio-Landwirt aus dem Legauer Teilort Maria Steinbach. In Berchtolds Stall trinken Kälber Muttermilch. Das ist nicht alltäglich, weil Milch nur Profit bringt, wenn das wertvolle Lebensmittel komplett verkauft wird. Franz Berchtold setzt auf kuhgebundene Kälberaufzucht. Den Sozialkontakt, die Körperpflege durch Mütter oder Ammen sowie das Saugen an Eutern hält Berchtold bei der Aufzucht für enorm wichtig.

Nach drei Monaten gibt Berchtold die Tiere an Günther Rauch ab. Der Bio-Landwirt und Weideschuss-Gesellschafter aus Bidingen, der sich als Experte für extensive aber schonende Weideaufzucht einen Namen gemacht hat, zieht die Kälber behutsam weiter auf. Bei Rauch erhalten die Tiere während dieser Zeit ausschließlich frisches Weidegras zu fressen – im Winter Raufutter. Die Weideaufzucht mit Raufutter wie Grünfutter und Klee wirke sich später sehr positiv auf die Fleischqualität aus, so Rauch.

Herbert Siegel kümmert sich ebenfalls um schonende Weideaufzucht – der Bio-Landwirt aus Missen zieht die älteren Jungtiere weiter auf. Siegels Rinderherde, die sich aus Mutterkühen, eigenen und zugekauften Kälbern aus der Milchwirtschaft sowie



einer Stierherde zusammensetzt, wächst artgerecht ganzjährig auf der Weide auf und trägt somit zur Erhaltung der Kulturlandschaft bei. Seit mehr als zehn Jahren engagiert er sich für stressfreies Schlachten auf der Weide. Dabei setzt Siegel auf den Einsatz von mobilen Schlachtboxen, sodass die Tiere bis zum Schluss in der gewohnten Umgebung und der Herde bleiben können. Dies erspart den Tieren einen womöglich langen Tiertransport und somit Angst und Stress.

Alfred Fahr hat das jetzt als „Bayerns bestes Bioprodukt“ ausgezeichnete Böfflamott vom Allgäuer Weiderind zubereitet. Artgerechte Tierhaltung mache sich in der exzellenten Qualität und dem reinen und intensiven Geschmack des Weideschuss-Bio-Fleisches bemerkbar, sagt der Fernseh- und Bio-Spitzenkoch. Fahr hält engen Kontakt zu Landwirten und Tieren, die er teilweise von klein auf kennt, also genau weiß, auf welchen Weiden und Höfen die Kühe aufgewachsen sind. Die Weideschuss-Küche beschreibt der Koch als bodenständig, vielfältig und heimatverbunden. Bei der Zubereitung verwendet er ausschließlich biologische und selbst zusammengestellte natürliche Gewürzmischungen, die frei von jeglichen Zusätzen sind.

Für die Weideschuss.Bio GmbH ist die Silbermedaille beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bioprodukt“ die erste große Auszeichnung seit der Firmengründung 2019. Die beiden Mitgesellschafter Franz Berchtold und Herbert Siegel wurden für Produkte aus der Bio-Schaukäserei Wiggensbach (Berchtold) und dem Biohof-Siegel in den vergangenen Jahren bereits mehrfach prämiert: Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach erhielt 2016 für den „Allgäuer Hornkäse“ und 2018 für den Hartkäse „D' Kräftige“ aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“ je eine Goldmedaille. Die mit Rotwein veredelte Sorte „Beschwipste Anna“ wurde 2020 bei dem Wettbewerb mit Bronze prämiert. Der auf dem Biohof-Siegel produzierte Rinderschinken erhielt 2018 eine Silbermedaille. 2020 wurde Siegel mit dem „Goldenen Regenwurm“ bedacht – eine Auszeichnung für Siegels Engagement bei der stressfreien Schlachtung auf der Weide.

Mediendownload (Presstext, Pressefotos, Gewinner-Video)

<https://denkinger-pr.de/blog-news/bayerns-bestes-bio-produkt-weideschussbio-gmbh-fuer-boefflamott-ausgezeichnet>

Bildunterschriften:

bayerns-bestes-bio-boefflamott-01.jpg - bayerns-bestes-bio-boefflamott-03.jpg

Die Weideschuss.Bio GmbH aus Wiggensbach wurde für ihr Böfflamott vom Allgäuer Weiderind beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bioprodukt“ mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Das Allgäuer Unternehmen überzeugte die Jury mit einer in sich geschlossenen Wertschöpfungskette für bio-regionale und handgefertigte Rindfleisch-Gerichte. Geschmack, Optik und Verpackung spielen bei der Auswertung und

Weideschuss.Bio GmbH
Kempter Straße 9
87487 Wiggensbach
info@weideschuss.bio
www.weideschuss.bio



Vergabe der Preise ebenso eine große Rolle wie Tierwohl, Nachhaltigkeit, Innovation und Kreativität. Die eingereichten Produkte müssen zu mindestens zwei Drittel mit Zutaten hergestellt sein, die aus rein bayerischer Erzeugung stammen.

Foto: Weideschuss.Bio GmbH

bayerns-bestes-bio-boefflamott-04.jpg

Die Weideschuss.Bio GmbH aus Wiggensbach wurde für ihr Böfflamott vom Allgäuer Weiderind beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bioprodukt“ mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Das Allgäuer Unternehmen überzeugte die Jury mit einer in sich geschlossenen Wertschöpfungskette für bio-regionale und handgefertigte Rindfleisch-Gerichte. Unser Foto zeigt die vier Unternehmensgründer und Gesellschafter (von links): Franz Berchtold, Alfred Fahr, Herbert Siegel und Günther Rauch.

Foto: Weideschuss.Bio GmbH

bayerns-bestes-bio-boefflamott-05.jpg + bayerns-bestes-bio-boefflamott-06.jpg

Die Weideschuss.Bio GmbH aus Wiggensbach wurde für ihr Böfflamott vom Allgäuer Weiderind beim Wettbewerb „Bayerns bestes Bioprodukt“ mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Nachhaltigkeit und Tierwohl spielen bei der Preisvergabe ebenfalls eine große Rolle. In den Ställen und auf den Weiden des Allgäuer Unternehmens stehen auch Kälber und Jungbullen. Die Bio-Landwirte setzen sich dafür ein, dass die Jungtiere viel Auslauf haben und heimische Gräser fressen dürfen, anstatt ihr Dasein in einem Mastbetrieb im fernen In- oder Ausland zu fristen. Die Tiere dürfen Milch trinken und ihre Hörner behalten. Foto: Weideschuss.Bio GmbH

Kontakte:

Weideschuss.Bio GmbH

Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach

Telefon: +49 8370 929509-0, E-Mail: info@weideschuss.bio

Internet: <https://www.weideschuss.bio>

Ansprechpartnerin: Annika Jellen (Wertschöpfungs-Managerin)

Denkinger Kommunikation

Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg

Telefon: +49 8331 96698-47, E-Mail: redaktion@denkinger-pr.de

Internet: <https://denkinger-pr.de>

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

Weideschuss.Bio GmbH

Kempter Straße 9

87487 Wiggensbach

info@weideschuss.bio

www.weideschuss.bio