



Oberland Bioweiderind

Die Milch macht das Fleisch

Oberland Bioweiderind e.V.

Voraussetzung für die Milchproduktion ist die Geburt von Kälbern. Im Landkreis Miesbach werden jährlich rund 3.000 Bio-Kälber nicht für die eigene Nachzucht benötigt und deshalb verkauft. Das Ziel des Vereins Oberland Bioweiderind e.V. ist es die regionale Wertschöpfung und Vermarktung von Bio-Rindfleisch auszubauen, in dem mehr Kälber in der Region bleiben und in Weidemastbetrieben aufwachsen können. Der Verein ist aus einem Projekt der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland (ÖMR) heraus entstanden. Sowohl die ÖMR als auch die Regionalentwicklung Oberland KU unterstützen nun die Arbeit des Vereins.

Der Verein wird von Landwirten, Metzgern, Verarbeitern, Kantinen, Gastronomiebetrieben und Privatpersonen getragen. Bio-Milchviehbetriebe sollen gefördert werden, ihre Kälber selbst großzuziehen oder an Mastbetriebe im Landkreis zu verkaufen. Die Schlachtung soll am Hof oder bei einem hiesigen Metzger erfolgen. Das Fleisch muss ausreichend lange abhängen, um eine gute Qualität zu garantieren. Um beim Vertrieb flexibel auf Schwankungen reagieren zu können, werden Restmengen zu Fertiggerichten in Gläsern verarbeitet. Diese sind dann ungekühlt mindestens ein Jahr haltbar und sollen im Lebensmitteleinzelhandel, insbesondere in Bioläden verkauft werden. Das Frischfleisch und weitere Fleischerzeugnisse sollen unter der Marke „Oberland Bioweiderind“ an Kantinen und Gastronomiebetriebe im Landkreis Miesbach, der umliegenden Region und der Stadt München verkauft werden.

Oberland Bioweiderind ist somit Verbindungsglied zwischen den Bauern und Konsumenten und möchte die Wertschätzung für Bäuerinnen und Bauern wieder erhöhen, für Klimaschutz und Nachhaltigkeit sorgen und die Erhaltung der artenreichen Kulturlandschaft durch Weidehaltung fördern. Außerdem soll der Verbraucherwunsch nach mehr Tierwohl und regionalen Lebensmitteln bedient werden und eine bessere Verbindung von Stadt und Land erreicht werden. Die Kriterien für den Vertrieb von Bio-Weiderindfleisch über Oberland Bioweiderind e.V. sind außerdem:

- Kälber und Rinder aus Bio-Milchviehbetrieben
- Mindestens 150 Tage Weidegang pro Jahr
- Fütterung mit Milch, Gras und Heu (Silage)
- Weideschuss oder kurzer Transportweg
- Beste Qualität (stressfreie Schlachtung, lange Reifung)
- Keine Enthornung von Kälbern
- Bevorzugt kuhgebundene Kälberaufzucht

Zur Gründungsversammlung am 8. August 2022 am Hairerhof in Wall/ Warngau kamen über 80 interessierte Personen. Neben Bio-Großhändlern, Gastronomen, Hoteliers, Metzgern, Politikern, Vertretern von Verbänden waren auch viele Landwirte gekommen. Nach der Vorstellung der Inhalte, Aufgaben und Ziele durch Stephanie Stiller und Olaf Fries wurde der Verein offiziell gegründet und die Wahlen abgehalten. 47 Personen hatten sich sogleich als Gründungsmitglied auf der Satzung verewigt und noch am gleichen Abend und in den kommenden Wochen kamen rund weitere 40 Neumitglieder hinzu.



Der neu gewählte Vorstand von Oberland Bioweiderind e.V. mit seinen fünf Beisitzern und zwei Kassenprüfern: Vorne (v.l.n.r.) Bernhard Wolf, Andrea Brenner (Kassenwart), Olaf Fries (1. Vorsitzender), Marina Stürzer (Schriftführerin), Georg Paul, Albert Stürzer (stellv. Vorsitzender) und Hans Leo. Hinten (v.l.n.r.) Leonhard Reischl (Kassenprüfer), Stephanie Stiller (stellv. Vorsitzende), Kathrin Mair (Kassenprüferin), Sophie Obermüller und Martin Mairhofer jun. Foto: Oberland Bioweiderind

Der neu gewählte Vorstand kümmerte sich in den vergangenen Wochen um die weiteren Formalien der Vereinsgründung. Der Verein soll außerdem Bio-Zertifiziert werden. Unter www.oberland-bioweiderind.de, auf Facebook und Instagram findet man bereits erste Informationen.

Des Weiteren werden Flyer für die Akquise von Kooperationspartnern erstellt und der Verein möchte sich mit Frischem, Eingemachtem und Informationen am Bauernherbst in Kreuth bei der Naturkäserei Tegernseer Land eG am 25.9.2022 erstmals öffentlich präsentieren. Ein wichtiger Termin ist auch der 26.9.2022: die ÖMR klärt Gastronomen über den Einsatz von bio-regionalen Produkten in der Gastronomie und Hotellerie auf.

Der Verein plant zudem eine professionelle Großküche für Einkochtes und einen Zerlegeraum für Fleisch zu betreiben. Derweil werden noch die Preislisten für die Landwirte (Kauf von Rindern), die Metzger (Schlachtung und Zerlegung), den Lebensmitteleinzelhandel (Eingemachtes) und die Gastronomiebetriebe sowie Kantinen (Frischfleisch in Vierteln oder Hälften) erarbeitet.

In Sachen Finanzierung will sich der Verein auf breite Füße stellen. Staatliche Förderungen sollen beantragt werden, Privatpersonen sollen via Crowdfunding oder Genussrechten teilhaben können und auch Firmen sollen zu Kooperationspartnern werden.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.oberland-bioweiderind.de
Instagram: @oberland_bio_weiderind
Facebook: @oberlandbioweiderind

Pressekontakt bei Rückfragen: Olaf Fries, 0178 1836579, info@oberland-bioweiderind.de