

Weiderind Weserland



Das Nordlichter «Weiderind-Projekt» gehört zum Leuchtturmprojekt «Regionale Fleischvermarktung im Weserland». Verbraucherinnen und Verbraucher werden regionales hochwertiges Weiderindfleisch zukünftig noch besser erkennen und genießen können. Regionaler Einkauf soll immer mehr Kunden durch Qualität überzeugen. Auf diese Weise gelingt es Arbeitsplätze und Kulturlandschaft im Weserland zu erhalten.

Nordlichter im Internet:
Alle wichtigen Informationen zu den Nordlichter-Aktivitäten finden Sie aktuell unter der Vereins-Website
www.nordlichter-region-weserland.de



Das regionale Entwicklungskonzept der Modellregion «Nordlichter Region Weserland» hat im Bereich der regionalen Vermarktung von Lebensmitteln und Dienstleistungen einen besonderen Schwerpunkt gesetzt. Im Weserland arbeiten zahlreiche Institutionen aus Bremen, Delmenhorst, Verden, Osterholz und der Wesermarsch zusammen für eine verbraubernabe, umwelt- und naturverträgliche Landwirtschaft. Dieses Projekt wird im Rahmen des Modell- und Demonstrationsvorhabens «REGIONEN AKTIV - Land gestaltet Zukunft» vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft gefördert.

www.nordlichter-region-weserland.de

Ansprechpartner für das Weiderind- Weserland-Projekt:

Edzard Pauls,

Landvolk Kreisverband Osterholz e.V.

(0173 / 232 82 37)

E-mail: EdzardPauls@aol.com

Hartmut Schlepps,

Landvolk Niedersachsen e.V.

Theodora Plate,

Verbraucherzentrale Bremen e.V.

Karin Ellermann-Kügler,

Landwirtschaftskammer Weser-Ems

Henning Niemann,

Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen

Qualität ist unser Erfolg



Bundesministerium für
Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft

Landwirtschaftskammer
Weser-Ems



verbraucherzentrale
Niedersachsen



nordlichter

Weserland: gute Partner, gute Produkte



AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Regionale Produkte aus unserer Region erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Auch in der heimischen Gastronomie werden immer häufiger regionale Produkte zu besonderen, für die Region typischen Gerichten verarbeitet.

Qualitativ hochwertiges aromatisches Weserländer Weiderind hat hierbei besondere Vorzüge:

- Hohe Genussqualität
- Nachvollziehbare Herkunft
- Artgerechte Weidehaltung
- Kurze Wege vom Erzeuger zum Verbraucher
- Erhaltung und Pflege der Grünland- und Kulturlandschaft

Durch den Kauf von regionalem Weiderindfleisch stärken Sie nicht nur die regionale Wirtschaft, sondern tragen auch dazu bei die reizvolle Kulturlandschaft unserer Region zu erhalten.

QUALITÄT, HERKUNFT UND KONTROLLE

Regionalität

In unser Programm werden ausschließlich Tiere aus der Region Weserland aufgenommen und vermarktet. Die Region umfasst die Landkreise Osterholz, Verden, Wesermarsch sowie Delmenhorst und Bremen. Die Partner der Nordlichter Region Weserland erarbeiten gemeinschaftlich ein regionales Gütesiegel, an dem regionales Weiderindfleisch zu erkennen ist.



Aufzucht und Fütterung

Unsere Landwirte füttern überwiegend mit wirtschaftseigenem Futter. Ein besonderes Merkmal unseres Programms ist die Weidehaltung. Die Tiere werden besonders artgerecht gehalten und jedes Tier erhält ausreichend Stallplatz. Verbraucherinnen und Verbraucher können sich bei Aktionen der offenen Stalltür hiervon persönlich überzeugen.

...VOM ERZEUGER ZUM VERBRAUCHER GARANTIERT

Qualität

In der Erzeugung, Produktion und Verarbeitung legen wir Wert auf handwerkliche Tradition. Vom Landwirt über den Vermarkter bis hin zum Verarbeiter, Gastwirt, Einzelhändler und Endverbraucher wird konsequent auf eine hohe Produkt- und Prozessqualität geachtet. Höchste Genussqualität erreichen wir durch ausgewählte Tiere der Region, kurze und schonende Transportwege zur Schlachtung und durch eine optimale Fleischreifung.

Kontrolle

Unsere gemeinsam erarbeiteten Kriterien werden durch neutrale Kontrollenrichtungen vom Erzeuger bis zur Ladentheke überprüft.

**Weiderind Weserland
– Qualität ist unser Erfolg**