



Die Marke „Rhöner Biosphärenrind“ steht für kontrolliert biologische Erzeugung und kurze Wege bei Schlachtung und Vermarktung.

Das Fleisch kommt aus diesen fünf Rhöner Landkreisen exklusiv in ausgewählte tegut... Märkte der Region.

Bio-Rindfleisch aus der Rhön

Rhöner Biosphärenrind e.V.



Bio aus der Region,
für die Region

Jetzt probieren
+ genießen!

Ein starkes
Partnersnetzwerk
für die Region:

Rhöner Biosphärenrind e.V.

www.r-br.de

Ab sofort neu und exklusiv an
den Frischebedientheken ausgewählter
tegut... Märkte in der Region

*Bio ist gut.
Bio aus der Region noch besser!*



Regionale Bio-Produkte bei einem regionalen Händler zu kaufen, bedeutet, auf kurzen Wegen eine nachhaltige Landwirtschaft zu fördern. Das von der UNESCO als Modellregion ausgezeichnete Biosphärenreservat Rhön bietet beste Bedingungen dafür: durch traditionelle Weidgemeinschaften gibt es große extensiv genutzte Flächen, die ein Plus für die Artenvielfalt, das Landschaftsbild und die bäuerlichen Familienbetriebe sind. Das Ergebnis: Bio-Rindfleisch mit einem unnachahmlichen Geschmack.



Bio-Rindfleisch vom Rhöner Biosphärenrind e. V.

Von Landwirten direkt aus Ihrer Region

Rund 90 Rhöner Landwirte haben sich 1998 zum Rhöner Biosphärenrind e. V. zusammengeschlossen. Sie wirtschaften nach den Richtlinien der anerkannten Öko-Anbauverbände.



Tiergerechte Weidehaltung

Auf den weiträumigen Rhöner Weiden wachsen die Kälber bei ihren Müttern in natürlichen Herdenverbänden auf.

Traditionelle Rinderrassen

Beim Rhöner Biosphärenrind e. V. überwiegen die rhöntypischen Rassen Fleckvieh und Gelbes Frankenvieh.



Hochwertiges Weidefleisch

Das kräuterreiche Weidefutter und langsamere Wachstum der Tiere sorgen für die besondere Qualität.



Erhalt der Rhöner Kulturlandschaft

Durch die großflächige Beweidung bleibt der einzigartige Charakter der Rhön als „Land der offenen Fernen“ erhalten.

