



Qualitäts-Produkte aus der Region Uthlande

Angela Ottmann
BUND Inselgruppe Föhr-Amrum
Strandstraße 4 G
25938 Wyk auf Föhr

Tel. 04681- 7461720
www.bund-foehr.de



Warum Uthlande Produkte?

Die Bemühungen um Produktion und Vermarktung gesunder Lebensmittel aus der **Region sind erfolgreich** und bringen immer mehr Produkte hervor, die sich von anderen abheben.

Die Nachfrage und der zunehmende Verzehr gesunder, regionaler Produkte und Lebensmittel

- *führt zu einer besseren Kontrolle und Transparenz der Nahrungsmittelproduktion,*
- *fördert und unterstützt die heimische (Land-)Wirtschaft und den Tourismus,*
- *sichert und schafft Arbeitsplätze in der Region,*
- *verringert durch den Wegfall überregionaler Warentransporte den Ausstoß klimaschädlicher Stoffe und ist somit sowohl ein Beitrag zum Klimaschutz, als auch zum Lärmschutz,*
- *ist durch die Vermeidung unnötiger Tiertransporte ein Beitrag zum Tierschutz.*

Darüber hinaus nimmt die **Identifikation** mit und die Verantwortung für den Lebensraum, in dem man aufgewachsen ist und lebt oder in dem man Urlaub macht, zu, was wiederum zu einer **Steigerung des Wohlbefindens** beiträgt.



Fleisch- und Wurstwaren mit dem **Uthlande-Produkt-Schriftzug** stammen ausschließlich von Tieren, die auf den nordfriesischen Inseln und Halligen geboren und aufgewachsen sind, von Tieren, die in gesunder Nordseeluft auf grünen Wiesen und Deichen mitten in einem Nationalpark und Weltnaturerbe gegrasst haben.

Nur diese Tiere dürfen von zertifizierten und streng kontrollierten Schlachtern geschlachtet und zu Produkten aus der Region verarbeitet werden.

Bei den Uthlande-Rindfleischprodukten ist es gelungen, eine transparente und streng kontrollierte Wertschöpfungskette vom Landwirt über den Schlachtbetrieb bis zur Ladentheke und zum Kunden aufzubauen. Zudem stammt das Uthlande-**Rindfleisch** ausschließlich **von Tieren aus Mutterkuhherden**, also nicht aus Milchviehbeständen, was sich sowohl in der Fleischqualität als auch im Geschmack ausdrückt.

Obst und Gemüse der Saison, am Morgen geerntet, frischer Käse und Eier, leckere Produkte vom Inselfamm- und rind. Kurz gesagt: Inselfrische pur!

Weitere Informationen erhalten Sie beim Uthlande Schlachter:

Landschlachterei Burmeister GmbH & Co. KG
Westermarkt 3, 25884 Viöl
Tel. 04843-1301 / Fax 04843-2271
www.landschlachterei-burmeister.de

