

## familia bietet Rindfleisch aus exklusivem Block House Aufzuchtprogramm

Kiel, 27. Januar 2016

- **Uckermärker Rindfleisch ab sofort neu an den Frischetheken bei familia**
- **Strikte Vorgaben garantieren artgerechte und kontrollierte Tierhaltung**
- **Konzept auf der Grünen Woche mit dem deutschen „Regional Star 2016“ in der Kategorie Innovation ausgezeichnet**

In Kooperation mit dem Steakexperten Block House bieten ausgewählte familia-Warenhäuser an ihren Frischetheken Rindfleisch aus dem exklusiven Uckermärker Aufzuchtprogramm an. Das Programm wurde kürzlich von der Fachzeitschrift Lebensmittel Praxis und der Internationalen Grünen Woche Berlin branchenübergreifend mit dem „Regional Star 2016“ als das nachhaltigste und innovativste Regionalkonzept in Deutschland ausgezeichnet.

### **Qualität und Transparenz**

Bereits seit über 20 Jahren verbindet familia und Block House eine vertrauensvolle Zusammenarbeit. Beide norddeutschen Unternehmen wissen: ein wachsender Bedarf ist die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln. Der Konsument verbindet mit Produkten aus der Heimat eine hohe Nachvollziehbarkeit.

„Die Nachfrage unserer Kunden nach frischer regionaler Ware wächst stetig und dieser Nachfrage kommen wir auch an den Frischtheken gerne nach“, sagt Momme Rohwer, zuständig für den Fleischeinkauf bei familia. „Unser Partner Block House steht seit Jahrzehnten für Qualität und Transparenz und besitzt eine hohe Kompetenz für die Verarbeitung und Veredlung von hochwertigem Rindsfleisch. Wir freuen uns, bei diesem besonderen Projekt gemeinsam sowohl in Sachen Tierwohl als auch in der regionalen Aufzucht ein Zeichen zu setzen.“

### **Artgerechte und kontrollierte Tierhaltung im Fokus**

Das Block House Aufzuchtprogramm wurde im Herbst 2014 gestartet. Aktuell arbeitet das Hamburger Unternehmen Block House mit 14 Vertragslandwirten zusammen, die 1.800 Färsen der Rasse Uckermärker und Uckermärker-Kreuzungen für das Unternehmen aufziehen. Mecklenburg-Vorpommern bietet mit seinen großen Weideflächen und der für Deutschland längsten wetterbedingten Weideperiode, die besten Voraussetzungen für eine naturnahe Rinderaufzucht. Die Landwirte sind von der Ostsee bis zur Elbe verteilt. Eines haben alle gemeinsam: weitläufige Weiden, auf denen die Rinder naturbelassen und artgerecht grasen können. Die Kälber wachsen bei den Mutterkühen in Weidehaltung auf. Über die Wintermonate kommen die Rinder in offene, helle Stallanlagen, stehen auf Stroh und haben viel Bewegungsfreiheit. Knapp zwei Jahre werden die Tiere im Block House Aufzuchtprogramm mit natürlichem Futtermittel aus regionalem Anbau gefüttert, bestehend aus Gras, ergänzt durch Mais-, Grassilage und Getreide, bevor sie ihren Weg in den Supermarkt finden.

Die Produkte aus dem Uckermärker Aufzuchtprogramm sind in nachfolgenden familia-Warenhäusern erhältlich: Barth, Bad Segeberg, Kiel-Wik, Osterholz-Scharmbeck, Quickborn, Reinbek, Reinfeld, Ribnitz-Damgarten, Hamburg-Ohlsdorf und Timmendorfer Strand. Das Programm wird stetig ausgebaut. „Weitere Häuser werden folgen, wenn genügend Ware zur Verfügung steht“ so Momme Rohwer.

#### **Ansprechpartner**

Bärbel Hammer  
Tel. 0431 1696-258,  
E-Mail: [presse@familia-nordost.de](mailto:presse@familia-nordost.de)  
Alte Weide 7 – 13, 24116 Kiel  
[www.familia-nordost.de](http://www.familia-nordost.de)

Christina Schreiner  
Tel: 040 538007-766  
[presse@block-house.de](mailto:presse@block-house.de)  
[www.block-gruppe.de](http://www.block-gruppe.de)