

famila bietet Rindfleisch aus exklusivem Block House Aufzuchtprogramm

Kiel, 27. Januar 2016

- **Uckermärker Rindfleisch ab sofort neu an den Frischetheken bei famila**
- **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 famila-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 famila 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 Frischetheken gerne nach“, sagt Momme Rohwer, zuständig für den Fleischeinkauf bei famila. „Unser Partner Block House steht seit Jahrzehnten für Qualität und Transparenz und besitzt eine hohe Kompetenz für die Verarbeitung und Veredelung von hochwertigem Rindfleisch. 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 famila-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@famila-nordost.de
Alte Weide 7 – 13, 24116 Kiel
www.famila-nordost.de

Christina Schreiner
Tel: 040 538007-766
presse@block-house.de
www.block-gruppe.de