



DAS WEIDEWOHL-GÜTESIEGEL

Bestes Rindfleisch
aus artgerechter Weidehaltung.

Höchste Qualität ist die Basis unserer traditionsreichen Unternehmenskultur. Dieses Prinzip verfolgen wir schon seit unserer Gründung 1908.

Die Grundlage bester Fleischqualität ist ein fairer und artgerechter Umgang mit den Tieren. Die beste, nachhaltigste und natürlichste Art Rinder zu halten ist die Weidehaltung. Mit dieser ursprünglichen Haltungsform entsteht ein ökologischer Kreislauf, der gut für Tier, Mensch und Umwelt zugleich ist.

Genießen Sie mit bestem Gewissen bestes Fleisch von regionalen Weiden. Achten Sie auf unser Weidewohl-Gütesiegel.

Ihre Fleischerei Luther



Besuchen Sie uns in unseren Fachgeschäften in
Neustadt bei Coburg und Rödental

**DER LUTHER NEUSTADT
LADEN-HAUPTGESCHÄFT**
Marienstraße 3
96465 Neustadt bei Coburg
Telefon 09568/86266

DER LUTHER RÖDENTAL
Brückenstraße 14
96472 Rödental OT Mönchröden
Telefon 09563/4598

info@luther-fleischwaren.de
www.luther-fleischwaren.de



**UNSERE RINDER
FÜHLEN SICH
AUF DER
WEIDEWOHL.**

Luther's Weiderinder:
Tierwohl, Qualität und Fleischgenuss!

Unser Leitgedanke: Wir möchten Ihnen bestes regionales Fleisch von glücklichen Rindern aus artgerechter Haltung bieten, bestmögliche Qualität sichern und auf nachhaltige Weise Heimat und Umwelt unterstützen!





Limousin-Kühe mit ihren Kälbern auf einer Weide im Frankenwald



Christian Luther & Limousin-Züchter Johannes Fehn



DIE REINE NATUR!

Warum wir auf Weiderindfleisch setzen

Rinder auf einer Weide zu halten, ist die natürlichste und nachhaltigste Form der Rinderhaltung. Weiden sind Flächen, die für andere landwirtschaftliche Zwecke, wie dem Ackerbau nicht geeignet sind. Hier wachsen Gräser, Blumen und andere Pflanzen. Rinder sind Wiederkäuer und können dieses Gras bestens verwerten. Darüber hinaus düngen sie die Weide von selbst und ganz natürlich, Pestizide müssen nicht zum Einsatz kommen. So entsteht auf der Weide ein ökologischer und nachhaltiger Kreislauf und bietet Platz für eine große Artenvielfalt. Diese Form der Tierhaltung belastet auch das Klima nicht, sondern kann dieses sogar entlasten, denn solche Grünflächen sind ein toller CO2-Speicher.

Das Fleisch dieser Weiderinder ist von höchster Qualität, reich an wertvollen ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen und unverwechselbar authentisch im Geschmack. Genießen Sie bestes Fleisch mit bestem Gewissen!



Galloway-Rind vom Schweigberg vor Bad Rodach

DAS WEIDEWOHL-GÜTESIEGEL

Das steckt dahinter!

Das Weidewohl-Gütesiegel steht für Tierwohl und unseren Anspruch an höchste Fleischqualität! Die Rinder müssen mindestens dem Sommer über auf einer Weide gehalten werden und fressen hierbei frisches Gras. Die Landwirte und somit das Fleisch stammen aus unserer Region in einem Radius von maximal 25 km. Kurze Wege schonen Tier und Umwelt so zusätzlich. Die bäuerlichen Betriebe setzen außerdem auf Mutterkuhhaltung, sprich: Die Kälber werden auf natürliche Weise von ihrer Mutterkuh großgezogen. Dies unterstreicht ein faires Miteinander von Mensch und Tier!



Unser Weidewohl-Gütesiegel verspricht ausgewählte Fleischrassen für höchsten Genuss.

UNSERE WEIDEWOHL-RINDERRASSEN:

DEUTSCHES ANGUS AUS MITWITZ

LIMOUSIN AUS STEINBACH AM WALD

GALLOWAY AUS BAD RODACH

Sie wollen Weidewohl-Landwirt werden?
Machen Sie mit, schreiben Sie uns gerne an:
info@luther-fleischwaren.de

EXKLUSIVER FLEISCHGENUSS

Empfohlen vom Fleischsommelier

Christian Luther ist Metzgermeister und Fleischsommelier. „Ich habe immer den Anspruch, Tierwohl und Fleischqualität in einen natürlichen Einklang zu bringen. Bestes Fleisch in vollendeter Reife ist das wertvollste Lebensmittel, das wir haben!“ Das sind Christian's Lieblingscuts vom Weiderind:

FLAT IRON

Ein super-zartes Stück aus der Rinderschulter, mehrwöchig gereift. Eine tolle Alternative zum Flank-Steak.

WEIDESTEAKS

Softige Steaks aus der Rinderkeule, perfekt zum Kurzbraten!

Entdecken Sie noch viele weitere Cuts in unseren exklusiven Reifeschränken!

T-Bones, Flank-Steaks, Entrecôte - wir haben die besten Cuts für Sie gereift!

Sie haben Fragen zur Zubereitung?

Fragen Sie uns gerne an unseren Bedientheken!

