

## Suchanzeige Schlachtrinder „Rotes Höhenvieh“

Sehr geehrte Landwirte,

GenussWert erarbeitet eine Vermarktungsstrategie, welche die Hochwertigkeit und Besonderheit unserer regionalen Landrassen für den Verbraucher hervorheben soll.

Mit Hilfe dieses Projektes sollen Kanäle erschlossen werden, mit denen die lokalen Landwirte langfristig endlich angemessen entlohnt werden können.

Da für hochwertigen Fleischgenuss auch eine hochwertige Verarbeitung gewährleistet sein muss, wird in Zusammenarbeit mit dem Technologiezentrum (BTZ) der Handwerkskammer in Rohr ein Qualitätsfleischprogramm entwickelt, in dessen Rahmen nun erste Testschlachtungen der Rasse „Rotes Höhenvieh“ durchgeführt werden sollen.

### Gesucht werden

- Färsen
- Kühe
- Ochsen,

der Rasse Rotes Höhenvieh.

### Besonderheiten:

- Schlachalter mind. 20 Monate -> nach oben offen
- Auch vermeintlich „fette“ Tiere sind gern gesehen und haben keine negative Auswirkung auf den Preis
- Die Tiere sollten bereits ein angemessenes Schlachtgewicht vorweisen

### Preis:

- Verhandlungsbasis für alle Tiere sind die aktuellen Schlachtpreise nach EUROP-Handelsklasse Jungbullen U3
- Schlachtkosten werden vom Käufer getragen
- Transportkosten werden ebenfalls vom Käufer getragen

### Menge:

- Einzeltiere und/oder Herdentteile, je nach aktueller Schlachtkapazität

Für Angebote, oder auch Fragen rund um das Projekt „GenussWert“, stehen wir Ihnen gern unter den unten angegebenen Kontaktdaten zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, appearing to read "T. Becker".

Tobias Becker,  
Geschäftsführer

A handwritten signature in black ink, appearing to read "S. Röttcher".

Sebastian Röttcher,  
Geschäftsführer