



Wissen

natur KONKRET

Natur Konkret - natürlich, gesund und tiergerecht.



Das Label Natur Konkret ist seit Jahren auf dem Markt, bekannt als Inbegriff von Ursprungsqualität sowie von besonderer Sorgfalt bei der Verarbeitung und beim Vertrieb. Ohne Umwege aus den Bergen und der Natur auf Ihren Tisch. Von der Aufzucht über die Schlachtung bis zur Verpackung kontrollieren wir jeden Schritt. Nicht umsonst werden die Produkte von Natur Konkret auch in den besten Restaurants zubereitet und serviert.

Produktionsvorschriften:

Hochlandrind

- Vor Schlachtung mind. 200 Tage auf der Alp (Sömmerrungsgebiet) oder mind. 14% ökologische Ausgleichsfläche
- Fütterung nur Gras und Heu (kein Mais etc.)
- Zugabe von Mineralsalzen biozertifiziert
- Enthornten verboten, nur Natursprung
- Keine künstliche Besamung, Kalb bleibt mind. 8 Monate bei der Mutter
- Verarbeitungsprodukte Fleisch nur mitzertifizierten Bio-Zutaten
- Im Krankheitsfall Bevorzugung von homöopathischen Mitteln

Obst (Most)

- Nur Hochstammobstbäume
- Mind. 28% ökologische Ausgleichsfläche

- Spezielle Artenfördermassnahmen für Vögel, Wildbienen und Fledermäuse

Milchkühe (Käse)

- Nur behornte Tiere
- Kein Kraftfutter Fütterung
- Nur Gras und Heu
- Zugabe von Mineralsalzen biozertifiziert

Mehr Information unter: natur-konkret.ch

Copyright © 2009 - 2026 www.gesundes-haus.ch – Stand: 14.02.2026

gibbeco Genossenschaft Information Baubiologie

Sponsoren/Partner:

