



uría®

URIA® steht für **EINE NEUE ART DER TIERHALTUNG**, die sich kompromisslos an den Bedürfnissen der Tiere und nicht in erster Linie an wirtschaftlichen Interessen orientiert!

Unweit der Burg Hohenzollern am Fuße der Schwäbischen Alb leben die besonderen Uria-Rinder...

Uria-Rinder leben seit 1982 im freien Herdenverband.

Diese einmalige Haltung ermöglicht den Tieren ein soziales Verhalten, das dem von Wildrindern ähnelt.

Uria-Rinder sind intelligente und gesellige Tiere, sie gehen stabile soziale Bindungen sowie dauerhafte Mutter-Kalb-Beziehungen ein und pflegen individuelle Freundschaften.



Das Uria-Haltungsprojekt versucht, diesen sozialen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Kälber und Jungrinder werden im Gegensatz zur herkömmlichen Rinderhaltung nicht von ihren Muttertieren getrennt.

Auch Bullen bleiben bis zu ihrem Tod in der Herde.

Dadurch ist die Uria-Herde einzigartig. Jedes Rind ist ein Individuum mit eigenem Charakter und Namen.



Uria-Rinder

Uria-Rinder genießen ein Leben in Freiheit.

Sie können nach draußen, wann immer sie wollen. Sie erleben Sonne, Regen, Schnee, Hitze und Kälte, dies macht sie widerstandsfähig und hält sie gesund.

Im Winter können sie in einem eingestreuten Offenstall ruhen und schlafen, denn Rinder lieben warme und weiche Liegeplätze.

Uria-Rinder werden nicht gemästet und sie erhalten keinerlei Kraftfutter, sondern wachsen entsprechend ihrer natürlichen Veranlagung heran.



Uria-Rinder tragen durch die Beweidung zum Naturschutz und zur Landschaftspflege bei. Das Überleben der Uria-Herde wird durch die Vermarktung ihrer Produkte gesichert, es ist ein gegenseitiges Geben und Nehmen.



Uria-Rindfleisch

Uria-Rindfleisch ist von besonderem Wert und außergewöhnlicher Qualität. Es spiegelt einen würde- und respektvollen Umgang mit den Rindern bis zum Schluss wider. Uria-Rindfleisch ist hochwertig, kompakt und voller Geschmack, es ist ein Genuss für Feinschmecker und Tierfreunde.

Das Rindfleisch wird von einem erfahrenen Bio-Metzger zu reiner Rinderwurst verarbeitet, ohne Schweinefleisch und chemische Zusätze.

Uria-Fleisch und Wurstspezialitäten können direkt in unserer Verkaufsstelle erworben werden. Außerdem beliefern wir mit unserem Kühlfahrzeug Bio-Märkte, Naturkostläden, Restaurants und Privatkunden in der Region und darüber hinaus. Oder besuchen Sie uns in unserem Onlineshop unter **www.uria-shop.de**

Die Bestandsregulierung

Wenn ihr aber ein Tier tötet, dann spricht zu ihm in eurem Herzen: „Die selbe Macht, die dein Leben nimmt, wird auch mein Leben nehmen; und auch ich werde verzehrt werden. Denn das Gesetz, das dich meiner Hand ausgeliefert hat, wird mich einer noch gewaltigeren Hand ausliefern. Dein Blut und mein Blut ist nichts weiter als der Saft, der den Himmelsbaum nährt.“

Khalil Gibran

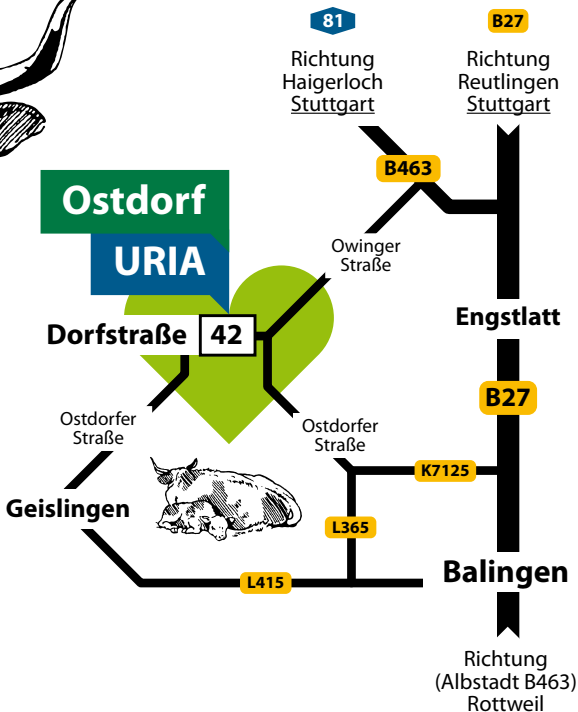


Aufgrund der Vermehrung durch Geburten in der Uria-Herde müssen wir Schlachtungen durchführen, um den Bestand zu regulieren.

Die Tötung erfolgt in gewohnter Umgebung mittels Kugelschuss und mobiler Schlachtbox. Dadurch entstehen für das betroffene Tier weder Angst, Stress noch Schmerzen, was durch Tiertransporte und die Situation im Schlachthof nicht zu vermeiden wäre.

Es gibt keine Schlachtungen von Kälbern. Rinder werden erst geschlachtet, wenn das Muttertier wieder neue Nachkommen geboren hat.

www.uria.de



Unsere Verkaufsstelle bietet Ihnen ein breites Naturkostsortiment aus kontrolliert biologischem Anbau. Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 9-11 / 16-19 Uhr

Sa 9-13 Uhr



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft



Kontakt

Familie Maier

Dorfstraße 42

72336 Balingen

Telefon > 07433 21774

Telefax > 07433 22274

Email > info@uria.de

Bestellen online:

www.uria-shop.de