



Fleisch aus besonders tierartgerechter Haltung

Kein Ende der Skandale in Sicht: jetzt Pferdefleisch

Liebe Kunden,

mit Schrecken hat wohl jeder von uns das in den Medien kommunizierte Ausmaß des Pferdefleischskandals registriert. Es zeigt wieder, wie Verbraucher in der konventionellen Fleischerzeugung getäuscht werden können, wenn Preisdruck und Gewinnstreben zu Vermischungen und Falschdeklarationen verleiten.

Für uns im Thönes Natur-Verbund bestätigt sich abermals, dass wir seit 25 Jahren mit unseren Partnermetzgereien die richtige Strategie eingeschlagen haben:

- maximale Transparenz der Fleischartikel
- weit mehr Engagement als das Gesetz verlangt
- für größte natürliche Qualität
- Anregungen zum Selberkochen (Genuss mit allen Sinnen).

In unseren Gütekriterien ist geregelt, dass das Gütekriterium „TRANSPARENT IDENTITÄT“ bedeutet:

- Tätowierung der Tiere im Stall
- Eintragung im Bestandsbuch
- Keine Schlachtung ohne Nachweis im Bestandsbuch
- Einzeltiernachweis bis zum Teilstück

WARUM IST UNS DAS WICHTIG?

Die eindeutige Identifikation eines Tieres und auch der respektvolle Umgang damit rücken immer stärker ins Bewusstsein der Bevölkerung. Aber nur wer persönliche Verantwortung trägt für das Wohlergehen der Tiere gibt bereitwillig Antwort über die Handelswege. Dieser Nachweis wird im Thönes Natur-Schlachthof konsequent erbracht und das schon seit 1988.

Bei Schweinefleisch ist es handelsüblich, die Schlachtung in Deutschland als Grundlage für die Aussage „deutsches Schweinefleisch“ heranzuziehen. Das bedeutet jedoch nicht, dass die Schweine zwingend von hiesigen Bauernhöfen stammen müssen. Sie können aus jedem Land der Welt nach Deutschland gebracht und hier lediglich geschlachtet worden sein. Bei uns ist das anders. Das können Sie genießen.

Mit besten Grüßen

Bruno Jöbkes Thomas Thönes