

Unser Bauernbuch



DE-ÖKO-003

Thönes Natur-Verbund

Großschlachtere Thönes e.K.
Loeweg 15
D-47669 Wachtendonk
Tel.: 0 28 36 - 91 40-0
Fax: 0 28 36 - 91 40-40
info@thoenes-natur.de
www.thoenes-natur.de



Fleisch aus besonders tierartgerechter Haltung



**Natürlich gute Fütterung in ökologischer Landwirtschaft.
Besonders tierartgerechte Haltung.
Faire Bedingungen.**

Im Thönes Natur-Verband achten wir seit 1988 auf besonders tierartgerechte Haltung und natürlich gute Fütterung auf unseren sorgfältig ausgewählten regionalen landwirtschaftlichen Betrieben.
Wir setzen Maßstäbe im fairen Umgang mit den Tieren.

Jede Form der Verbreitung, Veränderung sowie der auszugsweise Nachdruck setzen die schriftliche Erlaubnis des Thönes Natur-Verbandes voraus.

Copyright © 2013 Großschlachtere Thönes e.K.

Alle Rechte vorbehalten.



DE-ÖKO-003



Kulturlandschaft Niederrhein

Fleisch aus besonders tierartgerechter Haltung



Thönes Fleisch aus ökologischer Landwirtschaft bedeutet „Mehr“:

Der Mindeststandard für kontrolliert ökologische Landwirtschaft bedeutet:



DE-ÖKO-003

- Tierartgerechte Haltung mit Auslauf
- Keine präventiven Antibiotika, keine Leistungsförderer
- **Ökologisch** erzeugtes Futter
- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- Keine mineralischen Stickstoff-Dünger
- Vielfältige Fruchtfolgen
- Gentechnikfreie Fütterung
- Keine Bestrahlung von Öko-Lebensmitteln
- Neutrale Kontrolle

Thönes Bio-Fleisch bedeutet zusätzlich:



DE-ÖKO-003



- **Besonders tierartgerechte** Haltung seit 1988
- Bäuerliche Familienbetriebe
- Kurzer regionaler Transport zu unserem Schlachthof
- Transparenter **Herkunftsnachweis**
- **Schonende Schlachtung** ohne Akkordarbeit
- **Faire** Bedingungen & Transparenz im Verbund vom Landwirt über den Schlachthof zum Metzger

Bio-Fleisch aus dem Thönes Natur-Verband bedeutet:

Ökologische Landwirtschaft. Natürlich gute Fütterung
Besonders tierartgerechte Haltung. Faire Bedingungen.

Im Thönes Natur-Verband achten wir auf besonders artgerechte Haltung und natürlich gute Fütterung auf unseren sorgfältig ausgewählten regionalen landwirtschaftlichen Betrieben. Wir setzen heute noch Maßstäbe im fairen Umgang mit den Tieren.

So sind und bleiben wir zwar ein David unter den fleischerzeugenden Goliaths dieser Welt. Aber wir teilen die Lebensfreude, die daraus erwächst, gerne mit allen unseren Kunden, die sich bewusst ernähren und dafür eventuell weniger Fleisch essen.

Unser **natürlich erzeugtes Fleisch** schmeckt so gut, weil wir die Natur den Geschmack machen lassen und weil die Menschen es mit gutem Gefühl genießen können. Und das ist nicht selbstverständlich.

Wie gut dies schmeckt, können Sie **bei ausgesuchten Metzgereien und unseren Partnern im Lebensmittelhandel bzw. Gastronomie** erleben. Die Bauern und Metzger sind bei uns keine Lieferanten bzw. Kunden im traditionellen Sinne, sondern Partner für höchste Qualität.

Fragen Sie nach, wie wir das alles genau machen, anders als andere und besuchen Sie uns. Auch Kinder haben erfahrungsgemäß Freude an einem Besuch bei uns auf dem Land. Wir pflegen ein überschaubares System der Fleischerzeugung und Verarbeitung. Am Niederrhein beliefern wir das Rheinland und das Ruhrgebiet, von der Müritz aus beliefern wir den Berliner und Hamburger Markt.





Landwirt Christoph Jentjens, Udem

„Wenn ich hofeigenes Getreide füttere, dann weiß ich genau, was mit dem Getreide vorher passiert ist. Das ist mir wichtig.“

Christoph Jentjens

Steinbergen 15
47589 Udem
Tel.: 0 28 25 - 6137
info@jentjens.de
www.jentjens.de





Landwirt Josef Brauers, Wachtendonk



Fleisch aus besonders tierartgerechter Haltung

„Wir Bauern im Thönes Natur-Verbund bauen das Futter für unsere Tiere selbst an, so wie früher schon unsere Großväter. So können wir sicher sein, dass nichts ins Futter kommt, was nicht hineingehört.“

Josef Brauers
Gelinterstraße 14
47669 Wachtendonk
Tel.: 0173-7007542





Landwirt Bernhard Groß-Weege, Hamminkeln-Lankern

„Ohne Schlachtung gäbe es kein Fleisch zu essen. Mir persönlich ist wichtig, dass meine Tiere auch auf ihrem letzten Weg mit Anstand behandelt werden. Und das kann keiner so gut garantieren wie der Schlachthof Thönes.“

Bernhard Groß-Weege
Im Wiesengrund 4
46499 Hamminkeln-Lankern
Tel.: 02871-5737





Landwirt Bernd Heggemann, Hamminkeln

„Die größte Freude für mich ist, wenn mir die Leute sagen, dass das Fleisch gut und natürlich schmeckt.“

Bernd Heggemann
Bislicher Str. 42
46499 Hamminkeln
Tel.: 02852-6412





Landwirt Johannes Spronk, Goch

„Bei Thönes stehen alle genauso dahinter wie ich, wir wollen etwas Besonderes machen, das Wert hat und Anerkennung bekommt. Ich möchte für ein gerechtes Entgelt gute Leistung bringen.“

Johannes Spronk
Hassumer Str. 91
47574 Goch
Tel.: 02823-7001





Landwirt Ludger Straeten, Wachtendonk

„Warum ich Landwirt bin? Das ist ganz einfach Passion. Auf unsere natürliche Weise macht mir die Landwirtschaft Spaß und im Verbund erarbeiten wir unsere Ziele gemeinsam.“

Ludger Straeten
Kusenweg 3
47669 Wachtendonk
Tel.: 02836-93015





Landwirt Udo Gielessen, Jüchen

„Massentierhaltung kommt für mich grundsätzlich nicht in Frage. Unsere Nutztiere brauchen Aufmerksamkeit und die stelle ich sicher, weil ich mich auch persönlich um jedes Tier kümmere.“

Udo Gielessen
Waat 282
41363 Jüchen
Tel.: 02166-88731





Landwirt Berthold Grütter, Bocholt

„Warum Thönes? Wir arbeiten nicht im Betonstall sondern in einer Bilderbuch-Landwirtschaft. Unsere Tiere sind draußen, wir auch und unser Futter machen wir selbst.“

Berthold Grütter
Döringer Feld 14
46395 Bocholt-Lankern
Tel.: 02871-261521





Landwirt Karsten Dudziak, Neustrelitz

„Zum einen macht es so sehr viel Spaß, zum anderen ist es vernünftig für das Tier und ökonomisch sinnvoll. Ich wünschte, es würden mehr Tierhalter diesen Freiraum gewähren, um das Leistungspotenzial der Tiere auch zu nutzen.“

Karsten Dudziak
Sophienhof 3
17235 Neustrelitz
Tel.: 03981-200273





Landwirt Helmut Solf, Melz-Karbow

„Am Anfang stand bei mir die Art und Weise der Tierhaltung, nicht der Kommerz. Freilandhaltung ist schwierig, mit extremen Witterungsbedingungen, aber sehr artgerecht und das macht Spaß, den Tieren und mir. Schon seit 20 Jahren.“

Helmut Solf
Wittstocker Straße 5
17209 Melz-Karbow
Tel.: 039931-52229

