



**Naturverbund**

Fair. Nachhaltig. Regional.

# Weidefleisch von der Mürzitz

Biologische Landwirtschaft weiter gedacht!



DE-ÖKO-003





Auch bei Bioprodukten achten die Verbraucher immer mehr auf umfassend nachhaltige Produktionsabläufe

## Der Naturverbund bietet die dazu passenden Lösungsansätze



DE-ÖKO-003

Das Herz des Naturverbundes Müritz schlägt im Bioenergiedorf Bollewick. Bauern, Schlachter und Metzger haben sich hier im Naturverbund zusammengeschlossen, dessen Aushängeschild die „Gläsernen Landwerkstätten“ mit ihrer kleinen aber modernen bio-zertifizierten Fleischerei sind.

Seit 2007 wird hier das gemeinsam erarbeitete Konzept der regionalen Fleischerzeugung umgesetzt, um auch den Menschen in Hamburg und Berlin den Genuss von exzellentem Fleisch und handwerklich hergestellten Wurstspezialitäten zu ermöglichen.

Während in der konventionellen Fleischerzeugung das Thema Nachhaltigkeit seit Jahren eher diskutiert als angepackt wird, handeln wir einfach. Das Ergebnis ist eine besonders tierartgerechte Erzeugung. Dabei wird – über alle Stufen der Veredelung hinweg – der Umgang mit der Luft, dem Wasser und den Böden in Einklang mit den Wünschen der Menschen gebracht. So ist es eine runde Sache.

Schon im Start des Naturverbundes im Jahre 1988 haben wir uns entschieden, nur mit eigenständigen, bäuerlichen Familienbetrieben zusammenzuarbeiten, bei denen die Landwirte aus Leidenschaft die Verantwortung für das Wohlergehen ihrer Tiere wahrnehmen. Egal für welche Tierart: Eine „industrielle Tierhaltung“ ist im Naturverbund ausgeschlossen.

Ansonsten machen es sich unsere Tiere in hellen Ställen mit reichlich Platz, einer eingestreuten Liegefläche und einem Auslauf nach Herzenslust gemütlich.

Abschließend bestimmt die Größe der landwirtschaftlich genutzten Fläche eines jeden Betriebes die Anzahl der dort maximal zu haltenden Tiere. Weniger ist mehr. Denn wir wissen, dass sich nur so der Tierschutzgedanke übertragen lässt auf den weitergedachten Ansatz der Nachhaltigkeit, also den Schutz der Erde, unserer Lebensgrundlage.



Weitere Informationen zu unseren Aktivitäten in der Müritzregion finden Sie auf unserer Webseite! [www.naturverbund.de](http://www.naturverbund.de)





Viel Platz für die Weideschweine



DE-ÖKO-003

Wühlen, spielen ...

## Das Müritzer Weideschwein



Helmut Solf,  
Bio-Landwirt in Karbow

Tiere: Bio-Schweine  
Haltung: Weidehaltung

Mitten in der Mecklenburgischen Seenplatte, am südlichen Zipfel der Müritz, liegt der Familienbetrieb von Bio-Landwirt Solf. Seit 1992 bewirtschaftet er aus Überzeugung und mit viel Herz den Hof.

Wer einmal den Hof von Bio-Landwirt Solf besucht hat, weiß, wieviel Platz die Schweine im Freien haben zum Spielen, um Sonne zu tanken oder im Schlamm zu wühlen. Seine

Müritzer Weideschweine bleiben das ganze Jahr an frischer Luft. Zum Schutz vor Regen, Kälte und für die Geburt der Ferkel gibt es Schutzhütten auf den Weiden.

Auf den rund 360 Hektar Ackerfläche bewirtschaftet Bio-Landwirt Solf seine Flächen im ökologischen Anbau und hält die Tiere gemäß Bioverordnung und den Richtlinien des Naturverbundes.



*Sau mit Ferkeln  
am Futtertrog*



DE-ÖKO-003

Neben dem Raufutter, Klee gras, Heu und Stroh, welches viele Ballaststoffe enthält, werden an die Schweine wertvolles Getreideschrot und eiweißreiche Pflanzen wie Erbsen und Lupinen verfüttert.

Diese reichhaltige Mischung bekommt den Schweinen gut. Den natürlichen Fleischgeschmack genießen wir später bei uns auf dem Teller.



Mit Hilfe des Mähreschers erntet Bio-Landwirt Solf sein Getreide

### Was ist uns im Naturverbund besonders wichtig?

- Kreislaufwirtschaft durch hofeigenes Futter sowie regional erzeugte pflanzliche Eiweißquellen
- gesundes Verhältnis von Tieren zur landwirtschaftlichen Nutzfläche
- Humusaufbau durch Mist als Wirtschaftsdünger und Verzicht auf Kunstdünger
- Landschaftspflegende Weidehaltung von Rindern und Schweinen



Angus Rinder im Winterauslauf



DE-ÖKO-003

## Besonders artgerechte Tierhaltung



**Bernhard Sinz,**  
Bio-Landwirt in Roggentin

**Tiere:** Bio-Rinder  
**Haltung:** Weide- und Stallhaltung

Die Bio-Rinder von Bio-Landwirt Bernhard Sinz aus Roggentin (Mecklenburgische Seenplatte) bekommen ausschließlich Bio-Futter – ohne Gentechnik – und mit hofeigenem Grünfutter (Silage), Raps, Ackerbohnen, Erbsen und Getreide. Von Anfang Mai bis zum Herbst werden die Rinder auf große Weiden gebracht, wo sie ihren Bewegungsdrang ausleben können. Das stärkt das Immunsystem der Tiere und fördert gleichzeitig die Humusbildung und hilft dabei CO<sub>2</sub> im Boden zu binden.

Wenn ein Tier den größten Teil seines Lebens auf der Weide zubringt, muss es mit dem Klima vor Ort gut umgehen können. Die Rinderrassen Angus, Charolais und Uckermärker sind an die Wetter- und Bodenverhältnisse der Mecklenburgischen Seenplatte perfekt angepasst.

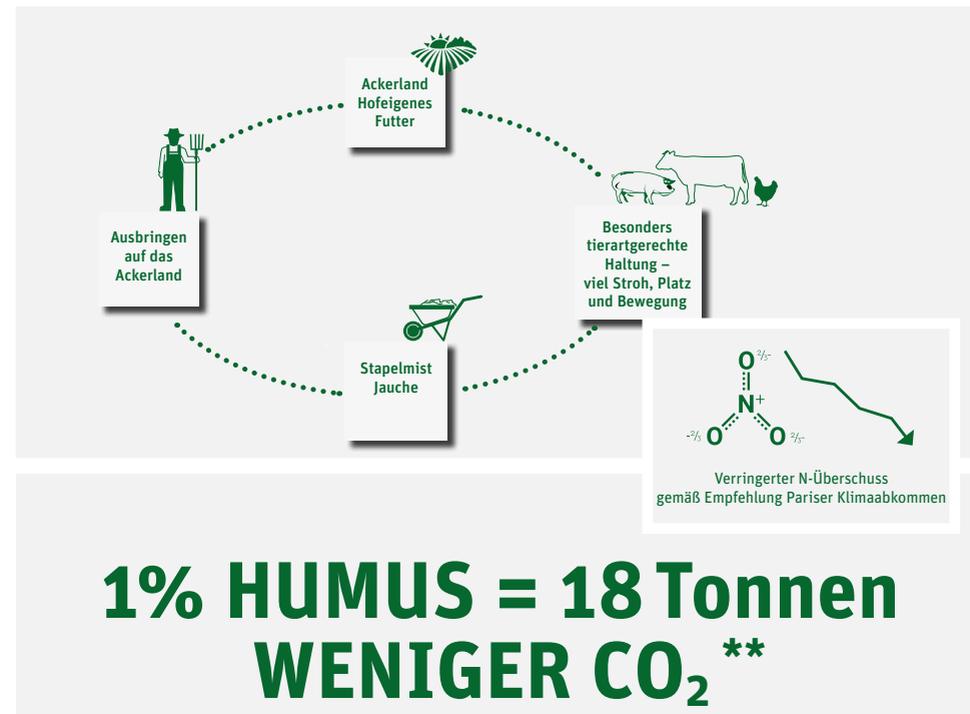
Angus-Rinder z.B. sind mittelgroße, genügsame und besonders gutartige Tiere mit guten Muttereigenschaften und einer hervorragenden, feinfaserigen Fleischqualität. Charolais-Rinder wurden ursprünglich in Frankreich gezüchtet, sind ausgeglichen und haben eine besondere Fleischqualität.

# Kreislaufwirtschaft

Seit der Gründung des Naturverbundes in Wachten-donk / Niederrhein im Jahre 1988 sind wir dafür bekannt, stufenübergreifend unkonventionelle Wege zu verfolgen, um Menschen, Tiere und die Umwelt besonders zu schützen; seit 2007 machen wir das auch in Bollewick / Müritz.

Im Naturverbund profitieren Mensch, Tier und Umwelt gleichermaßen von den geschlossenen Nährstoffkreisläufen. Die Tiere helfen dabei, für uns Menschen Nährstoffe zu erschließen, die wir selber nicht gewinnen könnten. So erhält der in unseren Haltungssystemen anfallende feste Mist die Fruchtbarkeit des Bodens, unterstützt gleichzeitig die Artenvielfalt und schafft zudem Raum für diverse Kleinlebewesen im Boden. Steigt auf diese Weise der Humusgehalt im Ackerboden oder der Weide dauerhaft an, ist das von unschätzbarem Wert. Denn Humus im Boden kann nicht nur Wasser und pflanzenverwertbare Nährstoffe wie Stickstoff speichern, sondern auch große Mengen an CO<sub>2</sub>; Schätzungen zufolge bis zu ca. 72t je Hektar Ackerfläche\*. Schon 1 % mehr Humus bedeutet ca. 18 Tonnen CO<sub>2</sub> Bindung pro Hektar Ackerfläche.\*\*

Die Weidehaltung mit geringem Tierbestand erhält das Grasland, das ähnlich wie Ackerboden CO<sub>2</sub> bindet. Grasland ist als Ackerboden regelmäßig ungeeignet. Insofern macht die meist auch landschaftspflegende Weidehaltung dort wachsende Pflanzen erst für die Menschen als Nahrung zugänglich.



\*\* Bauernzeitung.at: Bedeutung von Humus als Kohlenstoffspeicher 09.11.2016

# Klimafreundliches Kreislaufwirtschaften

In der Kreislaufwirtschaft der  
**NATURVERBUND LANDWIRTE**  
werden große Mengen an CO<sub>2</sub>  
in den Ackerböden gebunden,

bis zu **72 t**  
CO<sub>2</sub> Bindung/Hektar.

Quelle: eigene Schätzungen



**Hofeigenes Futter und  
Wirtschaftsdünger  
statt Kunstdünger**



**Humusaufbau durch Mist  
als Wirtschaftsdünger und  
Weidehaltung von Rindern**

**Weniger Tiere pro Fläche**  
max. 14 Schweine bzw. 2 Rinder/ha\*

\*1 ha = ca. 1,5 Fußballfeld

max.  
580  
Hühner  
je 1 ha

**Weniger ist mehr**

**100 %  
STROM AUS  
ERNEUERBAREN  
ENERGIEN**

## Umweltschutz

- Seit 2007 Solarenergiegewinnung auf dem Dach der „Gläsernen Landwerkstätten Bollewick“
- Prozesswärmebezug durch das örtliche Nahwärmenetz, beschickt von den beiden örtlichen Biogasanlagen

**2 STUNDEN**

## Kurzer Tiertransport

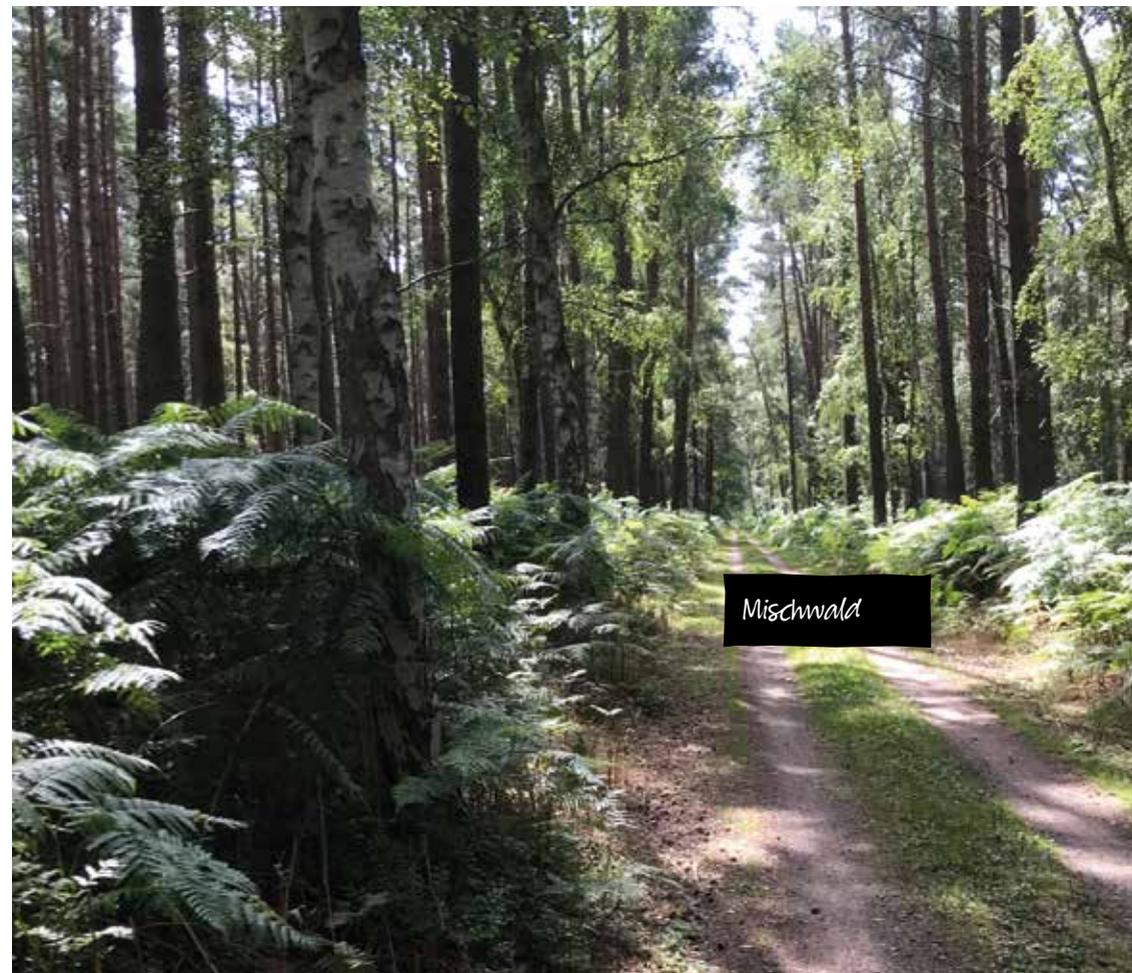
Die Transportdauer beträgt  
höchstens 2 Stunden.

## Wir sorgen für mehr Wald in unserer Region.

Vermeintlich ist es ein Widerspruch, Genuss, Umweltbewusstsein und soziale Verantwortung mit Fleischkonsum positiv in Bezug zu setzen. Und trotzdem machen wir das im Naturverbund. Wir leben mit und vom Fleisch, und raten gleichzeitig dazu, die Menge des verzehrten Fleisches zu überdenken.

Auch wenn wir schon eine Menge vorbereitet, verändert und erreicht haben, wollen wir dennoch vorangehen und vor Ort unseren Teil zur Verlangsamung des von Menschen geschaffenen Klimawandels beitragen.

Deshalb beteiligen wir uns aktiv an der Wiederaufforstung und der klimagerechten Umwandlung der Wälder am Niederrhein und der Müritz. Mehr dazu finden Sie unter [www.naturverbund.de/naturwald](http://www.naturverbund.de/naturwald)



Aus Achtung und Respekt

## Nachhaltige Fleischwirtschaft weiter gedacht!

Noch nie in der Geschichte der Menschheit gab es so viel Wissen über die Lebensmittel, die uns ernähren sollen, bei gleichzeitiger Distanz zu ihrer Herstellung. Der anfängliche Vorteil der Arbeitsteilung in Form einer gesicherten Versorgung ist gewichen einer Grundangst über die Verhältnisse ihrer Entstehung. Damit übernehmen wir als Produzent eine erweiterte Verantwortung, der wir uns gerne stellen.

Wo immer auf dieser Welt Fleisch gegessen wird, hat dafür ein Tier sein Leben gelassen. Reichte es früher, dafür Sorge zu tragen, nach allen Regeln der Kunst seinem Handwerk im engeren Sinne nachzugehen, geht unsere Verantwortung heute deutlich darüber hinaus. Da aber anderenorts selbst die ursprüngliche Berufsehre augenscheinlich weitgehend in Vergessenheit geraten zu sein scheint, nehmen wir für uns das Recht in Anspruch, die Grundzüge einer nachhaltigen Fleischwirtschaft neu zu definieren. Eine umweltbewusste

Schlachtkörperbearbeitung und Produktion, die sich den gesellschaftlichen Themen der Zeit stellt, kann man nicht schmecken. Aber das Wissen um die positiven Effekte der regionalen Wertschöpfung im ländlichen Raum kann den Genuss beeinflussen sowie die Wertschätzung der entsprechenden Produkte.

Begleiten Sie uns auf dem Weg in eine wahrlich nachhaltige Fleischwirtschaft – bei der Qualität zählt und weniger die Menge. Die Gläsernen Landwerkstätten in Bollewick bieten dafür die perfekte Basis, um Neues auszuprobieren und Bekanntes nachhaltig weiterzuentwickeln. Wir haben noch vieles vor. Dabei leitet uns der Genuss und mahnt uns die Verantwortung – lokal wie global. So verzichten wir in der nachhaltigen Erzeugung freiwillig auf den Import von Soja und Sojaprodukten, für die in Übersee Regenwald gerodet worden ist. Auch setzen wir im Futter kein Palmfett ein.



Rein fachlich ist der Mensch aufgrund seiner Biologie übrigens unfähig, rein aus dem Verzehr von Pflanzenbestandteilen alle Nährstoffe aufzunehmen, die er benötigt. Wäre der Mensch ein reiner Pflanzenfresser, so hätte er andere Zähne, einen anderen und vor allem



10 fach größeren Magen und in der Folge einen auf höheres Gewicht hin verstärkten Knochenbau (siehe auch Dr. Paul Saladino, Fleisch for Life, 2020). Auch mit diesem Wissen bleiben wir dabei: Wenn Fleisch, dann richtig.

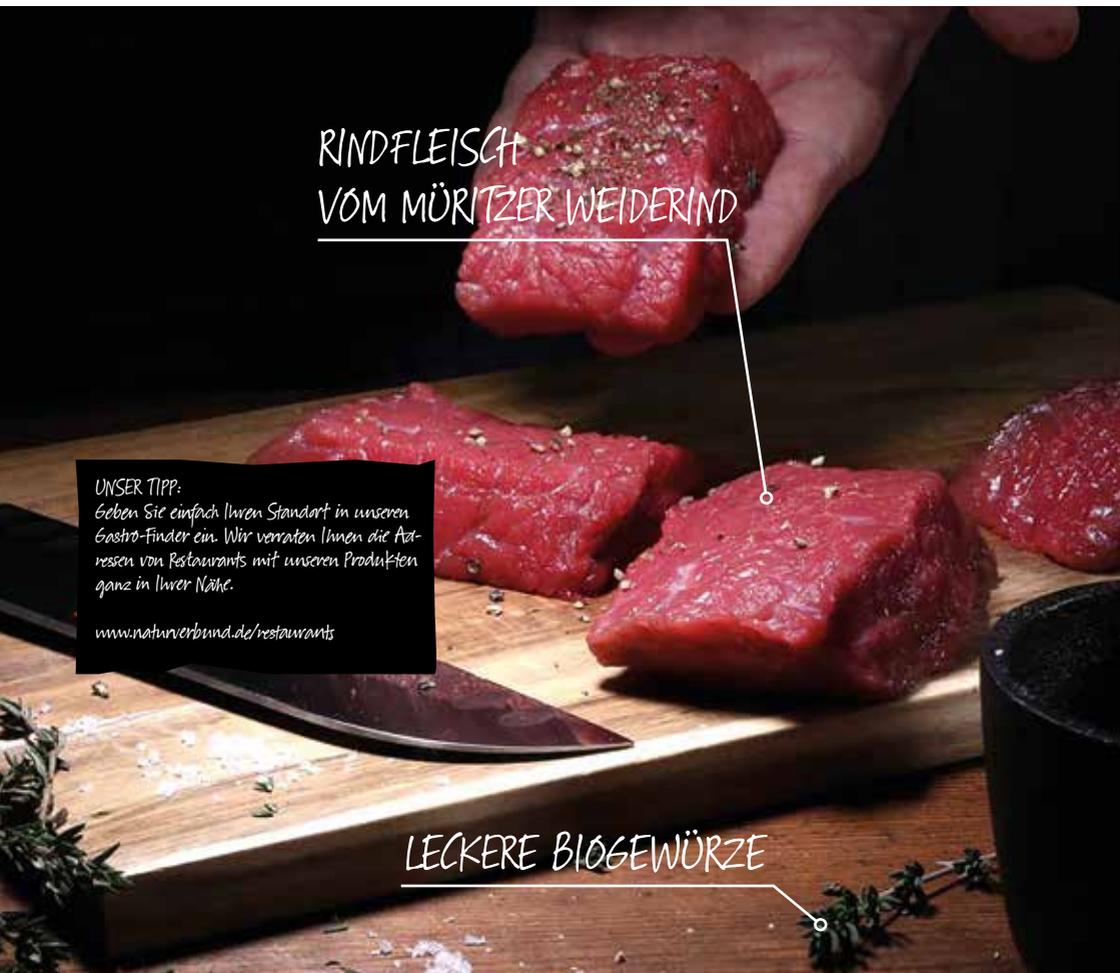


DE-ÖKO-003

### Unsere Bio-Gütekriterien:

Mindeststandard für kontrolliert ökologische Landwirtschaft (Keine präventiven Antibiotika, keine Leistungsförderer, ökologisch erzeugtes Futter, Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, vielfältige Fruchtfolgen, ohne Gentechnik, Fütterung, keine Bestrahlung von Öko-Lebensmitteln, neutrale Kontrolle) und darüber hinaus:

- Regionale Herkunft, bäuerliche Familienbetriebe
- Besonders tierartgerechte Haltung
- Umfassende Dokumentation aller den Tierschutz betreffenden Sachverhalte, freiwillig weit über den gesetzlichen Vorgaben
- Klimaneutrale Energieversorgung
- Festangestellte, gut ausgebildete und geschulte Mitarbeiter
- Keine Akkordarbeit, keine Subunternehmen
- Keine Saisonarbeiter
- Faire Preise für die Landwirte und leistungsgerechte Löhne für die Mitarbeiter
- Transparenter Herkunftsnachweis
- Offene Kommunikation



RINDFLEISCH  
VOM MÜRITZER WEIDERIND

UNSER TIPP:  
Geben Sie einfach Ihren Standort in unseren  
Gastro-Finder ein. Wir verraten Ihnen die Ad-  
ressen von Restaurants mit unseren Produkten  
ganz in Ihrer Nähe.

[www.naturverbund.de/restaurants](http://www.naturverbund.de/restaurants)

LECKERE BIOGEWÜRZE

## Vom Landwirt auf dem Teller



DE-ÖKO-003

In der Region Müritz, wie rund um Berlin und Hamburg erhalten Sie Fleisch, Schinken- und Wurstwaren unter anderem

- bei den LPG-Bio-Supermärkten in Berlin
- online bei [www.mycow.de](http://www.mycow.de)
- bei ausgewählten Restaurants



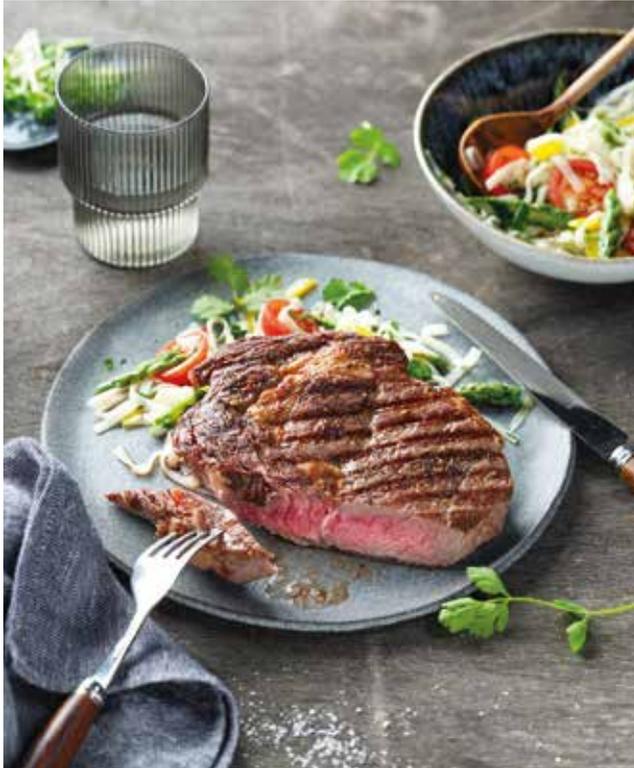
Im Naturverbund können sie zugreifen auf alle klassischen Fleischzuschnitte; vom aufgeschnittenen Schnitzel oder Steak ist alles möglich.

**Schweinefleisch**  
**Rindfleisch**  
**Lammfleisch**  
**Geflügel**



# Qualität und Genuss im Einklang mit der Natur

Geschmack, Geruch, Nährstoffgehalt und Marmorierung sind Faktoren, die die Fleischqualität bestimmen. Langsam gewachsene Tiere zeigen ein marmoriertes, von Fett durchzogenes Muskelfleisch, qualitativ ist solch ein Fleischstück ein natürlicher Genuss.



Gegrillte Rib Eye Steaks mit Glasnudelsalat, Koriander und Thai-Basilikum



Frische Lammbratwurst „Merguez Style“ mit Ingwer-Krautsalat und Chimichurri



Weitere Rezeptideen zu unseren Produkten und dem Naturverbund finden Sie unter: [www.naturverbund.de](http://www.naturverbund.de)



**Naturverbund**

Fair. Nachhaltig. Regional.

## Das spricht für Fleisch und Wurst aus dem Naturverbund

Die konsequente Umsetzung aller gesetzlichen Richtlinien reicht uns nicht. Unsere freiwillige „Mehrleistung“ beinhaltet noch bessere Tierhaltung, natürliche Aufzucht und Fütterung sowie fairen Umgang mit Mensch und Tier.

Fragen Sie ruhig, wie wir das alles genau machen und kommen Sie uns besuchen.



**Thomas Thönes**  
Inhaber/Geschäftsleitung

**Naturverbund Niederrhein**  
Thönes e.K.  
Loeweg 15  
D-47669 Wachtendonk  
Tel.: 0 28 36 - 91 40-0  
Fax: 0 28 36 - 91 40-40  
[www.naturverbund.de](http://www.naturverbund.de)

**Naturverbund Müritz**  
Natur Fleischhandels  
GmbH  
Dudel 20  
D-17207 Bollewick  
Tel.: 0 39 931 - 54 11-0  
Fax: 0 39 931 - 54 11-45

