



Naturverbund

Fair. Nachhaltig. Regional.



**Artgerechte Tierhaltung
weiter gedacht!**



Verbraucher achten sehr auf umfassend nachhaltig hergestellte Produkte.

Der Naturverbund bietet die dazu passenden Lösungsansätze

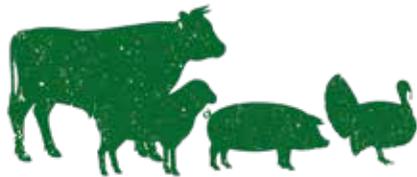
Mit der Erfahrung aus mehr als 30 Jahren gemeinsamen Schaffens von Bauern, Schlachtern und Metzgern wissen wir, dass zur Erzeugung nachhaltiger Fleisch- und Wurstwaren weit mehr als „artgerechte Tierhaltung“ gehört.

Während in der konventionellen Fleisch-erzeugung 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.

So banal wie es klingt, aber besonders tierartgerechte Haltungsformen beginnen bei der Auswahl der geeigneten Tiere. Moderne Hochleistungszüchtungen, wie sie für gewöhnlich in der industriellen Tierhaltung anzutreffen sind, sind für unsere Belange unbrauchbar. Denn diese sind zu sehr auf eine künstlich geschaffene Umwelt angewiesen und meist ungeeignet für die hofeigene oder in Kooperation stattfindende Nachzucht.

Wir setzen daher auf seit Jahrzehnten erprobte Züchtungen, egal ob bei den Schweinen, den Rindern, Schafen oder dem Geflügel. Diese Tiere sind im Naturverbund noch in der Lage, ohne Eingriffe in ihre Natur oder in ihr Verhalten natürlich aufzuwachsen. Dazu zählt auch, dass wir die Tiere im wahrsten Sinne des Wortes an die frische Luft setzten; am liebsten, wenn das Wetter und die örtlichen Gegebenheiten mitspielen, nach draußen auf die Weide.



Ansonsten machen es sich unsere Tiere in hellen Ställen mit reichlich Platz, einer eingestreuten Liegefläche und möglichst mit Außenklimareizen z.B. in Form eines Auslaufes 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 weiter gedachten Ansatz der Nachhaltigkeit, also den Schutz der Erde, unserer Lebensgrundlage.





Offener Auslaufstall

	Typische, konventionelle Schweinehaltung	Schweinehaltung im Naturverbund
Platz	0,75 m ²	1,50 m ²
Stallboden	Vollspalten	befestigte Liegefläche mit Stroh als Einstreu
Raufutter	ist nicht vorgeschrieben	Gras, Stroh oder Heu
Aussenklima/Auslauf	ist nicht vorgeschrieben	Offenfront oder Auslauf

Wühlen, spielen ...

Besuch auf dem Hof vom Naturlandwirt Deckers



Sebastian Deckers,
Naturlandwirt in
Xanten am Niederrhein

Betriebsgröße
80 ha Ackerfläche
250 Sauen
50 Jungsauenaufzuchtplätze
9 Eber
800 Mastplätze

Auf dem Hof der Familie Deckers dreht sich fast alles um das Wohlergehen der Schweine. So verwundert es nicht, dass der 2020 in Betrieb genommene Stall als Auslaufstall errichtet wurde.

Hier als Bauer täglich nach dem Rechten zu sehen und erleben zu dürfen, wie die darin lebenden Natur-Schweine ihre Freiheiten genießen und ausleben, bereitet Sebastian Deckers wahrhaft große Freude.

Nach Lust und Laune können die Tiere nach draußen gehen, um Sonne zu tanken oder im Regen zu spielen. Egal ob drinnen im Stall oder draußen im überdachten Vorstall: Platz zum Liegen oder Wühlen ist für alle da, sogar doppelt soviel, wie gesetzlich vorgeschrieben. Obendrein ist die gesamte Fläche grundsätzlich eingestreut.

Diese Einstreu ist doppelt wertvoll. Denn nach einigen Wochen als weiche Matte der Tiere dient es als natürlicher Wirtschafts-



Auslaufstall mit viel Platz für die Tiere



Ausstreu von Mist auf dem Acker

dünger, der zu Beginn der Vegetationsperiode und zwischen den einzelnen Fruchtfolgen auf die Felder ausgebracht wird. Hier beginnt sich der Kreis zu schließen.

Neben dem Hof der Familie Deckers kümmern sich viele weitere sorgfältig ausgewählte regionale landwirtschaftliche Betriebe um das Wohlergehen unserer Tiere. Jeden Tag – vollkommen transparent! Deshalb finden Sie die Namen der Mitglieder des Naturverbundes auch mit voller Anschrift, der Telefonnummer und einer betrieblichen Kurzbeschreibung im Internet oder in unserem Bauernbuch im Handel.

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



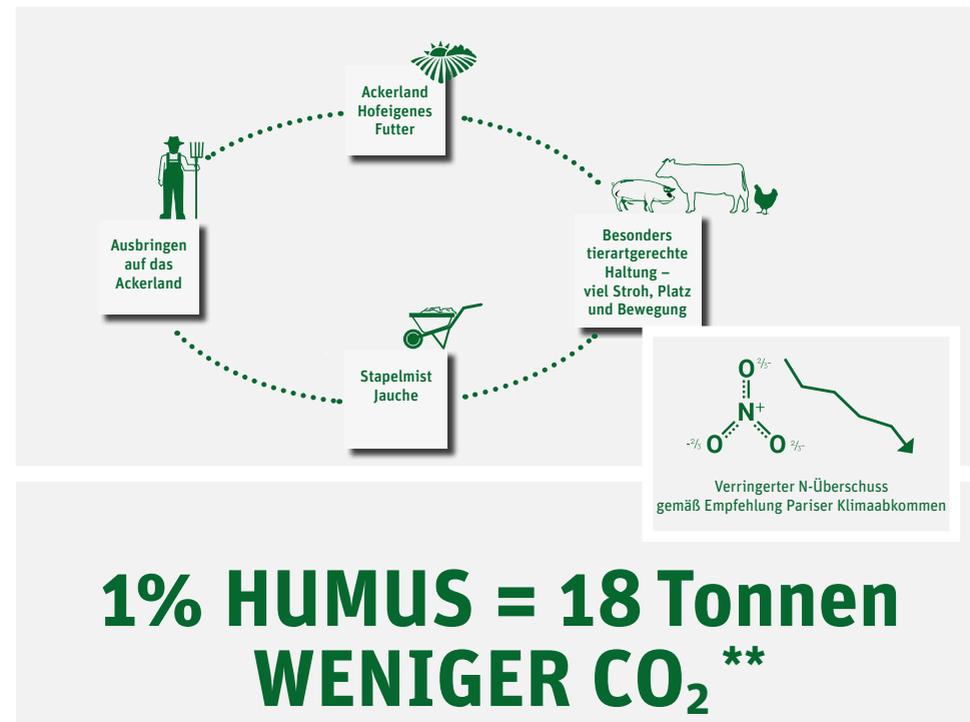
www.naturverbund.de

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.

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 CO₂; Schätzungen zufolge bis zu ca. 72t je Hektar Ackerfläche*. Schon 1 % mehr Humus bedeutet ca. 18 Tonnen CO₂ Bindung pro Hektar Ackerfläche.**

Die Weidehaltung mit geringem Tierbestand erhält das Grasland, das ähnlich wie Ackerboden CO₂ bindet. Grasland ist als Ackerboden regelmäßig ungeeignet. Insofern macht die meist auch landschaftspflegende Weidehaltung dort wachsende Pflanzen erst für die Menschen als Nahrung zugänglich.



1% HUMUS = 18 Tonnen WENIGER CO₂ **

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

Klimafreundliches Kreislaufwirtschaften

In der Kreislaufwirtschaft der **NATURVERBUND LANDWIRTE** werden große Mengen an CO₂ in den Ackerböden gebunden,

bis zu **72 t**
CO₂ 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



Umweltschutz im regionalen Schlachthof



Kurzer Tiertransport

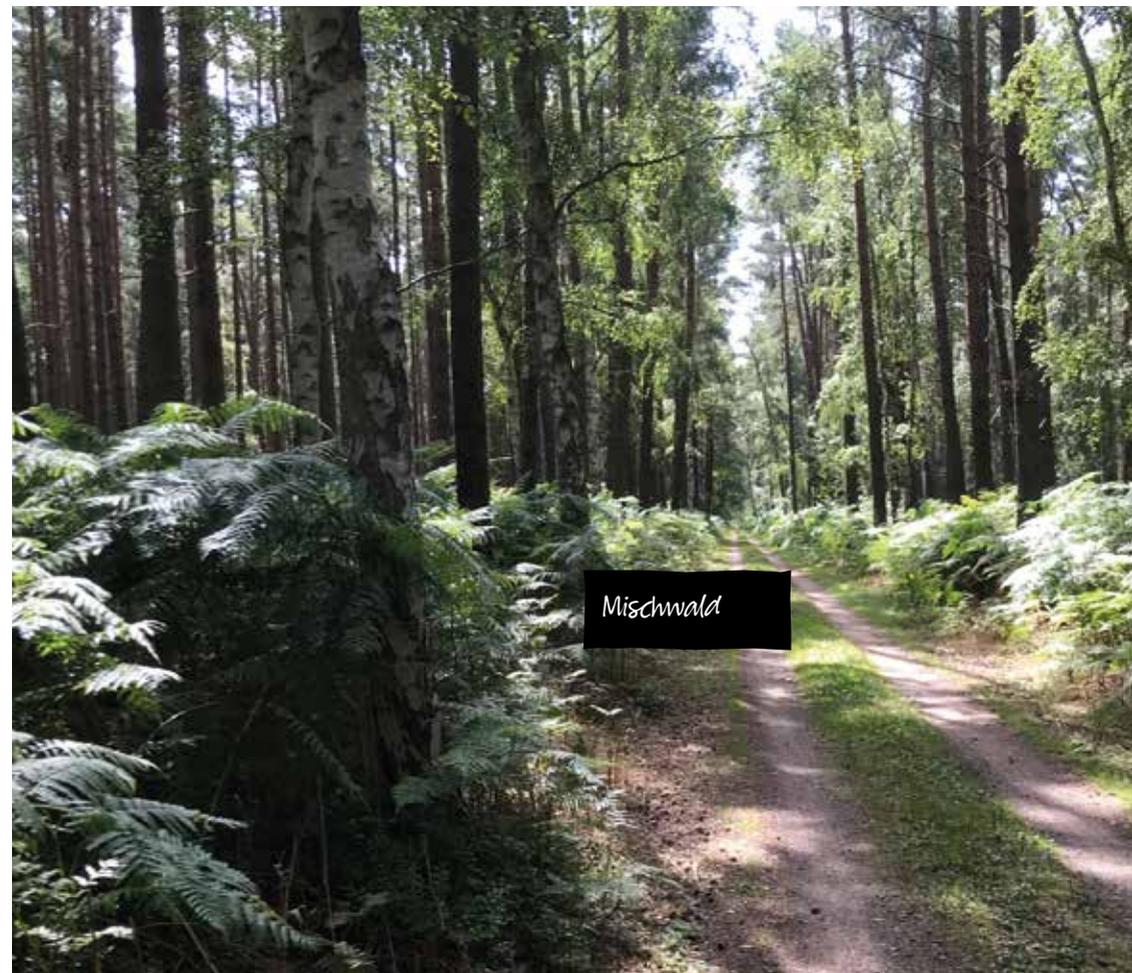
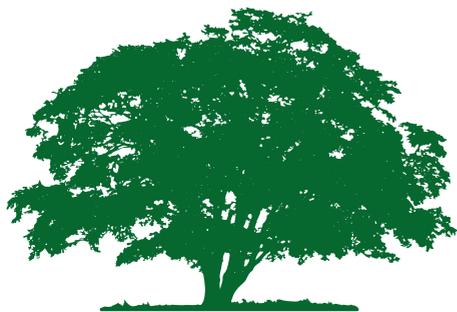
Die Transportdauer für die Schweine beträgt maximal 2 Stunden, durchschnittlich zur Zeit sogar nur 30 Minuten.

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



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.



Unsere Gütekriterien:

- Regionale Herkunft
- Bäuerliche Familienbetriebe
- Besonders tierartgerechte Haltung
- Viel Stroh, Platz und Bewegung
- Kein systematischer Antibiotika-Einsatz
- Keine gentechnisch veränderten Futterbestandteile
- Kurze kontrollierte Transportwege zum regionalen Schlachthof
- nachweislich besonders stressfreie schonende Schlachtung
- 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 Herkunfts- und Leistungsnachweis
- Offene Kommunikation

Qualität und Genuss im Einklang mit der Natur

Geschmack, Geruch, Nährstoffgehalt und Marmorierung sind Faktoren, die die Fleischqualität bestimmt. 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



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

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

