



Naturverbund

www.naturverbund.de

UNSERE GÜTEKRITERIEN

für Fleisch aus besonders tierartgerechter Haltung



Unsere Gütekriterien



Naturverbund

Fleisch aus besonders tierartgerechter Haltung

Inhalt

Jede Form der Verbreitung, Veränderung sowie der auszugsweise Nachdruck setzen die schriftliche Erlaubnis des Naturverbundes voraus.

Copyright © 2020 Naturverbund / Großschlachtereie Thönes e.K.

Alle Rechte vorbehalten.

Vorwort	8
Verantwortungsvolle Landwirtschaft	10
Besonders tierartgerechte Haltung	11
Hofeigenes Futter	19
Sauberes Grundwasser	21
Schonende Schlachtung	22
Ruhige Annahme der Tiere	23
Artgemäße Eingewöhnungszeit im Wartestall	25
Stressarmer Zutrieb zur Betäubung	28
Umweltbewusste Schlachtkörperbearbeitung	32
Optimierte Frischfleischhygiene	37
Transparenter Herkunftsnachweis	40
Unsere Zertifikate	50

**Fleisch aus dem Naturverbund
bedeutet „Mehr“:**

- Natürlicher Geschmack
- Höchster Genuss
- Regionale Herkunft
- Bäuerliche Familienbetriebe
- Besonders tierartgerechte Haltung seit 1988
- Viel Stroh, Platz und Bewegung
- Kurzer regionaler Transport zum Schlachthof
- **Ohne** systematischen **Antibiotika**-Einsatz
- **Ohne** Gentechnik
- Schonende Schlachtung ohne Akkordarbeit
- Faire Preise und Löhne
- Transparenter Herkunftsnachweis
- Faire Bedingungen & Transparenz im Verbund vom Landwirt über den Schlachthof zum Metzger

Vorwort

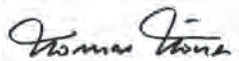
Wir pflegen unsere Tiere und setzen tierfreundliche Maßstäbe. Das Ergebnis ist ein besserer natürlicher Geschmack, ein gutes Gewissen und faire Bedingungen für alle Beteiligten: die Menschen bei der Arbeit, die Tiere und die Natur, die uns ihre Ressourcen zur Verfügung stellt.

Menschen wünschen sich echten, unverfälschten Geschmack und, dass wir unsere Verantwortung wahrnehmen. Tiere brauchen u.a. gutes Futter, Platz, Sauberkeit und artgerechte Haltungsbedingungen. Wir nehmen die besonders schonende Schlachtung hinzu. Umwelt schonen wir mit möglichst wenig Emissionen, geschlossenen Kreisläufen und regenerativer Energiegewinnung.

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 erleben.

Für Fragen stehen wir Ihnen gern zu Verfügung.

Ihr Thomas Thönes

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Thomas Thönes', written in a cursive style.

Verantwortungsvolle Landwirtschaft

Im Naturverbund werden Tiere seit 1988 besonders tierartgerecht gehalten.

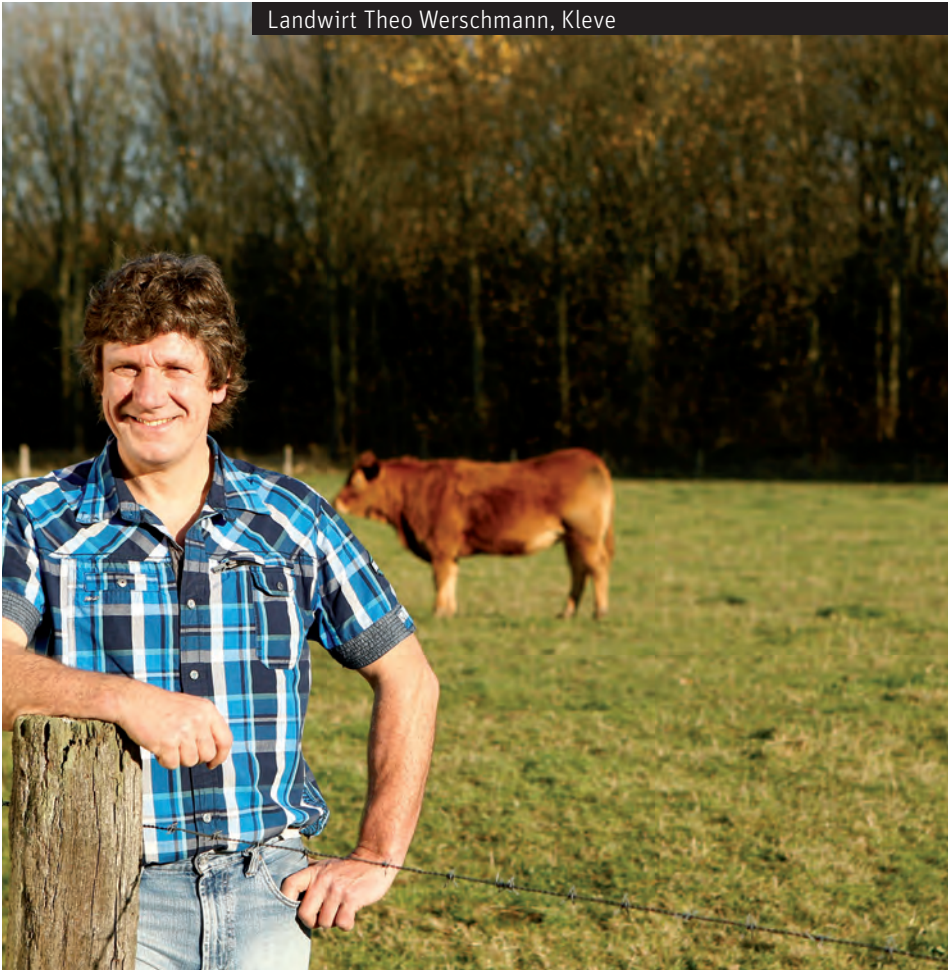
DAS GÜTEKRITERIUM „BESONDERS TIERARTGERECHTE HALTUNG“ BEDEUTET:

Unser Konzept ist in über 25 Jahren zu einem positiven System gereift, das höchste Standards setzt, Probleme im Vorfeld vorausschauend vermeidet und sie nicht erst nachträglich feststellt.

Probleme, wie sie in der konventionellen Fleischerzeugung systembedingt vielfach anzutreffen sind, wo Großbetriebe dominieren und hohe Belegungsdichten, wenig Licht, fehlender Auslauf sowie kaum Stroh leider üblich sind. Nicht so im Naturverbund.

Alle Naturverbund-Betriebe sind eigenständige bäuerliche Familienbetriebe, auf denen der Landwirt noch persönlich die Verantwortung für das Wohlergehen seiner Tiere wahrnimmt. Eine industrielle Tierhaltung ist ausgeschlossen.

Landwirt Theo Werschmann, Kleve



SCHWEINE- UND RINDERHALTUNG:

Jeder Naturverbund-Landwirt hält nur soviel Schweine (max. 14/ha) oder Rinder (2 erwachsene Tiere/ha), dass er den entstehenden organischen Dünger sinnvoll als Pflanzennährstoff einsetzen kann. Der Landwirt baut auf seinen Ackerflächen vorwiegend Futterpflanzen für seine Tiere an und ist für das Wohlergehen seiner Tiere verantwortlich, d. h. er übernimmt auch persönlich die tägliche Tierbeobachtung.

Es werden sowohl auf der Sauen- als auch auf der Eberseite nur genetisch stressstabile Linien eingesetzt. Bei Rindern verzichten wir auf Rassen, die zuchtbedingt ihre Kälber kaum mehr auf natürlichem Wege zur Welt bringen können („Doppelender“).

Die Tiere haben eine eingestreute Liegefläche. Dies bietet Liegekomfort und schafft artgemäße Wühl- und Beschäftigungsmöglichkeiten. Verbunden mit regelmäßig erneuerter Einstreu wird ein besonders gesundes Stallklima geschaffen.

Die Schweine haben 75% mehr Platz als ihre Artgenossen in konventionellen Ställen. Dies bietet ihnen viel Raum für reichlich Bewegung und das Ausleben arttypischen Verhaltens. Rinder haben im Sommer Weidegang. Die Ställe werden mit natürlichem Tageslicht beleuchtet. Eine Dunkelhaltung ist ausgeschlossen.

Das Kupieren der Schwänze und das Abkneifen der Zähne bei Schweinen ist auf den Natur-Höfen verboten. Das reichliche Platzangebot und die Beschäftigungsmöglichkeiten erübrigen diese sonst üblichen Maßnahmen.

Landwirtin Marie-Luise Van de Fliedrt, Kempen



Die Kastration der männlichen Ferkel erfolgt unter Betäubung. Zur Vermeidung dieses seit Jahrhunderten praktizierten Eingriffes beteiligen wir uns an der Forschung für die biologische Ebermast.

Das Wohlergehen der Tiere wird von uns und durch unabhängige Tierärzte sowie Labore vor Ort überwacht. Ebenso fließen seit 1988 Schlachtbefunde als Ergebnis der Veterinärkontrollen in die kontinuierliche Verbesserung der Tierhaltung ein.

Im Ergebnis liegen die Leistungen der Naturverbund-Landwirte weit über den gesetzlichen Anforderungen und denen vieler Berufskollegen.

Kükenaufzucht im Verbund



GEFLÜGELHALTUNG:

Wir arbeiten mit Geflügel-Landwirten zusammen, die ihre Hähnchen und Hühner 45-60 Tage auf ihrem Bauernhof halten. Damit werden diese Tiere fast 2 mal so alt wie ihre konventionellen Artgenossen. Das heißt, sie haben reichlich Zeit, in Ruhe zu wachsen und einen natürlichen Geschmack zu entwickeln. Die Hähnchen, Hühner und Puten werden in eingestreuten, hellen Ställen gehalten, die mit natürlichem Tageslicht beleuchtet werden. Das Futter enthält überwiegend Getreide.

Je m² Stall werden max. 13 Hähnchen gehalten (fast 2 mal soviel Platz im Vergleich zu konventionell). Das Platzangebot bietet den Tieren genügend Raum, einander aus dem Weg zu gehen, sodass auch hier Aggressionen mit Verletzungen in der Folge vorgebeugt wird. Jede Geflügelherde wird vor der Schlachtung beim Landwirt im Stall tierärztlich untersucht. Diese engmaschige Kontrolle erlaubt Rückschlüsse auf die Qualität der Hal- tungsbedingungen des Bauernhofes und die Fitness der Tiere. Auch ist bei Bedarf eine schnelle Einflussnahme auf die Bedingungen im Stall möglich.

Diese Tierhaltungsbedingungen gelten als besonders tierartgerechte Haltung, da art- eigene Verhaltensweisen wie Sandbaden, Erkunden und Außenklimareize gegeben sind. Dadurch wird haltungsbedingten Verhaltensstörungen vorgebeugt. Darüber hinaus ken- nen wir jeden unserer Geflügel-Landwirte persönlich und besuchen ihn mehrmals jähr- lich, unangekündigt, um uns selbst von der Einhaltung der Richtlinien und dem guten Zustand der Herde zu überzeugen.

Landwirt Jürgen Strucks, Wachtendonk



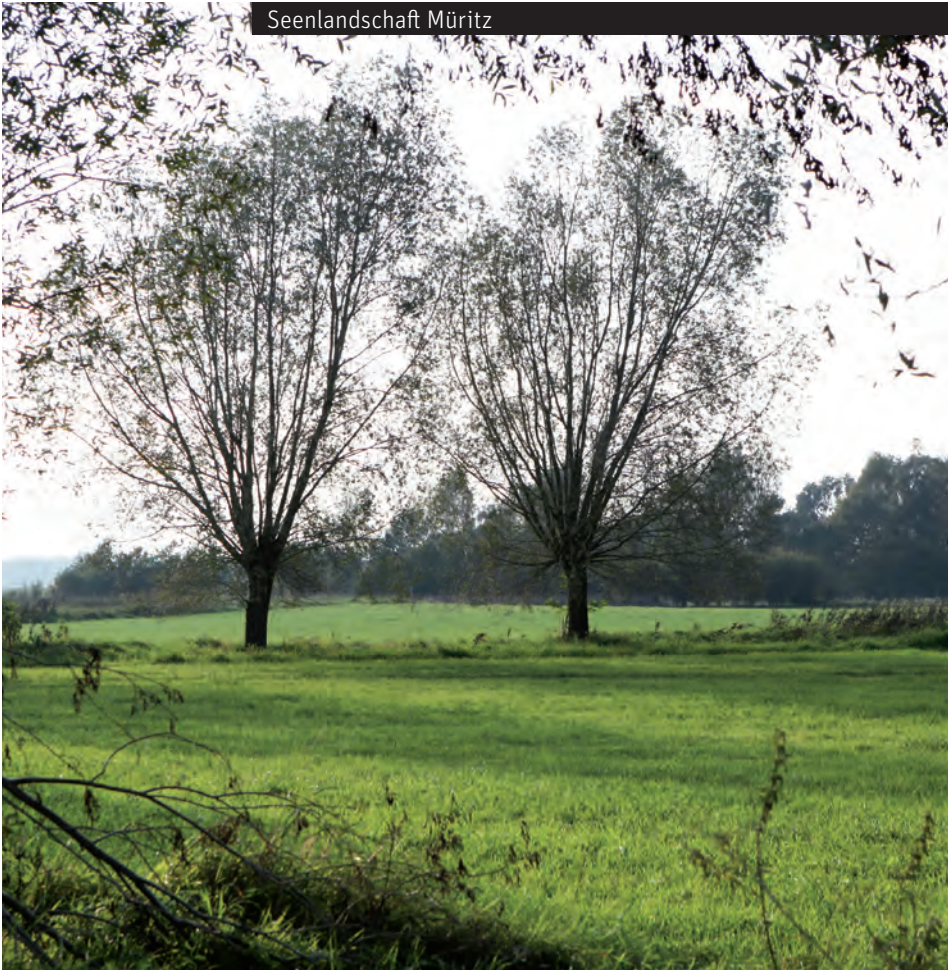
DAS GÜTEKRITERIUM „HOFEIGENES FUTTER“ BEDEUTET:

Das Futter besteht zum größten Teil aus hofeigenem oder regional angebautem Getreide, Raps, Ackerbohnen, Erbsen und in geringen Anteilen Mais, bei Bedarf ergänzt mit nicht genmanipuliertem Soja sowie Mineralstoffen und Vitaminen. Rinder erhalten hauptsächlich Heu, Gras, Grassilage oder Maïssilage.

Schweine werden rationiert gefüttert, sodass eine zu schnelle Gewichtszunahme vermieden wird. Das Knochenwachstum hält so mit der Gewichtsentwicklung Schritt. Die Rinder werden ebenfalls verhaltener gefüttert als ihre Artgenossen in den konventionellen Ställen, so dass sie nicht zu schnell wachsen und ein ausgereiftes und leicht marmoriertes Fleisch entwickeln.

Tiermehle und antibiotische Leistungsförderer sowie prophylaktischer und auch ansonsten regelmäßiger Einsatz von Antibiotika sind und bleiben im Naurverbund verboten. In der Hauptmast antibiotisch behandelte Tiere werden aus dem Programm ausgeschlossen. Dies ist uns besonders im Hinblick auf das zunehmende Auftreten antibiotikaresistenter Keime (MRSA) wichtig.

Über die Wertschöpfungskette vom Tier über die Schlachtung und die Verarbeitung bis zum Verzehr können diese Keime unserer Gesundheit erheblich schaden. Daher wollen wir das Entstehen dieser Keime nicht durch vermeidbare Antibiotika-Gaben fördern. Das Freisein des Fleisches von Antibiotika wird durch zusätzliche Hemmstofftests kontrolliert.



DAS GÜTEKRITERIUM „SAUBERES GRUNDWASSER“ BEDEUTET:

In vielen Gegenden Deutschlands ist die Qualität des Trinkwassers durch Nitratverschmutzung gemindert. Die Ursache ist die Überdüngung von Ackerflächen mit Gülle. Industriell organisierte Mastbetriebe mit hohen Tierbeständen können diesen eigentlich hochwertigen Dünger nicht mehr nutzbringend einsetzen. Daher war es in der Vergangenheit üblich, die Gülle mehrfach auf demselben Acker zu entsorgen bzw. entsorgen zu lassen.

Die Landwirte im Naturverbund hingegen halten seit 1988 nur so viele Tiere, dass deren Dung nutzbringend als natürlicher Dünger auf den betriebseigenen Ackerflächen eingesetzt werden kann. Bei dieser flächengebundenen Tierhaltung auf Stroh wird hochwertiger Dung erzeugt, der das enthaltene Nitrat im Boden besser binden und kontinuierlich an die Pflanzen abgeben kann. Gleichzeitig wird die Humusbildung und Bodengesundheit gefördert.

Schonende Schlachtung

Wir wollen nicht darum herum reden: Wir halten Tiere bis zur Schlachtung, um daraus hochwertiges Fleisch als Lebensmittel für viele Menschen zu gewinnen. Unsere Haltung ist folgende: Die Tiere, die wir großziehen und schlachten, verdienen als unsere Mitgeschöpfe zu Lebzeiten gute Pflege und Respekt.

DAS GÜTEKRITERIUM „RUHIGE ANNAHME DER TIERE“ BEDEUTET:

- Kein Einsatz von Elektrotreibern
- Rutschfester Bodenbelag im Bereich der Tierannahme
- Einsatz von geschulten Mitarbeitern
- Kontrolle der Transportbedingungen der Tiere

WARUM IST UNS DAS WICHTIG?

Im Gegensatz zu anderen Schlachthöfen in Europa ersparen wir unseren Tieren anonyme Ferntransporte über 8 Stunden und mehr zum Schlachthof. Denn hier bei uns führt jeder Landwirt den Transport seiner Tiere eigenverantwortlich durch. Die Transportdauer für die Schweine beträgt maximal 2 Stunden, durchschnittlich zur Zeit sogar nur 30 Minuten. Bei Rindern dauert der Transport maximal 3 Stunden, zur Zeit durchschnittlich etwa 1,5 Stunden. Die Bedingungen zum Transport sind zwischen jedem Landwirt und dem Schlachthof vertraglich vereinbart. Ausschließlich geschulte und fest angestellte Mitarbeiter kontrollieren die Transportbedingungen und nehmen die Tiere entgegen.

Wartestall im Schlachthof, Wachtendonk



Im Naturverbund-Schlachthof gilt: fairer Lohn für gewissenhafte Arbeit. Deshalb gibt es bei uns keine Akkordarbeit, denn frei arbeitende Schlachter werden üblicherweise nach der Anzahl geschlachteter Tiere bezahlt. Das führt woanders dazu, dass mitunter schon bei der Tierannahme nur in „Stückzahl“ gedacht wird. Der Stress, dem die Tiere dadurch ausgesetzt werden, beeinträchtigt die Fleischqualität.

DAS GÜTEKRITERIUM „ARTGEMÄSSE EWINGWÖHNUNGSZEIT IM WARTESTALL“ BEDEUTET:

- Mindestens 6 Stunden Eingewöhnungszeit für Schweine
- Stallgruppengemäße Warteställe
- Berieselungsanlage in den Warteställen
- freier Zugang zur Tränke

WARUM IST UNS DAS WICHTIG?

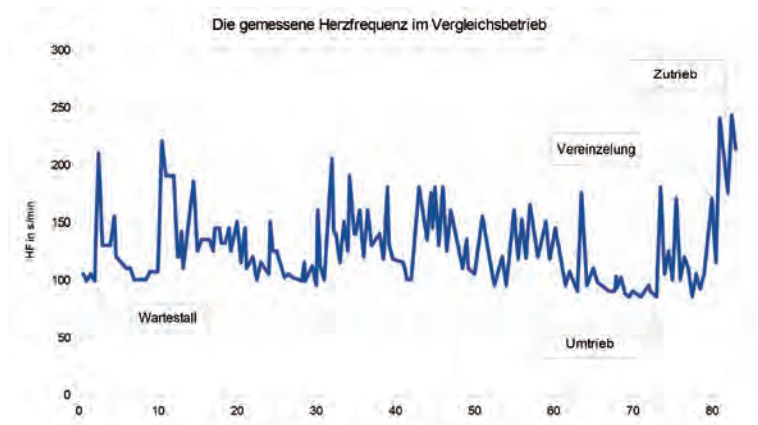
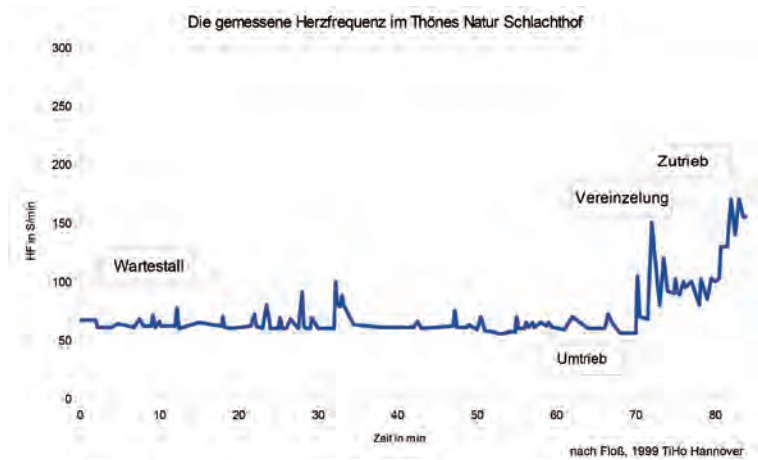
Stresshormone bleiben nach der Schlachtung als chemische Substanz im Fleisch und im Blut der Schlachtkörper enthalten. Wenn wir schon den Einsatz von Antibiotika bei der Mast ausschließen, dann sollen auch keine anderen vermeidbaren Wirkstoffe im Fleisch enthalten sein. Reines Fleisch verträgt keine Kompromisse.

Artgemäße Eingewöhnungszeit im Wartestall

Schweine sind neugierige Wesen. Kommen sie in ein neues Umfeld, reagieren sie entweder mit Neugier oder mit einer Tendenz zur Flucht bzw. zur Aggressivität. Letzteres verursacht Stresshormone im Organismus, die sich erst allmählich abbauen. Die ruhige Annahme der Tiere am Vorabend der Schlachtung verhindert Flucht- und Aggressivitätsausbrüche. Stattdessen siegt die Neugier der Tiere. Schnüffelnd und grunzend nehmen sie das neue Umfeld in Besitz. Die Rangverhältnisse in der Gruppe können rasch geklärt werden. Die Stressbelastung für die Tiere ist gering, da sie es gewohnt sind, sich freizügig zu bewegen. Wenn sie sich dann zum Schlafen hinlegen, ist der alte vitale Status erreicht.

In den meisten EG-Schlachthöfen ist es unüblich, dass die Tiere in den Gruppen angeliefert werden, in denen sie während der Mast aufgewachsen sind. Dann werden sie nach dem Zufallsprinzip in die Warteställe getrieben. Stress und heftige Rankämpfe sind die häufige Folge.

Eine vergleichende Untersuchung im Naturverbund-Schlachthof – durchgeführt von Wissenschaftlern der tierärztlichen Hochschule Hannover – hat belegt, dass die durchschnittliche Herzfrequenz der Schweine zwei Stunden vor der Schlachtung ebenso niedrig ist, wie zuvor im Maststall des Landwirts.



DAS GÜTEKRITERIUM „STRESSARMER ZUTRIEB ZUR BETÄUBUNG“ BEDEUTET:

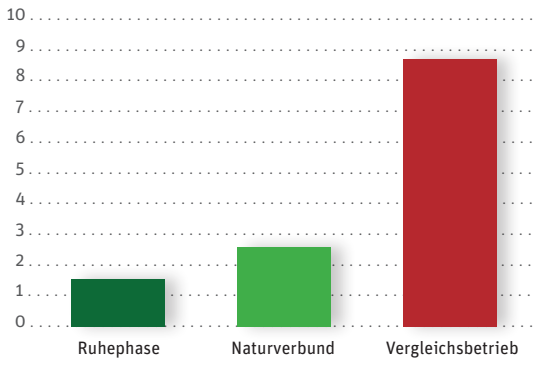
- Nur Einsatz von Treibbrettern
- Kein Prügeln der Tiere
- Flexible Größenerweiterung der Warteställe
- Transporthilfe zur Betäubungsbucht

WARUM IST UNS DAS WICHTIG?

Die Minuten vor der Betäubung und Tötung der Tiere sind für die spätere Fleischqualität von zentraler Bedeutung. Hier entscheidet sich, ob die Bemühungen des Landwirts um eine artgerechte und verhaltene Mast nicht doch in letzter Minute durch Stress der Tiere entwertet werden. Deshalb arbeiten hier nur Mitarbeiter, die speziell geschult sind. Sie sind im Naturverbund-Schlachthof die ersten Qualitätsverantwortlichen für reines Fleisch höchster Güte.

„Nicht gegen, sondern mit dem Tier denken“, heißt der Grundsatz, dem sich alle Mitarbeiter des Naturverbund-Schlachthofs verpflichtet fühlen. Dieser Grundsatz drückt sich bereits in der Architektur des Schlachthofs aus. So verfügt der Schlachthof über ein variables System von Warteställen. Sie können geöffnet werden, so dass der jeweils nächste leere Wartestall auf dem Weg zur Betäubungsbucht dem Schwein als größerer Raum erscheint. Neugierig und ohne Furcht laufen die Schweine dann in die Betäubungsbucht hinein. Sollten sie auf dem Weg stehen bleiben, werden sie auf den letzten zwei Metern automatisch auf einem Rollband gefahren. Dieses patentierte System ist aus der Grundhaltung gewachsen: „Nicht gegen, sondern mit dem Tier denken.“

Stressarmer Zutrieb zur Betäubung



Belastungsindikatoren bei der Schlachtung von Schweinen
zum Zeitpunkt der Betäubung: Laktat in mmol/l Blut

nach Floß, 1999 TiHo Hannover

Eine Schlachtbandgeschwindigkeit von unter 110 Schweinen je Stunde, wie sie kaum noch in EG-Schlachtbetrieben vorgefunden werden kann, ermöglicht eine 100 %-ige Kontrolle des Betäubungs- und Tötungserfolges. So stellen wir sicher, dass nur ordnungsgemäß betäubte und entblutete Schweine die nächsten Bearbeitungsstufen erreichen. Bei höheren Bandgeschwindigkeiten von aktuell bis zu 1600 Schweinen je Stunde ist dies unserer Meinung nach kaum mehr in ausreichendem Maße gegeben, wie auch eine Studie des Max-Rubner-Institutes in Kulmbach ergeben hat.

Das patentierte Zutriebssystem in Verbindung mit den variablen Warteställen im Naturverbund-Schlachthof hat Vorbildfunktion in Europa. Die mittlere Herzfrequenz der Schweine beim Zutrieb zur Herz/Hirn-Betäubung beträgt max. 170 Schläge pro Minute. In vergleichbaren anderen Schlachthöfen beträgt sie bis zu 240 Schläge pro Minute. Der Lactatgehalt (Stresshormon) nach der Betäubung beträgt im Naturverbund-Schlachthof durchschnittlich nur 2,6mmol/l. In herkömmlichen Schlachthöfen liegt dieser Wert bei 8,6mmol/l.

Die bei Schweinen übliche Gasbetäubung durch CO₂ und andere Gase wird aus Gründen des Tierschutzes auf dem Schlachthof Wachtendonk nicht angewendet.

Umweltbewusste Schlachtkörperbearbeitung

DAS GÜTEKRITERIUM „UMWELTBEWUSSTE SCHLACHTBEARBEITUNG“ BEDEUTET:

- Kondensationsbrühung
- Niedrige Schlachtbandgeschwindigkeit
- Schlachtung, Zerlegung und Wurstherstellung an einem Ort
- Verzicht auf externe Reinigungskolonnen
- Hauseigene Wasseraufbereitung
- Wärmerückgewinnung
- BHKW (Kraft-Wärme-Kopplung)

WARUM IST UNS DAS WICHTIG?

Der Naturverbund-Schlachthof ist der Nachhaltigkeit verpflichtet. Nachhaltigkeit lässt sich nicht verordnen. Nachhaltigkeit ist ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess, der von den Ideen und Vorschlägen aller Mitarbeiter des Schlachthofs getragen wird.

Die umweltbewusste Schlachtkörperbearbeitung setzt sich aus einer Summe von Einzelmaßnahmen zusammen, die, jede für sich genommen, auf den ersten Blick wenig spektakulär sind. Aber bekanntlich ist das „Ganze“ immer mehr als nur die Summe der Einzelleistungen. So reduziert die Kondensationsbrühanlage den Frischwasserbedarf für die Brühung um 98%. So sorgt die niedrige Schlachtbandgeschwindigkeit dafür, dass sich die Mitarbeiter ausreichend Zeit für eine sorgfältige Bearbeitung der Schlachtkörper nehmen können.

Fr. Dr. Dicks vom Veterinäramt Kleve



Die Bündelung aller Bearbeitungsschritte an einem Standort ermöglicht den weitgehenden Verzicht auf weite Transportwege der Zwischenprodukte von Verarbeitungsstätte zu Verarbeitungsstätte. So wird Energie gespart und zusätzliche hygienische Belastung der Produkte vermieden. Der Verzicht auf externe Reinigungs-Kolonnen trägt dazu bei, dass eher Bearbeitungsmethoden geändert wurden und werden, als mehr Reinigungsmittel einzusetzen. Wir wissen: Nachhaltiges Wirtschaften und die kontinuierliche Verbesserung unserer Kundennutzen können nicht durch Akkordkolonnen, sondern nur durch aufmerksame und engagierte Mitarbeiter garantiert werden.

Umweltbewusste Schlachtkörperbearbeitung kann man nicht schmecken. Aber sie kann den Genuss beeinflussen.

Kühlhaus, Wachtendonk



DAS GÜTEKRITERIUM „OPTIMIERTE FRISCHFLEISCHHYGIENE“

BEDEUTET:

- Geschlossene Hygienezonen
- Reinigungserfolgskontrolle durch Keimzahlmessung
- Kerntemperaturgesteuerte Fleischkühlung
- Frischfleischkontrolle durch Keimzahlmessung

WARUM IST UNS DAS WICHTIG?

Der Naturverbund-Schlachthof verarbeitet Fleisch von Tieren, die in den Ställen der Landwirte nach strengen Kriterien artgerecht und umweltbewusst aufgewachsen sind. Sie sind durch die Schlachtung zu einem Lebensmittel erster Güte geworden. Sämtliche Hygienemaßnahmen dienen dem Ziel, den ursprünglichen Geschmack und die besondere Konsistenz von frischem Fleisch unverfälscht zu sichern.

Metzger bei der Zerlegung, Wachtendonk



Keime gedeihen bekanntlich gerne auf organischen Substanzen. Fleisch ist eine organische Substanz. Je weniger Keime im Schlachthof auf das Fleisch gelangen, desto langsamer wachsen die Keime und desto länger bleibt das gekühlte Fleisch appetitlich frisch. Die geschlossene Kühlkette reicht vom Schlachthof über den Kühltransport bis in die Theke der Fachmetzgereien. Die Hygiene bleibt am besten erhalten, wenn die kritischen Fleischgenießer die Kühlkette möglichst ohne Unterbrechung fortsetzen.

Die Keimbelastung von Schweinefleisch nach der Schlachtung darf nach der europäischen Lebensmittelhygieneverordnung einen Höchstwert von 10^4 Keimen pro Quadratzentimeter Fleisch nicht überschreiten. Frischfleisch aus dem Naturverbund-Schlachthof weist dagegen nur eine Keimbelastung von 10^3 Keimen pro Quadratzentimeter aus - also eine um 90% verringerte Keimbelastung. Die extrem niedrige Keimzahl, mit der unser Fleisch den Schlachthof verlässt, braucht den pflegenden Partner in der Fachmetzgerei. Hier werden die Hygienemaßnahmen fortgesetzt, die kritischen Fleischgenießern einen unbeschwer- ten Genuss sichern.

Transparenter Herkunftsnachweis

DAS GÜTEKRITERIUM „TRANSPARENTE 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?

Gerade in Zeiten immer wieder aufsteigender Skandale gelangt die Bedeutung einer eindeutigen Identifikation eines Tieres 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 Naturverbund-Schlachthof konsequent erbracht und das schon seit 1988.



100% Fleisch aus Original
THÖNES
Natur

Handelsklasse: _____
pH - Wert Schinken: _____
pH - Wert Kotelett: _____
Reflexionswert: _____
Leitfähigkeit: _____

Fleischhändler lüften nicht gerne ihre Lieferanten- und Bezugsquellen. Der internationale Fleischhandel hat deshalb ein großes Interesse daran, Frischfleisch als normierte Chargen zu handeln. Solange die aktuelle Lebensmittelverordnung und die darin geforderten Herkunftsangaben sich nur auf das reine Frischfleisch beziehen, werden Fleisch- und Wurstwaren sowie Convenience und vorgewürzte Frischfleisch-Artikel auch weiterhin ihre Anonymität behalten. Die Verursacher von Skandalen können sich weiterhin sicher sein, dass sie nur unter großer Mühe zu entdecken sind und auch erst, wenn der Schaden schon „verdaut“ ist. Der Schaden für die Branche bleibt.

Bei Fleisch- und Wurstwaren ist es in Deutschland üblich, das Fleisch international einzukaufen. Das bedeutet, dass die hierfür erzeugten Schweine nicht von hiesigen Bauernhöfen stammen müssen. Sie können aus jedem Land der Erde nach Deutschland gebracht und hier lediglich geschlachtet worden sein. Und dennoch ist die Aussage „Wurst aus Deutschland“ erlaubt.

Unser transparenter Herkunftsnachweis beweist: Es geht auch anders.

**Jeden unserer
Landwirte
können Sie besuchen
und sich
überzeugen.**

Bei unseren Verkaufsstellen im Metzgerhandwerk finden Sie in unserem Bauernbuch die Naturverbund-Landwirte namentlich aufgeführt, die das Fleisch erzeugt haben, das Sie kaufen.

Anhand der Hofnummer auf dem Rindfleisch-Etikett oder der Tätowierung auf dem Schinken der Schweine lässt sich das klar und jederzeit nachvollziehen. Die Telefonnummern und Adressen sind auch dabei, so dass jeder Verbraucher sich an der Theke seines Vertrauens erkundigen kann und "seinen" Landwirt selbst anrufen kann.

Unsere Landwirte haben sich alle dazu bekannt, dass wir ihren Namen, Adresse sowie Telefonnummer veröffentlichen.



**Fleisch aus dem
Naturverbund
bedeutet für Sie:**

**Mehr Natur,
mehr Geschmack.**





**Das Ergebnis
unserer nachhaltigen Weise
erzeugt eine selten hohe Qualität.
Und das werden Sie schmecken.
Viel Vergnügen.**

**Bezugsquellen erhalten Sie auf
www.naturverbund.de**

Unsere Zertifikate

- ES-Nr. 386 / EZ-Nr. 532 / ESG-Nr. 301 / EZG-Nr. 305 / EV-Nr. 319
- DE-MV-21002-EG
- IFS 6-zertifiziert ab 2013
- QS-zertifiziert seit 2008
- Rindfleisch-Etikettierung DE-05-1998-BLES0176-0
- DE-ÖKO-003
- Bio-Zertifizierungs-Nr. Lacon DE NW-003-01096
- Bio-Zertifizierungs-Nr. Lacon DE MV-003-60207
- Demeter-Zertifizierung
- Bioland-Zertifizierung
- Naturland-Zertifizierung
- Biokreis-Zertifizierung
- Patent-Nr. 19501413 für stressarmen Zutrieb.
- Patent-Nr. 3642120C1 für fibrinolfreies Blut.

*= Unsere Bio-Zertifizierung gilt ausschließlich für „Bio aus dem Naturverbund“.

Literaturquellen

- 1) Tierschutzrisiko muss unter Kontrolle sein: Prof. Dr. Klaus Troeger vom Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch zu Fehlbetäubungen beim Schlachten. Fleischwirtschaft 90, Nr. 5, 8 (2010)
- 2) Belastungsantwort von Schlachtschweinen in zwei unterschiedlichen Zuführungssystemen zur Elektrobetäubung: Markus Floß aus dem Institut für Tierhygiene und Tierchutz der Tierärztlichen Hochschule Hannover. 1999



Naturverbund

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
17207 Bollewick/Müritz
Tel. +49(0)39931 - 54 110
Fax +49(0)39931 - 54 11 45
www.naturverbund.de