

# Firma Naturland:

## Qualitätsfleisch aus tiergerechter Haltung

### NATÜRLICHKEIT IST UNSER BESTES ARGUMENT

Seit über 30 Jahren steht die Marke NEULAND für schmackhaftes Qualitätsfleisch aus tiergerechter Haltung, das Sie mit gutem Gewissen genießen können. Natürlichkeit ist unser bestes Argument – so wachsen unsere Schweine, Rinder, Hähnchen, Gänse, Puten und Lämmer artgemäß in einer optimalen Umgebung auf. Wir sagen „Ja“ zur umweltschonenden, bäuerlichen Landwirtschaft und ganz klar „Nein“ zur industriellen Tierhaltung und übernehmen mit unserem NEULAND-Qualitätsfleischprogramm ethische Verantwortung für Tier und Umwelt.

### VERTRAUEN

Mit NEULAND-Qualitätsfleisch aus tiergerechter und umweltschonender Haltung wählen Sie ein Markenzeichen, dem Sie vertrauen können – und ganz nebenbei leisten Sie damit einen aktiven Beitrag zum Tier- und Umweltschutz.

NEULAND ist kein Bio-Programm, sondern ein Programm für besonders tiergerechte und umweltschonende Haltung. Unsere Richtlinien sind in einigen Punkten sogar strenger als im Bio-Bereich. **Unsere Überzeugung: Die Zukunft der Landwirtschaft liegt nicht in der Erzeugung von Massenware, sondern in Qualitätslebensmitteln, bei deren Erzeugung das Wohl von Tier und Umwelt im Mittelpunkt steht, produziert von bäuerlichen Betrieben.**

Natürlichkeit ist eben unser bestes Argument! Durch die tiergerechte Haltung und die Auswahl geeigneter Rassen erzeugen wir eine hervorragende Produktqualität. NEULAND-Fleisch schrumpft in der Pfanne nicht zusammen, sondern wird knusprig braun, ist schön marmoriert und schmeckt naturbelassen gut.

### QUALITÄTSFLEISCH

Unser NEULAND-Markenzeichen steht für Qualitätsfleisch aus tiergerechter und umweltschonender Haltung mit Herkunftssicherheit. Haltung und Fütterung der Tiere, aber auch Transport, Schlachtung und Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren sind strengen Kriterien unterworfen. **Regelmäßige Kontrollen bei Landwirten, Fleischern und Schlachtbetrieben durch unabhängige Kontrolleure garantieren die Einhaltung der Richtlinien und die Sicherung unseres hohen Qualitätsstandards.**

### WICHTIGSTE RICHTLINIEN

- Haltung auf Stroh ohne Fixierung
- Mehr Platz für jedes Tier als gesetzlich vorgeschrieben
- Auslauf ins Freie / Weidehaltung
- Tageslicht im Stall
- Ausschließlich regionale Futtermittel
- Verbot von gentechnisch veränderten Futtermitteln
- Keine präventive Antibiotikabehandlung
- Bäuerliche Landwirtschaft mit Bestands- und Flächenobergrenzen

### WIR LASSEN DIE SAU RAUS!

Und nicht nur die: **Bei NEULAND-Bauern dürfen alle Tiere raus an die frische Luft.** In den geräumigen, hellen Ställen mit Auslauf kann das liebe Vieh seinen natürlichen, tiergemäßen Bedürfnissen nachkommen. Klar, denn viel Bewegung im Freien, ein gesundes Stallklima sowie ein natürlicher Tages- und Nachtrhythmus bilden die Grundlage für gesundes Wachstum. **Im Stroh spielende Schweine, Kühe, die ihre Kälber säugen und Hühner, die im Gras scharren – das ist Alltag auf unseren NEULAND-Höfen.**

## DER RINGELSCHWANZ BLEIBT DRAN!

In der industriellen Schweinehaltung führen kalte Spaltenböden, Platzmangel, Stress und fehlende Beschäftigungsmöglichkeiten zu Verhaltensstörungen. Um blutiges Schwanzbeißen zu vermeiden, werden die für Schweine typischen Ringelschwänzchen kurzerhand gekürzt. Bei uns nicht! **Auf NEULAND-Höfen geben die Bedürfnisse der Tiere die Haltung vor.** Das heißt: Stroh im Stall, ganzjähriger Auslauf und reichlich Platz zum Spielen. Bei uns fühlen sich die Schweine sauwohl! **Der Ringelschwanz ist ein Symbol für tiergerechte Haltung, die bei NEULAND garantiert wird.**

## OHNE GENTECHNIK

Die Fleischqualität hängt entscheidend von den Fütterungs- und Haltungsbedingungen ab. Unsere Tiere erhalten nur Futter aus der heimischen Erzeugung – **gentechnisch veränderte Futtermittel, Importware, Antibiotika oder Leistungsförderer kommen bei uns nicht in den Trog!** Auch Schnellmastverfahren gibt es bei uns nicht. NEULAND-Landwirte verzichten bewusst auf schnell wachsende Rassen und setzen stattdessen auf eine langsame Mast. Seit dem 1. Oktober 2010 ist NEULAND Mitglied im Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.

## KLIMASCHUTZ

Bei der herkömmlichen Schweine- und Geflügelfütterung werden 20-30 % Sojaschrot verwendet, das meist aus Südamerika stammt. **Bei NEULAND sind Importfuttermittel verboten!** Unsere Tiere bekommen nur heimische Futtermittel ohne lange Transportwege – das ist unser Beitrag zum Klimaschutz. Dadurch wird CO<sub>2</sub> eingespart und Regenwald vor der Rodung bewahrt.

## LOGISTIK

NEULAND-Tiere haben kurze Wege. Die **maximale Transportentfernung beträgt 200 km.** Der Schlachtprozess wird durch uns streng kontrolliert und erfolgt so schonend wie möglich. Bei uns herrscht **Transparenz entlang der gesamten Produktions- und Vermarktungskette** – vom Bauernhof bis zu unseren Kunden geben wir unsere NEULAND-Erzeugnisse nicht aus der Hand.

## MARKENFLEISCHPROGRAMM

Unser NEULAND-Qualitätsfleischprogramm ist ein arbeitsteiliger Vermarktungsverbund für Produkte aus besonders tiergerechter und umweltschonender Haltung. **Nur bei Einhaltung der Richtlinien vergeben wir unser NEULAND-Markenzeichen.** Ansprechpartner für die Vermarktung sind unsere Vertriebsgesellschaften, die Sie über den NEULAND-Markenverbund erreichen.

## VERMARKTUNG

Neben der Tiergerechtigkeit dienen auch Umwelt- und Klimaschutzaspekte, Regionalität, soziale Verantwortung, Fairness, Transparenz und Glaubwürdigkeit als Basis für unsere Vermarktung. Beliefert werden Fleischereifachgeschäfte, Gemeinschaftsgastronomen, Restaurants/Imbisse und der Lebensmittel-Einzelhandel.

## Firma glücksatt: Die Wertekette



### **Auf die Haltung kommt es an!**

#### **Wie kommt die Wurst eigentlich vom Stall in die Ladentheke?**

glücksatt sorgt für mehr Transparenz auf deinem Teller. Denn wir kennen unsere Partner nicht nur persönlich, sondern sorgen gemeinsam mit ihnen für gute Aufzucht- und Haltungsbedingungen, einen wertschätzenden und schonenden Umgang mit dem Tier und eine nachhaltige Verarbeitung unserer Produkte nach echtem Fleischerhandwerk.

### **Aktivstallhaltung**

#### **Alternative Haltungsform zwischen konventioneller und Bio-Haltung.**

Das Konzept hinter dem **Aktivstall für Schweine**, erfunden von Gabriele Mörixmann, ist nahezu einzigartig in Deutschland und vorbildlich auf ganzer Linie. Denn im Vergleich zur konventionellen Haltung, haben die Schweine im Aktivstall doppelt so viel Platz (1,5 m<sup>2</sup>) wie gesetzlich vorgeschrieben. Zudem stehen ihnen unterschiedliche Spiel- und Ruhemöglichkeiten sowie genügend Licht und Raum zur Verfügung. Die verschiedenen Stallbereiche und Räume können von den Tieren spielerisch erkundet werden und bieten im Außen- und Innenbereich reichlich Auslauf sowie Platz zum Toben, Laufen, Fressen und Ausruhen. Ein großer Teil der Räume ist mit eingestreuten Liege- und Spielflächen ausgestattet, wird täglich neu eingestreut und wöchentlich ausgemistet. Duschen sorgen dafür, dass sich die tierischen Bewohner „sauwohl“ fühlen.

Gabriele Mörixmann hat es sich zum Ziel gesetzt, durch viel freie Bewegung gesunde Schweine für die Schlachtung aufzuziehen. Dieses innovative Haltungskonzept hat auch uns von glücksatt restlos überzeugt und wir sind sehr stolz darauf, dieses Fleisch aus ganz besonders engagierter Schweinemast zu ausgewählten Spezialitäten verarbeiten zu dürfen.

Übrigens: Stallführungen sind bei Gabriele Mörixmann, ihrer Familie und den Schweinen gern gesehen.

- Doppelt so viel Platz wie vorgeschrieben
- Wühlbereiche mit Stroh, Suhl-, Spiel- und Scheuermöglichkeiten
- Gentechnikfreies und regionales Futter
- Frei wählbare Spiel-, Fress-, Ruhe- und Strohbereiche mit Außenterrassen
- Duschen, Heuraufen und verschiedene Tränksysteme

Für **Familie Hackmann** aus Hemmelte im Landkreis Cloppenburg gibt es nichts Schöneres, als gesunde Schweine aufzuziehen. Daher setzt Landwirt Heinz Hackmann seit 2017 ein Zeichen in Sachen Tierwohl und tiergerechter Schweinehaltung: Als neuester Partner der glücksatt Familie hat er seine Schweinemast um eine zusätzliche Aktivstallhaltung ergänzt. Denn das Thema Tierwohl ist für die Familie Hackmann nicht nur eine Floskel, sondern gelebte Philosophie. So verzichten sie konsequent auf die Fütterung von genmanipuliertem Sojaschrot. Auch Schweine mit kupierten Schwänzen werden im Aktivstall nicht gehalten. Die Ferkel, die mit etwa 30 kg eingestallt werden, stammen aus einem nahegelegenen Ferkelbetrieb, der sie auf Stroh und mit viel Platz aufwachsen lässt.

Wir sind stolz darauf, mit Heinz Hackmann einen engagierten Landwirt gefunden zu haben, der perfekt zur Idee von glücksatt passt. Gemeinsam gehen wir einen weiteren Schritt in eine Zukunft, in der Fleischqualität angefangen bei der Aufzucht der Tiere wieder mehr wertgeschätzt und in der mit Eigenanspruch und Respekt vor dem Tier gehandelt wird.

## **Schlachtung**

### **Schonende, stressfreie und tiergerechte Bedingungen**

- Fahrtzeit der Tiere unter 2 Stunden
- Aufstallung in 20er Gruppen mit Berieselung
- Bis zu 2 Std. Ruhezeit nach Ankunft
- Tiergerechter Zutrieb in 12er Gruppen
- Betäubung in 4er Gruppen, keine Stresssituation

Zu einem transparenten Konzept vom Stall bis in die Ladentheke gehört auch ein vertrauensvoller Partner für den Bereich der Schlachtung. Mit **Brand Qualitätsfleisch** aus Lohne haben wir diesen Partner für unser Konzept gefunden, denn Niko und sein Vater Paul teilen unsere Auffassung von Qualität und Tierwohl.

Bereits in der vierten Generation steht für Brand und all seinen fachlich top ausgebildeten und langjährigen Mitarbeitern fest: Qualitätsfleisch gibt es nur durch kontrollierte Herkunft, artgerechte

Haltungsformen, respektvollen Umgang mit den Tieren und hygienisch einwandfreie Verarbeitungsprozesse. Die Tiere sollen so wenig Stress wie möglich erfahren – sowohl während des Transportes, wie auch bei der Schlachtung. Stresshormone widersprechen dem Tierwohl-Gedanken und mindern die Fleischqualität. Der hohe Anspruch an das eigene Handeln und der Respekt vor den Tieren garantieren Fleisch der besten Qualität.

## **Verarbeitung**

### **Hochwertige Rohstoffe ohne Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe.**

- Traditionelles Fleischerhandwerk
- Nachhaltige Verarbeitung Tieres
- Gute Arbeitsbedingungen in familiärer Atmosphäre
- Handarbeit aus Überzeugung
- Wurst- und Fleischwaren in Spitzenqualität

Das Konzept für die Marke glücksatt stammt aus dem Hause **Schulte – Lastruper Wurstwaren**. In dem Unternehmen wird das Qualitätsfleisch durch ausgebildete Fleischer weiterverarbeitet. Handwerkliches Können, Umweltschutz und die Verantwortung gegenüber den Mitarbeitern gehen bei Schulte Hand in Hand. Und so werden die Produkte für glücksatt, wie alle Produkte aus dem Hause Schulte, mit modernen Produktionsverfahren von ausgebildeten Fachkräften hergestellt. Der Betrieb steht aus Tradition für Qualität, guten Geschmack und echte Handarbeit. Heute wird das Familienunternehmen in dritter Generation von Sarah und Mirko Dhem in Zusammenarbeit mit Sarahs Vater, Werner Schulte, geführt. Bei der Herstellung ihrer hochwertigen Produkte setzen sie sowohl auf Tradition als auch auf Innovation – zwei Dinge, die sich bei Schulte optimal ergänzen.