

Tierwohl im Fokus

Mit „glücksatt“ das Vertrauen der Verbraucher zurückgewinnen.

NIEDERSACHSEN

Lastrup Transparente und zugleich positive Konzepte in der Nutztierhaltung lenken die Meinung der Gesellschaft in eine positive Richtung und stellen das damit verbundene Vertrauen wieder her.

Deshalb können ab Ende April Kunden der Edeka-Cramer-Märkte rund um Hannover beim Einkauf direkt in den Stall von „glücksatt“-Schweinen schauen. Tierwohl.tv zeigt deren Haltungsbedingungen im „Aktivstall für Schweine“.

Das Prinzip hinter tierwohl.tv

Damit unterstützt tierwohl.tv Händler und Landwirte, ihr Engagement für mehr Tierwohl glaubhaft an die Verbraucher zu kommunizieren. Eine Plattform ermöglicht die Übertragung via Livestream von den Höfen auf die Bildschirme im Laden. Die Live-Bilder sind authentisch und erhöhen aufgrund der hohen Transparenz das Konsumentenvertrauen sowie die Bereitschaft, mehr Geld für Produkte aus verantwortungsbewusster, regionaler Tierhaltung zu zahlen.

So funktioniert's

Per Stallkamera wird das aktuelle Geschehen per Livestream direkt auf einen Bildschirm übertragen. In einer Playlist können auch Streams aus mehreren Ställen gezeigt werden. Das Besondere: Jeder Händler kann den Stream in seinem individuellen Design zeigen und um eigene Angebote ergänzen.

Die Idee hinter der Marke „glücksatt“ ist es, den Partnern in-



Gehen live auf Sendung (von links): Stefan Zinnecker, Fabian Fräulin, Schulte-Geschäftsführerin Sarah Dhem, Landwirtin Gabriele Mörxmann und Sebastian Cramer. Foto: Schulte Lastrup

nerhalb der Wertschöpfungskette ein Gesicht zu geben. Damit soll nicht nur das Fleischerhandwerk gestärkt, sondern auch für einen sorgfältigen Umgang mit dem lebenswichtigen Rohstoff gesorgt werden. Das Vertrauen der Verbraucher in Fleisch und Fleischwaren muss zurückgewonnen werden. Und das gelingt nur mit einer völlig transparenten Arbeit – von der Tierhaltung über die Schlachtung bis hin zur Verarbeitung und Vermarktung – mit zuverlässigen Kooperationspartnern aus der Region. Dabei möchten die Initiatoren auch einen fairen Preis für die Produkte erzielen. Denn hinter dem Programm liegt ein Konzept, das den Kriterien für die Haltungsform 4 (Premium) entspricht.

Die Tiere von „glücksatt“ wachsen in einem „Aktivstall für Schweine“ auf. Dieses Konzept wurde 2012 von Gabriele Mörxmann aus Melle

ins Leben gerufen und entspricht einer alternativen Haltungsform zwischen konventioneller und Bio-Haltung. Dabei werden die Vorteile der Haltungsformen miteinander verknüpft, unter anderem doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, uneingeschränkter Zugang zu den verschiedenen Stallbereichen (Spiel- und Fressbereich, Ruhebereich, Wühlbereich) auf Stroh- und Spaltenboden, frei zugängliche Außenterrasse (Frischluft) und Verzicht auf das Kupieren der Ringelschwänze. Mittlerweile halten bereits vier Landwirte ihre Tiere mit diesem Konzept und beliefern „glücksatt“.

Traditionelles Handwerk

Die Schlachtung erfolgt bei Brand Qualitätsfleisch in Lohne. Paul Brand und sein Sohn Niko praktizieren eine tierschutzgerechte Schlachtung, die möglichst scho-

nend und stressfrei abläuft. Verarbeitet werden die Schweine im Familienbetrieb Schulte-Lastrup Wurstwaren. Hier steht das traditionelle Fleischerhandwerk in Form von Handarbeit in Verbindung mit modernen Produktionsverfahren im Vordergrund. Die Rohstoffe werden ohne Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe zu qualitativ hochwertigen Produkten verarbeitet. Dabei hat die nachhaltige Verarbeitung des gesamten Tiers oberste Priorität. Diese erfolgt im Traditionsunternehmen, in mittlerweile dritter Generation von Sarah Dhem (Fleischermeisterin), Ehemann Mirko Dhem (Koch) und Seniorchef Werner Schulte (Fleischermeister) geführt, ausschließlich von festangestellten Mitarbeitern. red | afz 17/2021
www.schulte-lastrup.de
www.gluecksatt.de
www.tierwohl.tv

Avo lädt zum Kochevent mit Björn Freitag

NIEDERSACHSEN

Belm Die Avo-Werke August Beisse feiern in diesem Jahr ihren 100. Geburtstag (afz 10/2021). Grund genug für den Geschmacksspezialisten aus dem Osnabrücker Land, zu einem Charity-Event mit Sternekoch Björn Freitag einzuladen.

Coronabedingt führen die Niedersachsen das Kochevent am Samstag, 15. Mai, online durch. In der Zeit von 14:00 bis 16:00 Uhr wird die Veranstaltung im Internet übertragen. Ziel ist es, die Aktion „Kinderträume“ der deutschen Fleischwirtschaft zu unterstützen. Im Beirat des Vereins engagieren sich sowohl Avo-Geschäftsführer Guido Maßmann wie auch Fernsehkoch, Gastronom und Kochbuchautor Björn Freitag ehrenamtlich. Der im Jahr 2004 gegründete Verein unterstützt bedürftige Kindern, Jugendliche sowie deren Familien und ermöglicht gezielt besondere Wünsche und Träume schwerkranker und schwerbehinderter Kinder. Anlässlich des Firmenjubiläums der Avo-Werke sind nun alle Kunden eingeladen, sich anzumelden und die Aktion „Kinderträume“ mit dem Kauf einer Jubiläumskochbox zu unterstützen.

Die Box enthält Avo-Fine Dining-Saucen, eine Einkaufsliste für weitere Zutaten und einen individuellen Online-Zugangscode für das digitale Event. Sie kostet den symbolischen Betrag von 19,21 Euro. Sämtliche Einnahmen dieses Charity Online-Live-Kochevents werden direkt an den Verein übergeben, damit jeder Euro dort ankommt, wo er benötigt wird: bei den Kindern und ihren Familien. red | afz 17/2021

Info und Anmeldung:
www.avo.de/livekochen

ANZEIGE

SIE SORGEN FÜR GENUSS.



WIR SORGEN FÜR VIELFALT.



VEMAG Ihr zuverlässiger, starker Partner im Handwerk.



handwerk.vemag.de