



**TIERWOHL-**

**LEITFADEN**

**famila**  
besser als gut!

# ALLGEMEINES

Wir freuen uns, dass Sie sich für Tierwohl interessieren. Gern erklären wir Ihnen, wie familia im Alltag damit umgeht. Wir starten mit der Frage, was der Begriff für uns genau bedeutet.

Bei Tierwohl geht es im Folgenden um den Umgang mit Nutztieren. Im Einzelnen beinhaltet dies z. B. die Bereiche Aufzucht, Futter,

Krankheitsvorsorge, Transport, Schlachtung und Verarbeitung. Zu jedem dieser Punkte gibt es gesetzlich festgelegte Standards, an die sich sämtliche Produzenten tierischer Produkte halten müssen. Diese Standards stellen allerdings nur das absolute Minimum an Maßnahmen dar, um den Tieren ein erträglicheres, angenehmeres Leben zu ermöglichen.

## WIR BEI FAMILA MÖCHTEN MEHR TUN.

Daher schauen wir uns beim Einkauf tierischer Produkte die Herkunft, Lieferanten und Haltungsbedingungen möglichst genau an. Zusätzlich orientieren wir uns an bekannten Siegeln und Initiativen. Doch wir folgen nicht jedem. Stattdessen wählen wir sorgfältig aus – und sollten wir nicht einhundertprozentig überzeugt sein, setzen wir lieber unsere eigenen Konzepte um und gehen voraus.

Wir sind uns unserer großen Verantwortung gegenüber Tieren, wie auch gegenüber Nachfolgegenerationen, Kunden, Mitarbeitern, Handelspartnern und der Umwelt bewusst. Ganz im Sinne von „besser als gut!“ wollen wir von familia für eine bessere Zukunft und Umwelt sorgen – und zwar über die gesetzlichen Vorschriften hinaus. Gleichzeitig achten wir in sämtlichen Bereichen auf ein ausgewogenes Angebot, damit Kunden zu jedem Budget passende Produkte bei uns finden und wir jede Nachfrage – sowohl von preis- als auch von umweltbewussten Verbrauchern – bedienen können.

In diesem Leitfaden zeigen wir Ihnen, welche Orientierungsmöglichkeiten es für Verbraucher gibt, welche Tierwohl-Maßnahmen wir als Lebensmittelhändler insbesondere im Bereich Fleisch bereits umgesetzt haben, wovon wir uns distanzieren und was wir in Zukunft erreichen möchten.

## ORIENTIERUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR VERBRAUCHER

	01
Tierwohl bei Eiern	02
› Tierwohl bei familia-Eiern	
Tierwohl bei Frischfisch	03
› Tierwohl bei familia-Frischfisch	
Bio und Demeter	04
› Bio und Demeter bei familia	
Haltungsform-Kennzeichnung	05
› Haltungsform-Kennzeichnung bei familia	
Tierschutzlabel	06
› Tierschutzlabel bei familia	

## MEHR TIERWOHL BEI FAMILA-FLEISCH

	07
Rindfleisch aus der Region: Uckermärker Rinder	08
Strohschweine-Haltung: ganzheitliches Stallkonzept	09
Weitere Kriterien bei familia-Fleisch	10

## DIE ZIELE VON FAMILA

11

# ORIENTIERUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR VERBRAUCHER

Um zu erkennen, aus welcher Haltung ein tierisches Produkt stammt, gibt es je nach Produktkategorie verschiedene Kennzeichnungen.

## TIERWOHL BEI EIERN

Bei Eiern gilt eine Pflichtkennzeichnung, die als erste Ziffer des Erzeugercodes direkt auf das jeweilige Ei gedruckt wird.

- › 0 steht für Bio-Haltung,
- › 1 für Freilandhaltung,
- › 2 für Bodenhaltung und
- › 3 für Käfighaltung.

1999 hat das Bundesverfassungsgericht festgestellt, dass die Haltung in Käfigen Tierquälerei ist und abgeschafft werden muss.

## TIERWOHL BEI FAMILA-EIERN

Sämtliche bei familia erhältlichen Eier stammen aus Bio-, Freiland- und Bodenhaltung. Eier aus Käfighaltung haben wir, als einer der ersten Lebensmittelhändler überhaupt, bereits 2004 ausgelistet. Auch Eier aus der sogenannten Kleingruppenhaltung bieten wir nicht an, denn sie ist nach unserer Überzeugung nicht in der Lage, die grundlegenden Probleme der Käfighaltung zu lösen. In Zusammenhang mit unseren Eiern werden weder Küken getötet noch Schnäbel gekürzt.

Außerdem handeln wir ausschließlich Eier aus Deutschland. Wir haben Verträge mit über 70 regionalen Lieferanten, die von uns nach festgelegten Kriterien sowie bestem Wissen und Gewissen ausgewählt werden. Die Eier für unsere Eigenmarken stammen von Gutshof-Ei aus Schleswig-Holstein.

Die Käfigfrei-Initiative der Albert Schweizer Stiftung und anderer Tierschutz- und Tierrechtsorganisationen hat dazu beigetragen, dass es mittlerweile ein konkretes Ausstiegsdatum aus der Käfighaltung in Deutschland gibt: Ende 2025. Diesem Ziel sind wir bei familia also weit voraus.



## TIERWOHL BEI FRISCHFISCH

Fischprodukte oder Meeresfrüchte, die aus Aquakulturen stammen, können das Bio-Siegel erhalten. Bio steht nicht nur für hohe Haltungsanforderungen, sondern auch für viele weitere ökologische Aspekte. Zusätzlich gibt es das ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council). Dieses bezieht sich auf die Aufzucht in kontrollierten Aqua-

kulturen, die bestimmte Nachhaltigkeitskriterien erfüllen. Das bekannte MSC-Label (Marine Stewardship Council) steht für Produkte aus nachhaltigem Wildfang.



## TIERWOHL BEI FAMILA-FRISCHFISCH

ASC- und MSC-Siegel sind bei familia auf ausgesuchter TK-Ware zu finden. Statt diese Siegel jedoch bei Frischfisch zu nutzen, achten wir lieber auf die Tierbestände selbst. Von ihnen machen wir abhängig, welchen Fisch wir anbieten und welchen nicht.

So haben wir zum Beispiel keine Fische aus der Ostsee im Sortiment, um die dortigen, geringen Bestände nicht noch weiter zu dezimieren. Wir beziehen unsere Fische nur aus Regionen, in denen die Arten zahlreich vorhanden sind. Zum Schutz gefährdeter Bestände hat familia außerdem Rochenflügel aus dem Verkauf genommen. Der akut bedrohte Aal wird weder als Räucher- noch als frischer Aal gehandelt. Auch Blauflossen-Thunfisch (Roter Thun) sowie Dornhai-Produkte wie Seeaal und Schillerlocken führen die familia-Fischtresen nicht.

Als Fischlieferanten kommen für familia nur qualifizierte Zulieferbetriebe in Frage, die sich täglich intensiv mit den Einkaufs-

quellen, dem Bestandsmanagement, den Aquakulturbetrieben usw. auseinandersetzen. familia handelt keinen Fisch aus illegaler Fischerei. Ferner nehmen wir Abstand von Fischerei mit illegalen Fangmethoden oder von unregulierten und unregistrierten Fischereien. Unsere Partnerbetriebe verarbeiten nur Fische aus gesetzlich streng kontrollierten Fängen im In- und Ausland.

Wir arbeiten nur mit Lieferanten zusammen, die dem Artenschutz verpflichtet sind, eine nachhaltige Fisch-Einkaufspolitik betreiben und Alternativen zu stark/extrem gefährdeten Fischarten (lt. wissenschaftlicher Empfehlungen) bevorzugen. Unsere Lieferanten handeln bevorzugt Fischarten aus gut geführten Beständen und bauen ihren Aquakulturanteil stetig aus.

Durch diese Maßnahmen streben wir an, bei familia ausschließlich Fisch aus nachhaltiger und bestandserhaltender Fischwirtschaft anzubieten.







## BIO UND DEMETER

Verbraucher, die neben Tierwohlaspekten auch auf ökologische Faktoren Wert legen, erhalten durch Bio-Siegel eine zusätzliche Entscheidungshilfe. Das EU-Bio-Siegel muss seit 2012 auf allen Bio-Lebensmitteln stehen. In den europäischen Vorschriften für den ökologischen Landbau sind Kriterien zum Tierschutz (Herkunft, Futtermittel, Krankheitsvorsorge und tierärztliche Behandlung) sowie Vorschriften zur Reinigung der Ställe enthalten. Diese unterscheiden sich jedoch von den Richtlinien, die sich deutsche Bio-Anbauverbände wie Naturland, Bioland oder Demeter selbst auferlegen. Letztere sind deutlich strenger als die Vorgaben des EU-Bio-Siegels.

Der Demeter e.V. ist der älteste Bioverband Deutschlands. Die biodynamische Demeter-Landwirtschaft gilt wegen der lebendigen Kreislaufwirtschaft als nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung und wird von den Demeter-Landwirten bereits seit

1924 betrieben. Demeter steht für konsequente Bio-Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur erzeugt werden. Demeter-Landwirte gehen sorgsam mit dem Land und den Tieren um, die ihnen anvertraut sind. Sie gestalten Landschaft bewusst, lebenswert und nachhaltig.

Das Tierwohl steht bei Demeter-Höfen an erster Stelle. Das Futter erzeugen Demeter-Landwirte selbst oder kaufen es bei Bedarf von anderen biodynamischen Betrieben dazu. Tiermehle, Zusatzstoffe und die vorbeugende Gabe von Antibiotika oder Hormonen sind tabu. Tiere auf Demeter-Höfen werden meist in kleinen Herden gehalten, so wird ein gesundes Rang- und Sozialverhalten ermöglicht. Ein wesentliches Alleinstellungsmerkmal ist, dass die Kühe nicht enthornt werden.

## BIO UND DEMETER BEI FAMILA

famila ist Mitglied bei Demeter und hat ca. **400 Demeter-Artikel** im Sortiment – unter anderem unsere Nordliebe-Produkte: Mehrere norddeutsche Landwirte haben sich zusammengetan, um hochwertige Demeter-Milchprodukte anbieten zu können. Die Preise werden von famila gemeinsam mit den Bauern so festgelegt, dass diese ihre Höfe langfristig biodynamisch bewirtschaften können.

Außerdem bietet famila ca. 4.000 Bio-Produkte an und hat ca. 10.000 Produkte von norddeutschen Herstellern im Sortiment. Diese Bereiche bauen wir kontinuierlich weiter aus.



## HALTUNGSFORM-KENNZEICHNUNG

Bei Fleisch bietet die Haltungsform-Kennzeichnung eine schnelle Orientierung für Verbraucher. Es existieren vier Stufen von weniger bis mehr Tierwohl. 1 Stallhaltung, 2 Stallhaltung Plus, 3 Außenklima und 4 Premium.

**Stufe 4 entspricht in diesem System dem höchsten Standard.**



Die Initiative Tierwohl, ein Zusammenschluss von Handel, Fleisch- und Landwirtschaft, hat die Haltungsform-Kennzeichnung mitentwickelt. Von ihr werden Landwirte finanziell unterstützt, sobald sie Maßnahmen zum Wohl von Nutztieren umsetzen, die über die gesetzlichen Standards hinausgehen. Produkte aus einem teilnehmenden Betrieb sind mit dem gelben Label der Initiative Tierwohl gekennzeichnet. Landwirte, die an der Initiative Tierwohl teilnehmen, liefern ihre Tiere ausschließlich an Schlachtbetriebe, die von der Initiative Tierwohl zertifiziert sind.

## HALTUNGSFORM-KENNZEICHNUNG BEI FAMILA

**Bei familia-Produkten finden Sie keine Haltungsform-Kennzeichnung, da wir uns entschieden haben, in diesem Bereich auf eigene Konzepte, wie die Uckermärker Rinder, zu setzen (s. u.).**

Denn gerade bei sensiblen Themen ist uns ein direkter Kontakt zu unseren Landwirten besonders wichtig – das ist ehrlicher, authentischer und in unseren Augen ein sinnvoller Weg zu mehr Tierwohl. So müssen wir keine Kompromisse eingehen, haben den vollständigen Überblick über die Haltingsbedingungen und wissen genau, wo unser Fleisch herkommt.

## TIERSCHUTZLABEL

Mit diesem Label des Deutschen Tierschutzbundes werden Produkte tierischen Ursprungs gekennzeichnet, die für einen höheren Tierschutz als den gesetzlichen stehen. Es umfasst zwei Anforderungsstufen: eine **EINSTIEGSSTUFE** und eine **PREMIUMSTUFE**.



## TIERSCHUTZLABEL BEI FAMILA

famila bietet ausgesuchte SB-Fleisch- und Wurstprodukte mit dem Label „Für mehr Tierschutz“ an. Das bedeutet, dass die Tiere unter artgerechter Tierhaltung bei zertifizierten Landwirten und Bauern aufwachsen. Die Einstiegsstufe, die auf vielen famila-Produkten zu finden ist, steht für ein umfangreicheres Platzangebot durch größere Stallungen und für mehr Beschäftigungsmöglichkeiten, um die Lebens- und Fleischqualität der Tiere zu verbessern. Die Premiumstufe beinhaltet ein noch höheres Platzangebot bzw. einen Außenklimabereich oder andere Auslaufmöglichkeiten.

Durch die VION Zeven AG werden die Tiere ausgewählt und geschlachtet. An allen Schlachthöfen gelten besondere Verfahren und Richtlinien für Mitarbeiter. Sie haben eine spezielle Tierschutzschulung absolviert. Das gilt natürlich auch für die Transporteure, die die Tiere anliefern.

Die Zerlegung und die Verarbeitung des Tierschutzlabel-Fleisches erfolgt in der Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG. Das zertifizierte Unternehmen beschreitet seit Jahren erfolgreiche Wege in der Herstellung hochwertiger Lebensmittel und besitzt somit das notwendige Know-how und die Kompetenz für die Umsetzung der vorgegebenen Kriterien. Der Kampf um bessere Bedingungen für Tier und Umwelt, aber auch ein faires Miteinander mit den landwirtschaftlichen Erzeugern sind jahrelanger Bestandteil der Unternehmensphilosophie.

Gemessen an Umsatz und Filialen ist famila einer der größten Abnehmer bei Privathof Geflügel in Deutschland. Seit 2013 tragen die Hähnchen von Privathof das anerkannte Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbundes „Für mehr Tierschutz“. Privathof erfüllt die Kriterien der Haltungsf orm 3.



# MEHR TIERWOHL

## BEI FAMILA-FLEISCH

Neben den bisher aufgeführten Möglichkeiten erhöhen wir das Tierwohl im Bereich Fleisch zusätzlich durch eigene Maßnahmen. Hier finden Sie eine kurze Auflistung:

- › famila führte schon 2013 – als eines der ersten Handelsunternehmen in Deutschland – Tierwohl Schweinefleisch gemeinsam mit der Firma Westfalenland ein.
- › Im Jahre 2015 wurde Tierwohl Schweinefleisch mit dem zertifizierten Tierwohl-Label vom Deutschen Tierschutzbund eingelistet.
- › Mit der Strohschweine-Haltung gehen wir auf die Bedürfnisse der Tiere ein und sorgen durch ein ganzheitliches Stallkonzept für mehr Abwechslung, Auslauf und Bewegungsfreiheit.
- › Unseren Kikok Maishähnchen stehen Strohballen, Picksteine und Schaukeln zur Beschäftigung sowie ausreichend Platz zum Laufen und Scharren zur Verfügung.
- › 2015 hat famila gemeinsam mit dem Partner Block House ein eigenes Rinder-aufzuchtprogramm gestartet.
- › Die famila-Fleischereien führen eine Vielzahl weiterer Tierwohl-Produkte im Sortiment.
- › famila führt ausschließlich frische und tiefgekühlte Produkte von Lieferanten, die keine Stopfmast und keinen Lebendrupf bei ihren Tieren durchführen.
- › **WIR SETZEN VERSTÄRKT AUF HEIMISCHE LIEFERANTEN.**  
„Dithmarscher Geflügel“ und „Markeruper Enten und Gänse“ sind zwei Beispiele für hervorragende regionale Qualitäten, die unter artgerechter Haltung erzeugt werden.
- › Wir arbeiten ständig an einer Weiterentwicklung des Tierwohl-Niveaus bei famila, um uns stetig zu verbessern.
- › Alle aufgeführten Tierwohl-/Tierschutzprogramme werden über die Fleischzentrale FZ Neumünster gesteuert und kontrolliert.

Nachfolgend gehen wir detaillierter auf die Uckermärker Rinder und Strohschweine ein.

## RINDFLEISCH AUS DER REGION: UCKERMÄRKER RINDER

Produkte aus der Heimat sind gefragter denn je. Gerade bei Fleisch ist Regionalität ein wichtiges Thema. Deshalb hat die Firma Block House aus Hamburg bereits 2014 mit großem Engagement ein eigenes, regionales Rinderaufzuchtprogramm mit Uckermärker Rindern ins Leben gerufen, an dem familia seit 2015 teilnimmt.

Die Entscheidung von familia für die Uckermärker Rinder fiel nach einer intensiven Testphase und sehr guten geschmacklichen Erfahrungen. Benannt wurde das Programm nach der gleichnamigen Landschaft in Brandenburg, da die Rinderrasse vor allem dort und in Mecklenburg-Vorpommern von Liebhabern gezüchtet wurde. Gemeinsam mit Block House haben wir höchste Anforderungen an die naturnahe Rinderaufzucht bei uns in Norddeutschland erarbeitet.

Zurzeit gehören ca. 10.000 Uckermärker Rinder (deutsche Färsen, also das weibliche Rind vor dem ersten Kalben) zum Programm. Die Kälber wachsen zunächst ca. sechs Monate bei den Mutterkühen in Weidehaltung auf. Über die kalten Wintermonate kommen die Tiere in offene, helle Stallanlagen, stehen auf Stroh und haben viel Tageslicht und Bewegungsfreiheit. Jedem Tier steht mindestens doppelt so viel Platz zur Verfügung wie gesetzlich vorgeschrieben.

Knapp zwei Jahre werden die Tiere mit natürlichen, gentechnikfreien Futtermitteln aus regionalem Anbau gefüttert – bestehend aus Gras, ergänzt durch Mais,

Grassilage und Getreide – ehe sie den Weg ins Restaurant oder zu familia finden. Das Futter bauen die Partner-Landwirte des VLOG-zertifizierten (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.) Rinderaufzuchtprogramms größtenteils selbst an.

### Weitere wichtige Aspekte:

Die Transportwege bei der Futtermittelbeschaffung und beim Tiertransport sind kurz. Antibiotika dürfen nur in absoluten Notfällen, im Krankheitsfall und ausschließlich durch den behandelnden Tierarzt verabreicht werden. Die Enthornung der Tiere ist nicht erlaubt. Die ausgewachsenen Rinder werden erst nach 18 bis 27 Monaten geschlachtet.

Mit dem Rinderaufzuchtprogramm setzen wir uns gemeinsam mit Block House aktiv für den Erhalt der Rinderrasse Uckermärker ein. Die Partner-Landwirte befinden sich in Mecklenburg-Vorpommern und Nord Brandenburg, die Wertschöpfung bleibt also in der Region, schafft und erhält Arbeitsplätze vor Ort. Außerdem trägt die extensive Weidehaltung der Rinder zur Landschaftspflege bei.

Um zu zeigen, wie wichtig uns artgerechte Tierhaltung ist, vergüten wir die Leistung der Vertragslandwirte mit einem Preis, der deutlich über dem Marktniveau liegt. Unser Uckermärker Rindfleisch erhalten Sie bei familia am Frischetresen, im SB-Fleischbereich und in unserem Onlineshop. Die Nachfrage steigt kontinuierlich.

Fotos: Moritz Mussmann



# STROHSCHWEINE-HALTUNG: GANZHEITLICHES STALLKONZEPT

Die Strohschweine-Haltung geht mit einem ganzheitlichem Stallkonzept auf die Bedürfnisse der Tiere ein. Je nach Vorlieben können sie ständig zwischen dem Ruhe-, Futter- und Aktivitätsbereich wählen.

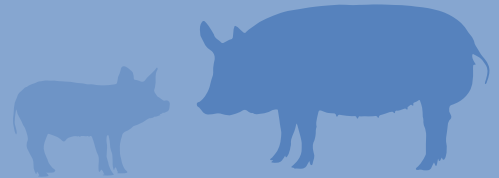
Auf mindestens 25 % der Fläche im Stall steht den Tieren Stroh Einstreu zur Verfügung. Durch eine zusätzliche Offenstallhaltung haben die Schweine außerdem die Möglichkeit zwischen drinnen und draußen zu wechseln. So haben sie dauerhaften Auslauf und viel Bewegungsfreiheit – ihre Fläche ist doppelt so groß wie gesetzlich vorgeschrieben. So erhalten die Tiere viel Tageslicht und frische Luft.

Über eine Bodenfütterung leben die Tiere ihren natürlichen Drang zum Wühlen aus und erhalten regelmäßig Stroh. Sie bekommen zu 100 % Trocken- und Raufutter, das gentechnikfrei ist und fast ausschließlich aus eigenem Anbau, also aus der Region stammt. Der Einsatz von Antibiotika ist von Geburt an verboten. Es besteht jederzeit freier Zugang zu offenen Wasserflächen. Alle Ferkel kommen zu 100 Prozent von norddeutschen Landwirten.

Um die Tiere weniger zu stressen, ist der

Transport zum Schlachthof auf maximal drei Stunden begrenzt. Diese faire und saubere Haltung verleiht dem Fleisch seinen unvergleichbaren Charakter mit exzellentem eigenem Geschmack. Die Landwirte erhalten einen fairen Preis, mit dem sie ihre Höfe langfristig bewirtschaften können. familia bietet dieses frische Strohschweinefleisch und auch Wurstprodukte aus Strohschweine-Haltung bzw. Offenstallhaltung am Frischetresen, im SB und im Onlineshop an.

Die Vertragslandwirte von familia ziehen mittlerweile pro Jahr ca. 25.000 eigene Strohschweine auf. Durch die Kriterien Stall, Licht, Auslauf sowie Strohhaltung und regionales Futter entspricht dies der Haltungsform 4. Die so gezüchteten Schweine nimmt die FZ Neumünster komplett ab und hat damit in der eigenen Wurstproduktion einen Anteil von 60 % Fleisch aus den oben erwähnten Haltungsstufen 3 und 4.



Fotos: Frederik Röh





# WEITERE KRITERIEN

## BEI FAMILA-FLEISCH

### BIO-SCHWEINEFLEISCH AUS DEUTSCHLAND UND BIO-RINDFLEISCH AUS DEUTSCHLAND

- › Aus artgerechter Tierhaltung – Bio-Park Mecklenburg-Vorpommern
- › Fütterung nach Vorgaben des Bioland-Verbands
- › Kurze Transportwege
- › Großes Platzangebot
- › Gentechnikfreies Bio-Futter aus einheimischem Getreide, Mais und Weidegras
- › Höchste Transparenz und lückenlose Rückverfolgung
- › Angebotsform: SB-Fleisch

### BIO-GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

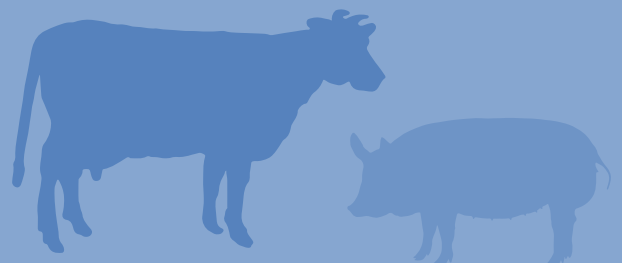
- › Züchter mit eigener Aufzucht von Puten und Hähnchen
- › Futtermischungen nur in Bio-Qualität und frei von Gentechnik und Zusatzstoffen
- › Optimale Haltungsverhältnisse
- › Überdachte Wintergärten für den Auslauf
- › Angebotsform: SB-Geflügel

### GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

- › Langsam wachsende Rasse
- › Längere Aufzuchtdauer
- › Geringere Besatzdichte
- › Auslauf mit überdachtem Wintergarten
- › Strohballen, Picksteine und Sitzstangen zur Beschäftigung
- › Angebotsform: SB-Geflügel und SB-Wurst

### FRISCH-GEFLÜGEL „KIKOK MAIS-HÄHNCHEN“ AUS DEUTSCHLAND

- › Gelbe Haut durch Futter mit Weizen und 50 % Mais
- › Mehr Platz und Bewegung für die Tiere
- › Entspricht Haltungsstufe 3
- › Mehr Geschmack durch langsames Wachstum
- › Aufzucht ohne Antibiotika
- › Futter ohne Gentechnik
- › Kurze Transportwege
- › Angebotsform: Frischetresen



## ENTEN UND GÄNSE

- › Aufzucht in Husby/Markerup in Schleswig-Holstein
- › In bäuerlicher Freilandhaltung aufgezogen
- › Ausgezeichnet von der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein
- › Kurze, direkte Wege zwischen Aufzucht und Verarbeitung
- › Die Tiere erhalten nur bestes Futter – ohne künstliche Zusätze
- › Angebotsform (September bis Dezember): SB-Geflügel

## DEUTSCHES DEICHWIESEN LAMMFLEISCH

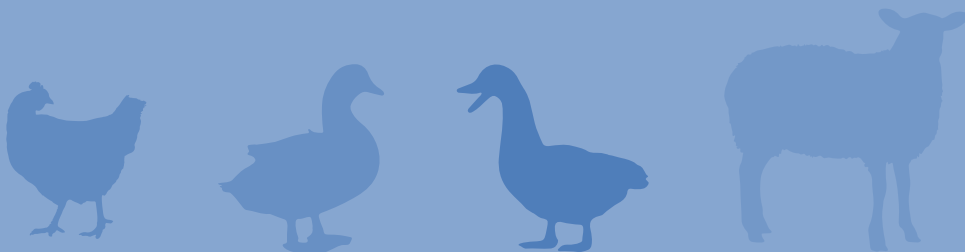
- › Herkunft von nordfriesischen Marschen und Salzwiesen an der Westküste Schleswig-Holsteins
- › Mutterschafe fressen ausschließlich das salzige Gras
- › Tiere sind immer an der frischen Luft – Zufütterung erfolgt nur im Winter durch Heu
- › Durch die Nordseeluft bekommt das Fleisch einen leicht salzigen Geschmack
- › Angebotsform: Frischetresen

## IRISH LAMMFLEISCH

- › Beste Qualität durch lange Weideperioden
- › Unverwechselbarer Geschmack durch saftig grüne Weiden Irlands
- › Unser Irish Lammfleisch stammt von ausgesuchten Höfen der Firma Kepak
- › Angebotsform: Frischetresen

## SCOTLAND „PREMIUM LAMM“

- › 100 % schottisches Lamm
- › Erstes offizielles europäisches Qualitätsfleischprogramm seit 1996
- › Unabhängige Kontrollen aller Mitglieder der Wertschöpfungskette gemäß EN4511
- › Fokus auf Familienbetriebe, die seit mehreren Generationen züchten
- › Ausschluss wachstumsfördernder Hormone
- › Überwiegend Muttertierhaltung
- › 83 % Gras- und Weideland-Fütterung
- › Traditionelle Fleischrassen, die zur Fleischproduktion gezüchtet werden – kein Nebenprodukt der Milch- oder Wollproduktion
- › Berühmte Schafrassen wie Scottish Blackface und North Country Cheviot
- › Ausschließlich jüngere Tiere zwischen 10 und 12 Monaten
- › Tierwohlzertifiziert nach der schottischen Tierschutzorganisation „SPCA“
- › Angebotsform: Frischetresen



# DIE ZIELE

## VON FAMILA

Indem wir bestimmte Produkte gar nicht oder verstärkt ankaufen, setzen wir uns bereits seit vielen Jahren dafür ein, die **Haltungsbedingungen von Nutztieren nachhaltig zu verbessern**. Auch in Zukunft wollen wir uns nicht mit Mindestanforderungen zufriedengeben, sondern einen deutlich respektvolleren Umgang mit Schweinen, Rindern, Hühnern & Co. fördern.

**Wir kommunizieren offen über Tierschutz und zeigen Transparenz beim Einkauf tierischer Produkte.** Außerdem sorgen wir für eine angemessene Umgebung der Tiere, fördern artgerechtes Verhalten, positive Erlebnisse, eine gute Gesundheit und Ernährung. Gleichzeitig sind wir uns bewusst, dass es immer noch besser geht und arbeiten stetig an uns und unserem Angebot.

**Wir pflegen einen intensiven persönlichen Kontakt zu sämtlichen Lieferanten, haben viele langfristige Lieferbeziehungen und hohe Auswahlkriterien.** So fordern wir unsere Lieferanten z. B. auf, auf den Einsatz von Affen bei der Ernte von Kokosnüssen für kokosnusshaltige Produkte zu verzichten – ein wichtiger und wesentlicher Schritt im Namen der Tiere. Gegenseitiges Vertrauen bei der Zusammenarbeit ist für uns zwingend erforderlich.

Unsere Kunden klären wir nicht nur auf unserer Website und den Produktverpackungen auf, sondern z. B. auch in der Zeitschrift „Hier leben“, in der wir immer wieder über Tierwohl-Themen berichten.

Ganz aktuell planen wir mit „Tierwohl-TV“ eine Live-Übertragung direkt aus den Ställen bzw. von den Weiden in die Supermärkte. So können Sie direkt beim Einkaufen sehen, woher Ihr Fleisch kommt.

Darüber hinaus bieten wir immer mehr vegetarische und vegane Produkte an, die wir intensiv bewerben, um Nachfrage und Interesse gleichermaßen zu steigern. So greifen auch diejenigen Verbraucher hin und wieder zu, die ihren Fleischkonsum zwar nicht komplett aufgeben, aber reduzieren möchten.

Wir führen über 2.500 vegane Artikel und wurden bereits zweimal von der Albert Schweizer Stiftung zum „veganfreundlichsten Supermarkt“ gekürt. Auch das Angebot an Bio- und Demeter-Produkten bauen wir weiter aus. In diesem Zusammenhang haben wir unsere Eigenmarke „Jeden Tag“ kürzlich um eine Bio-Linie erweitert.

Alles in allem ist uns bewusst, dass es gerade im Bereich Tierwohl noch viel zu tun gibt. Doch wir bewegen uns Schritt für Schritt in die richtige Richtung, ohne Verbraucher auszuschließen. Durch verstärkte Aufklärungsmaßnahmen tragen wir dazu bei, immer mehr Menschen auf das Thema Tierwohl aufmerksam zu machen, sie zu überzeugen und ihr Kaufverhalten in diese Richtung zu lenken. Unseren Kurs wollen wir konsequent beibehalten und freuen uns, wenn Sie diesen Weg mit uns gehen.