



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 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.

ORIENTIERUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR VERBRAUCHER

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

MEHR TIERWOHL BEI FAMILA-FLEISCH

Rindfleisch aus der Region: Uckermärker Rinder	07
Strohschweine-Haltung: ganzheitliches Stallkonzept	08
Weitere Kriterien bei familia-Fleisch	10
■ Biogreno-Rindfleisch	11
■ Biogreno-Schweinefleisch	12
■ Bio-Geflügel aus Deutschland	13
■ Privathof-Hähnchen aus Deutschland	14
■ Kikok-Maishähnchen aus Deutschland	15
■ Markeruper Gänse und Enten	16
■ Salzwiesen-Lammfleisch aus Norddeutschland	17
■ Premium-Lammfleisch aus Schottland	18

DIE ZIELE VON FAMILA

19

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 der Legehennen.

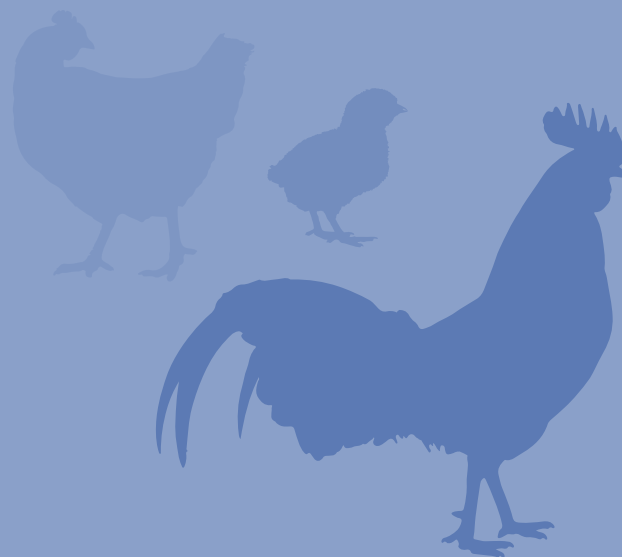
1999 hat das Bundesverfassungsgericht festgestellt, dass die Haltung in Käfigen Tierquälerei ist und abgeschafft werden muss.

TIERWOHL BEI FAMILA-EIERN

Sämtliche bei familia erhältlichen Eier stammen von Hennen 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.

Die Käfigfrei-Initiative der Albert Schweitzer Stiftung und anderer Tierschutz- und Tierrechtsorganisationen hat dazu beigetragen, dass die Käfighaltung in Deutschland seit 1. Januar 2026 flächendeckend verboten ist. Diesem Ziel waren wir bei familia also weit voraus.

Wie gesetzlich vorgeschrieben, werden in Zusammenhang mit unseren Eiern 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.



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 Aquakul-

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



TIERWOHL BEI FAMILA-FRISCHFISCH

ASC- und MSC-Siegel sind bei familia auf ausgesuchter Tiefkühl-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 an unseren Fischtresen 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 Einkaufsquellen, dem Bestandsmanagement, den Aquakulturbetrieben usw. auseinandersetzen 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. 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.

Als erster Anbieter in Deutschland sind wir bereits dabei, von herkömmlicher Aquakultur auf landbasierte aus Dänemark umzustellen. Landbasierte Aquakultur heißt, dass die Lachse – ähnlich wie in einem Gewächshaus für Pflanzen – in einem geschlossenen Kreislaufsystem, befüllt mit frischem Fjordwasser, aufwachsen. Durch das geschlossene Biotop können keine Keime eindringen und die Lachse ohne künstliche Farbstoffe, Antibiotika und Pestizide aufgezogen werden.

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





BIO UND DEMETER

Verbraucherinnen und 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 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. Hier erfahren Sie mehr über Demeter: <https://www.demeter.de/biodynamisch>

Höchste Tierhaltungsstandards stehen 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 tierwohlorientiertes Rang- und Sozialverhalten ermöglicht. Kühe werden nicht enthornt.

BIO UND DEMETER BEI FAMILA

famila ist Mitglied bei Demeter und hat ca. 400 Demeter-Artikel im Sortiment. Dazu zählen auch 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.

Insgesamt 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.

famila ist zudem Mitglied im Bioland Verarbeitung & Handel e.V. (kurz: BVH). Wofür Bioland steht, erfahren Sie hier: <https://www.bioland.de/>.

Durch die Kooperation gibt famila dem Verband noch mehr Sichtbarkeit. So sollen neue Zielgruppen erreicht, die Bekanntheit gesteigert sowie Verständnis und Wissen vermittelt werden. famila erweitert das Bioland-Sortiment stetig und vermarktet Produkte in Bioland-Qualität auch unter der Qualitätsmarke Biogreno.



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 zum Wohl von Nutztieren Maßnahmen 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 sinnvollerer Weg zu mehr Tierwohl. So müssen wir keine Kompromisse eingehen, haben den vollständigen Überblick über die Haltungsbedingungen 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 tierwohlorientierter Haltung auf zertifizierten Höfen 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 Lebensqualität der Tiere zu verbessern. Die Premiumstufe beinhaltet ein noch höheres Platzangebot bzw. einen Außenklimabereich oder andere Auslaufmöglichkeiten.

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:

- › Die famila-Fleischerei führte Mitte 2013 gemeinsam mit der Firma Westfalenland als eines der ersten Handelsunternehmen in Deutschland Tierwohl-Schweinefleisch ein.
- › 2014 hat die famila-Fleischerei gemeinsam mit dem langjährigen Partner BLOCK HOUSE ein eigenes Rinderaufzuchtprogramm für regionales/norddeutsches Rindfleisch ins Leben gerufen: In Mecklenburg-Vorpommern ziehen wir junge Uckermärker Färsen in weidebasierter Haltung und Offenställen auf.
- › Eine weitere Steigerung des Tierschutz-Engagements erfolgte 2019: mit den jährlich inzwischen 40.000 Strohschweinen pro Jahr von famila und dem Partner Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten (LFW). Aus dem Fleisch werden fast 40 verschiedene Artikel für unsere Fleisch- und Wurstfrischetheke und das SB-Kühlregal produziert.
- › Die famila-Fleischereien bauen ihr Sortiment an Tierwohl-Produkten stetig weiter aus.

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

RINDFLEISCH AUS DER REGION: UCKERMÄRKER RINDER

Produkte aus der Heimat sind gefragt denn je. Deshalb haben wir 2014 mit großem Engagement und gemeinsam mit der BLOCK HOUSE Fleischerei aus Hamburg ein eigenes, regionales Rinderaufzuchtprogramm mit Uckermärker Rindern ins Leben gerufen.

Unsere Entscheidung 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 gezüchtet wurde. Mecklenburg-Vorpommern bietet mit seinen großen Weideflächen und der in Deutschland längsten wetterbedingten Weideperiode die besten Voraussetzungen für eine naturnahe regionale Rinderzucht.

Die Uckermärker Rinder gehören zu den jüngeren Fleischrind-Rassen in Deutschland und wurden in den 70er Jahren in der ehemaligen DDR aus Charolais und Simmentaler Fleckvieh gezüchtet. Eine eigenständige Rasse wurden sie erst im Jahr 1992. Nach der Wiedervereinigung waren die robusten und gutmütigen Weiderinder fast ausschließlich bei Liebhabern zu finden. Dank unseres Rinderaufzuchtprogramms erlebt die Rasse einen Aufschwung.

Mehr Platz, frische Luft, Tageslicht und weidebasierte Haltung

Unsere Uckermärker Rinder dürfen den Großteil des Jahres auf den saftigen Wiesen und Weiden in Mecklenburg-Vorpommern und dem angrenzenden Nord-Brandenburg verbringen.

Tieraufzucht in Norddeutschland

Die Kälber wachsen mindestens sechs Monate bei den Mutterkühen in weidebasierter Haltung auf. Während des Winters werden die Tiere in Offenställen mit viel Platz, Stroh und Bewegungsfreiheit aufgezogen. Es steht ihnen doppelt so viel Platz zur Verfügung wie gesetzlich vorgeschrieben. Die ausgewachsenen Färsen (weibliches Rind vor dem ersten Kalben) werden erst nach 20 bis 27 Monaten geschlachtet. Von der Geburt des Tieres bis zur Ladentheke erfolgt eine lückenlose Dokumentation. Der Transport zum Schlachthof ist auf maximal vier Stunden begrenzt.

Hochwertiges Futter

Die Tiere werden auf saftigen Weiden gehalten und können dort viel Gras und Kräuter fressen. Zusätzlich erhalten sie im Winter natürliche Futtermittel aus regionalem Anbau. Diese bestehen aus Gras, ergänzt durch Gras- und Maissilage, Getreide sowie Raps. Es wird zu 100 % gentechnikfreies Futter aus Norddeutschland eingesetzt.





Regionale Futtermühlen sind der Schwerpunkt bei der Futtererzeugung.

Tiergesundheit

Der Gesundheitszustand der Tiere wird ständig durch geschultes Personal kontrolliert, der prophylaktische Einsatz von Antibiotika ist streng verboten. Antibiotika dürfen nur im absoluten Notfall bei Krankheit und ausschließlich durch den behandelnden Tierarzt verabreicht werden.

Uckermärker Rindfleisch-Qualität

Da die Tiere unserer Vertragslandwirte stressarm und langsam aufwachsen, ist das Fleisch besonders hochwertig, ausgeprägt marmoriert, zart, aromatisch und saftig.

Tierhaltung Uckermärker Aufzuchtprogramm

Die landwirtschaftlichen Partnerbetriebe im Uckermärker Aufzuchtprogramm entsprechen den Haltungsformen 3 und 4 oder sogar der ökologischen Wirtschaftsweise. Die Heterogenität der 40 Partnerbetriebe erlaubt uns aktuell keine eindeutige Klassifizierung. So können mangels Futterver-

fügbareit beispielsweise nicht alle Betriebe ökologisch wirtschaften. Die Ställe und Vorgaben orientieren sich an den Vorgaben für Haltungsform 3, gehen aber häufig über diese Kriterien hinaus. Auf Soja wird vollständig verzichtet. Die Ställe bieten bereits jetzt mehr Platz als in den Haltungsformen vorgegeben.

Überdurchschnittliche Entlohnung der Landwirte

Eine tierwohlorientierte Haltung ist uns wichtig, darum vergüten wir diese überdurchschnittliche Leistung der Vertragslandwirte mit einem Preis, der deutlich über dem jeweiligen aktuellen Marktpreis liegt.

Angebotsform des Uckermärker Rindfleischs

Verkauf an der familia Fleischtheke, verpackt im SB-Kühlregal und im Online-Shop.



Fotos: Moritz Mussmann

STROHSCHWEINE-HALTUNG: GANZHEITLICHES STALLKONZEPT

Die Strohschweine-Haltung bietet den Tieren doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, frische Luft, Tageslicht und Stroh. Sie können selbst zwischen Ruhe, Bewegung, Auslauf und Beschäftigung wählen.

Frische Luft, Tageslicht und Auslauf

Ein permanenter Auslauf garantiert den Tieren Frischluft und natürliche Witterungseinflüsse.

Mehr Platz und Bewegungsfreiheit

Unsere Strohschweine haben 100 % mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben.

Futter

Ein großer Teil des Futters für unsere Strohschweine stammt aus dem eigenen Pflanzenbau der Betriebe – zum Beispiel Getreide, Raps oder Ackerbohnen.

Durchdachtes Stallkonzept

Durch getrennte Funktionsbereiche und viel eingestreutes Stroh für die Liegeflächen wird für die Tiere ein deutlich höherer Komfort erreicht.

Beschäftigungswelt für die Tiere

Unsere Tiere erhalten viele Beschäftigungsmaterialien wie Strohballen, Heu oder Holzstämme, Bälle oder Scheuermöglichkeiten.

Aufzucht in Norddeutschland

Die Ferkel kommen zu 100 % aus Deutschland und direkt aus der eigenen Zucht

unserer Vertragslandwirte. Der Transportweg zum Schlachthof ist auf maximal vier Stunden begrenzt.

Tiergesundheit und schmerzfreie Eingriffe

Die Kastration der Ferkel findet nur unter Betäubung, Schmerzausschaltung und Nachbehandlung statt. Das Kupieren der Schwänze ist verboten – wir fördern den Ringelschwanz. Antibiotika dürfen nur im absoluten Notfall bei Krankheit und ausschließlich durch den behandelnden Tierarzt verabreicht werden.

Überdurchschnittliche Entlohnung der Landwirte

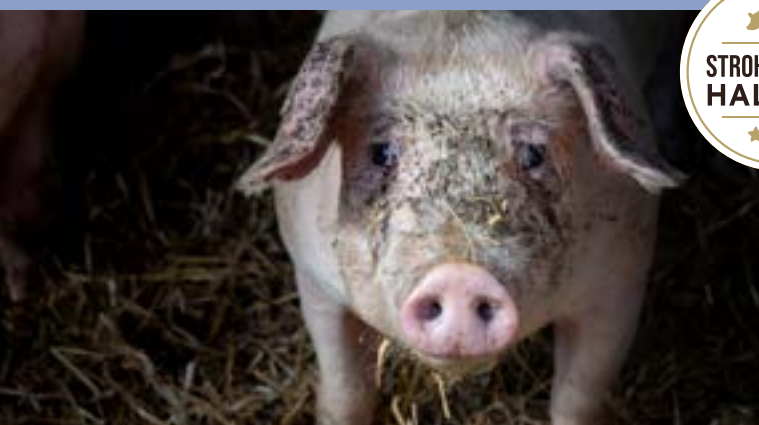
Eine tierwohlorientierte Haltung ist uns wichtig, darum vergüten wir diese überdurchschnittliche Leistung der Vertragslandwirte mit einem Preis, der deutlich über dem jeweiligen aktuellen Marktpreis liegt – und das verlässlich mit langfristigen Fünf-Jahres-Verträgen.

Tierhaltung familia-Strohschweine

Unsere Strohschweine-Aufzucht erfüllt schon im Vorfeld die staatliche Tierhaltungskennzeichnung „Auslauf/Weide (Haltungsform 4)“, die ab 01.01.2027 verpflichtend wird. Die Einhaltung der Kriterien wird regelmäßig von einem neutralen Prüfinstitut kontrolliert und von der zuständigen Behörde bestätigt.



Fotos: Frederik Röh



WEITERE KRITERIEN BEI FAMILA-FLEISCH

KRITERIEN FÜR UNSER BIOGRENO-RINDFLEISCH

› Mehr Platz, Luft, Tageslicht und weidebasierte Haltung

Wann immer möglich, sind die Tiere in der freien Natur. Im Winter werden sie u. a. auf nahen Hofflächen oder in Winterquartieren in Waldnähe versorgt. Den größten Teil des Jahres verbringen sie auf ausgiebigen Umtriebsweiden.

› Bio-Futter

Die meiste Zeit grasen die Tiere auf den Koppeln in freier Natur. Als Ergänzung erhalten sie im Winter Feldgras, Klee gras, Mais als energiereiche Silage, Roggen für Stroh und Kraftfutter – 100 % frei von Gentechnik.

› Aufzucht in Deutschland

Unser Bio-Qualitäts-Rindfleisch stammt zu 100 % von norddeutschen Rindern der Erzeugergemeinschaften BioPark und Weidehof – diese werden nach den Öko-Richtlinien erzeugt, geschlachtet und verarbeitet. Von der Geburt des Tieres bis zur Ladentheke erfolgt eine lückenlose Dokumentation.

› Tiergesundheit und schmerzfreie Eingriffe

Der Gesundheitszustand aller Tiere wird ständig durch geschultes Personal kontrolliert, der prophylaktische Einsatz von Antibiotika ist streng verboten. Eine Enthornung findet nur unter Betäubung, Schmerzausschaltung und Schmerznachbehandlung statt.

› Qualität Biogreno-Rindfleisch

Qualität schlägt Quantität – gute Qualität hängt unter anderem von der Art der Fütterung und Haltung ab. Eine weidebasierte Haltung und die Zeit beim Aufwachsen spielen bei der Fleischqualität eine entscheidende Rolle.

› Tierhaltung Biogreno-Rinder

Die Bio-Aufzucht der Rinder würde schon heute die angedachte neue staatliche Haltungsform 5 (Bio) für Rinder erfüllen.

› Angebotsform Biogreno-Rindfleisch

Verkauf im SB-Kühlregal – verpackt.



KRITERIEN FÜR UNSER BIOGreno-SCHWEINEFLEISCH

› Frische Luft, Tageslicht und Auslauf

Für die Bio-Schweine gibt es nach der Bio-Verordnung einen Auslauf, der garantiert, dass die Tiere Frischluft und natürliche Witterungseinflüsse genießen können.

› Platz und Bewegungsfreiheit

Die Bio-Schweine haben deutlich mehr Platz und können frei wählen, ob sie faul und gemütlich im Stroh liegen oder draußen im Freien die Erde durchwühlen.

› Bio-Futter

Das eingesetzte Bio-Futter basiert hauptsächlich auf einheimischem Getreide, Mais sowie Weidegras. Es ist 100 % frei von Gentechnik.

› Strukturiertes Haltungskonzept

Bio-Schweine haben ein lebhaftes Erkundungsverhalten, suhlen und scheuern sich gerne ausgiebig. Abgestimmt auf verschiedene Verhaltensweisen und Bedürfnisse wurde ein modernes Stallkonzept entwickelt.

› Aufzucht in Norddeutschland

Die Mastbetriebe dürfen nur eigene Ferkel aufziehen oder Ferkel von ökologischen Sauenbetrieben zukaufen.

› Beschäftigungswelt der Bio-Schweine

Die Bio-Schweine haben viele Beschäftigungsmöglichkeiten, u. a. Strohraufen, Presslinge aus Stroh oder Luzerne. Beschäftigungsmaterial für die Tiere ist unerlässlich, damit Ferkel und Mastschweine ihrem arttypischen Erkundungsverhalten nachgehen können.

› Schmerzfreie Eingriffe

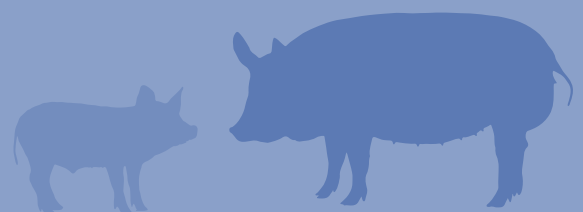
Die Kastration der Ferkel findet nur unter Betäubung, Schmerzausschaltung und Schmerznachbehandlung statt. Das Kupieren der Schwänze ist verboten.

› Tierhaltung Biogreno-Schweine

Die Bio-Aufzucht der Schweine erfüllte schon im Vorfeld die staatliche Haltungsform 5 (Bio) für Schweinefleisch.

› Angebotsform Bio-Schweinefleisch

Verkauf im SB-Kühlregal – verpackt.



KRITERIEN FÜR UNSER BIO-GEFLÜGEL (HÄHNCHEN UND PUTEN) AUS DEUTSCHLAND

› Frische Luft, Tageslicht und Auslauf

Die Stallungen bieten viel Platz und natürliches Tageslicht. Der Auslauf lädt dazu ein, dass die Bio-Hähnchen und -Puten scharren, im Sand baden und sich im Freien bewegen können.

› Mehr Platz und Bewegungsfreiheit

Das Bio-Geflügel hat fast doppelt so viel Platz wie seine Artgenossen aus der konventionellen Aufzucht: ohne Gedränge, mit Rückzugsmöglichkeiten und viel Bewegungsfreiheit.

› Bio-Futter

Das gesamte Bio-Futter stammt vom eigenen Betrieb oder einem Kooperationspartner. Dabei unterliegt das Bio-Futter den strengen Bio-Richtlinien. Das Futter wird ständig geprüft und von externer Stelle zertifiziert.

› Strukturiertes Haltungskonzept

Das Bio-Geflügel wird mit viel Leidenschaft von den Landwirten aufgezogen. Die Bio-Tiere wachsen in möglichst natürlicher Umgebung auf. Es werden nur Landwirtinnen und Landwirte eingesetzt, die aus Überzeugung für eine bessere Tierhaltung arbeiten. Diese Bio-Höfe garantieren ein Umfeld, das den hohen Naturland-Standards entspricht. Mehr über Naturland erfahren Sie hier: <https://www.naturland.de/de/>.

› Aufzucht zu 100 % in Deutschland

Die Küken kommen nach dem Schlüpfen in der Bio-Brütereierie direkt auf die Bio-Höfe und werden dort von den Landwirtinnen und Landwirten umsorgt und aufgezogen.

› Beschäftigungswelt der Bio-Hähnchen und -Puten

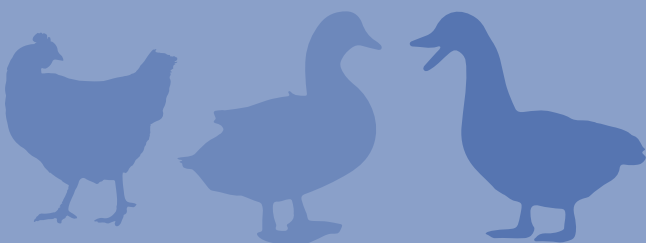
Den Bio-Tieren stehen neben erhöhten Sitzmöglichkeiten viele Bewegungs- und Beschäftigungsmöglichkeiten zur Verfügung. Im Freien können sie zudem nach Gräsern und Insekten picken.

› Tierhaltung Bio-Hähnchen und -Puten

Die Aufzucht der Bio-Hähnchen und -Puten erfüllte schon im Vorfeld die staatliche Haltungsform 5 (Bio) für Geflügel.

› Angebotsform der Bio-Hähnchen und -Puten

Verkauf im SB-Kühlregal – verpackt.



KRITERIEN FÜR UNSERE PRIVATHOF-HÄHNCHEN AUS DEUTSCHLAND

› Frische Luft, Tageslicht und Außenklimabereich

Durch Auslauf erhalten die Hähnchen Frischluft, durch den Aufenthalt im überdachten Wintergarten sind sie natürlichen Witterungseinflüssen ausgesetzt.

› Mehr Platz und Bewegungsfreiheit

Die Privathof-Hähnchen haben deutlich mehr Stallfläche zur Verfügung als gesetzlich vorgeschrieben. Die maximale Besatzdichte beträgt 15 Tiere/m². Die robuste und langsam wachsende Hähnchenrasse hat mehr Zeit zum Aufwachsen als gewöhnlich.

› Futter

Das besondere Augenmerk liegt auf einer Fütterung mit 100 % gentechnikfreien Futtermitteln.

› Strukturiertes Privathof-Stallkonzept

Strohballen, Picksteine und Rückzugsmöglichkeiten ermöglichen den Tieren unterschiedliche Aktivitäts- und Ruhephasen.

› Aufzucht zu 100 % in Deutschland

Bei den Privathof-Hähnchen werden die sogenannten „5 x D“ Kriterien eingehalten: Elterntiere, Brütereien, Aufzucht, Mischfutterwerke sowie die Schlachtung, Verarbeitung und Verpackung erfolgen in Deutschland.

› Tierhaltung Privathof-Hähnchen

Die Aufzucht der Privathof-Hähnchen erfüllte schon im Vorfeld die staatliche Haltungsform 3 (Frischlufstall) für Geflügel.

› Angebotsform der Privathof-Hähnchen

Verkauf im SB-Kühlregal – verpackt.



KRITERIEN FÜR UNSERE KIKOK-MAISHÄHNCHEN AUS DEUTSCHLAND

› Mehr Platz und Bewegungsfreiheit

Gegenüber der konventionellen Aufzucht haben die Kikok-Maishähnchen deutlich mehr Stallfläche zur Verfügung. Es wird eine langsam wachsende Hähnchenrasse eingesetzt. Mehr über die Haltungskriterien erfahren Sie unter <https://kikok.de/verantwortung/>.

› Maisfütterung

Der appetitliche, goldgelbe Farbton der Haut entsteht durch mindestens 50 % Maisanteil bei der Fütterung. Nur streng ausgewählte Futtermittelwerke dürfen die Kikok-Landwirte beliefern. Mais und Soja im Futter werden zu 100 % ohne Gentechnik hergestellt.

› Strukturiertes Kikok-Stallkonzept

Die Kikok-Maishähnchen hocken nicht einfach auf dem Boden im Stall – ihnen stehen zahlreiche Beschäftigungsmöglichkeiten wie Picksteine, Pellet-Röhrchen, Schaukeln und andere Materialien zur Verfügung. Durch diese abwechslungsreiche Umgebung und die Rückzugsmöglichkeiten können sich die Tiere gut entwickeln. Kikok-Maishähnchen haben keinen Wintergarten außerhalb des Stalls als Auslauf. Durch mehr Platz und den Verbleib im Stall kann eine Aufzucht frei von Antibiotika erfolgen.

› Aufzucht zu 100 % in Deutschland

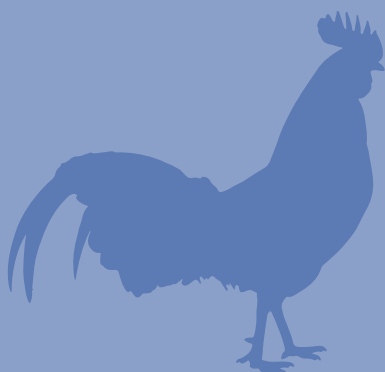
Alle landwirtschaftlichen Partnerbetriebe sind in unmittelbarer Nähe. Die verlässliche Herkunft in der Kikok-Brütereierie ist gesichert. Schlachtung, Verarbeitung und Verpackung erfolgen in Deutschland.

› Tierhaltung Kikok-Maishähnchen

Die Kikok-Maishähnchen wurden bislang noch keiner Haltungsstufe zugeordnet. Dies liegt u. a. daran, dass die gängige Klassifikation teilweise übererfüllt wird. Kikok-Maishähnchen genießen eine Aufzucht mit klar definierten Haltungsstandards.

› Angebotsform der Kikok-Maishähnchen

Verkauf an der familia-Fleischtheke.



KRITERIEN FÜR UNSERE MARKERUPER GÄNSE UND ENTEN

› Aufzucht der Markeruper Gänse

Seit 1987 hält Familie Bielfeldt Gänse im Freien auf den Wiesen direkt hinter dem Hof. Die Gänse kommen als Ein-Tages-Gänseküken zur Farm und werden dort zunächst in einem beheizten, warmen Stall aufgezogen. Gefüttert wird eine heimische Getreidemischung. Die Tiere haben jederzeit Zugang zu frischem Wasser. Nach ca. drei Wochen kommen die Jungtiere das erste Mal auf die frische, grüne Wiese.

› Aufzucht der Markeruper Barbarie-Enten

In einigen, wenigen, handverlesenen Partnerbetrieben kommen die Ein-Tages-Entenküken in den großzügigen Stallplatz und werden dort liebevoll umsorgt. Die Ställe für die Enten und Erpel sind speziell für Wassergeflügel ausgestattet – daher können die Tiere ihre Köpfe stets in Wasser tauchen.

› Fütterung

Die Gänse werden von Juni bis Dezember mit Gras und zusätzlich mit regionalem Getreide gefüttert. Die Enten und Erpel erhalten ebenfalls regionales Getreidefutter in bester Futterqualität.

› Die Heimat der Gänse und Enten

Die traditionsreiche Aufzucht findet in Markerup/Husby im schönen Schleswig-Holstein statt, nur wenige Kilometer von Flensburg und der Ostsee entfernt.

› Schlachtung und Qualität des Fleisches

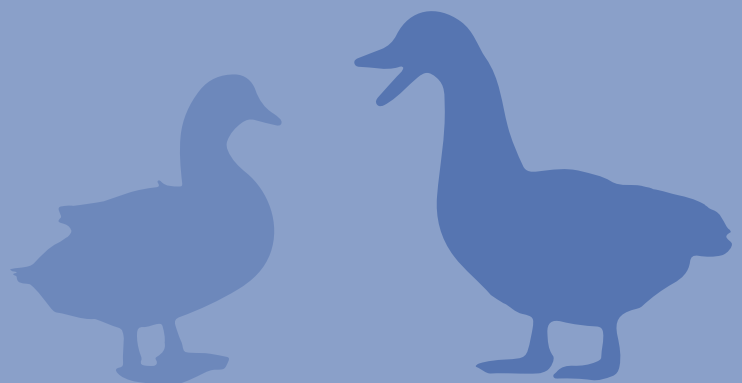
Alle Tiere werden in der eigenen Schlachtereier direkt auf dem Hof geschlachtet. Durch die direkte Schlachtung, Kühlung, Verpackung und Auszeichnung der Tiere kann das Fleisch in bester und bekannt hochwertiger Qualität den Hof verlassen.

› Tierhaltung Markeruper Geflügel

Nach der Schlachtung in der eigenen, bio-zertifizierten EG Hof-Schlachtereier werden die Gänse und Enten im althergebrachten Trockenrupfverfahren gerupft, um die Haut nicht zu verändern. Da jeder Gans 12 m² Platz zur Verfügung stehen, dürfen die Gänse sogar die Auszeichnung „Aus bäuerlicher Freilandhaltung“ tragen. Seit über 20 Jahren wird familia mit dieser Spitzenqualität beliefert. Die Marke „Markeruper“ hat es zu Weihnachten zu einer echten Qualitätsmarke gebracht.

› Angebotsform der Gänse und Enten

Verkauf im SB-Kühlregal – verpackt.



KRITERIEN FÜR UNSER SALZWIESEN-LAMMFLEISCH AUS NORDDEUTSCHLAND

› Mehr Platz, Luft und Deichhaltung

Die Mutterschafe werden traditionell auf den Salzwiesen und Deichen der schleswig-holsteinischen Westküste gehalten. Die Tiere weiden in Freilandhaltung auf den Deichen und sind immer an der frischen Nordseeluft.

› Herkunft und Aufzucht zu 100 % an den Nordseedeichen

Das Deichwiesen-Lammfleisch schmeckt so besonders, da sich die Tiere im Freien fortwährend bewegen. Dadurch ist das Lammfleisch sehr mager, saftig und zart. Die jungen Lämmer bekommen in den ersten Monaten ausschließlich Muttermilch und fressen später das Gras der Salzwiesen.

› Hochwertiges Futter von den Nordseedeichen

Die Tiere fressen die Kräuter und Gräser der Salzwiesen und Marschen auf den Deichen. Dies gibt dem Fleisch, zusammen mit der salzhaltigen Nordseeluft, seinen unverwechselbar würzigen, salzigen Geschmack.

› Qualität Salzwiesen-Lammfleisch

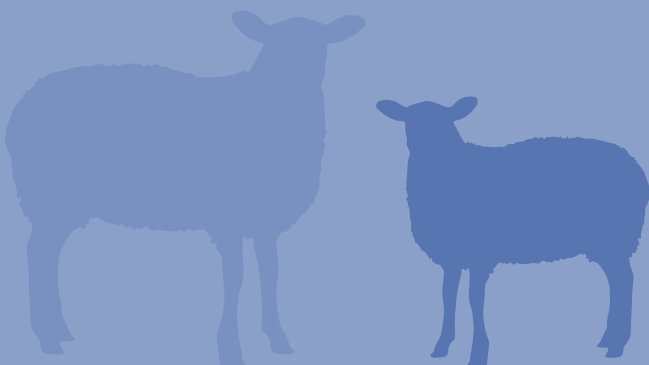
Das Fleisch der nordfriesischen Salzwiesenlämmer hat absolute Spitzenqualität und ist auch in der gehobenen Küche sehr bekannt und beliebt. Die Qualität der Lämmer wird über die Grenzen Nordfrieslands hinaus sehr geschätzt.

› Tierhaltung Salzwiesen-Lammfleisch

Eigentlich müsste Deichwiesen-Lammfleisch für diese naturnahe Haltung und Fütterung das „Bio-Siegel“ erhalten. Doch die Salzwiesen und die Landschutzdeiche sind keine „landwirtschaftlichen Flächen“ im Sinne des Gesetzgebers und somit nicht zertifizierbar.

› Angebotsform des Salzwiesen-Lammfleischs

Verkauf an der familia-Fleischtheke.



KRITERIEN FÜR UNSER PREMIUM-LAMMFLEISCH AUS SCHOTTLAND

› Mehr Platz, Luft und Freiheit

In der traumhaft schönen Landschaft der schottischen Highlands – dem Hochland von Schottland – wachsen die Lämmer in Muttertierhaltung auf den saftigen, grünen Weiden auf. Die Tiere werden in absoluter Freilandhaltung aufgezogen.

› Herkunft und Aufzucht zu 100 % Schottland

Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sichert die Herkunft und Qualität des delikaten, schottischen Lammfleischs zu 100 %.

› Futter der Highlands

Die Tiere werden zu über 80 % mit Gras- und Weideland-Fütterung aufgezogen. Nur in sehr kalten Wintermonaten wird mit anderen heimischen Futtermitteln ergänzt.

› Schottische Lammfleisch-Qualität

Das Fleisch der schottischen Lämmer zeichnet sich durch seinen delikaten Geschmack aus – die salzige Seeluft rundet das würzige Aroma ab.

› Tierhaltung schottisches Lammfleisch

Die blaue Scotch-Lamb-Rosette garantiert Ihnen die Qualität und Herkunft zu 100 % aus Schottland. Sie bestätigt, dass das Lammfleisch von hoher Qualität ist und dass die Tiere in Schottland geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Der schottische Lamb Status mit dem gelben PGI-Logo gibt die Garantie, dass es sich um eine „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ handelt.

› Angebotsform des schottischen Lammfleischs

Verkauf an der familia-Fleischtheke.

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 langfristig 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 fördern wir Maßnahmen für eine tierwohlorientierte Haltung. 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 Kundinnen und 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. Mit „Tierwohl-TV“ planen wir eine Live-Über-

tragung 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 Verbraucherinnen und 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 Schweitzer Stiftung zum „veganfreundlichsten Supermarkt“ gekürt. Auch das Angebot an Bio- und Demeter-Produkten bauen wir weiter aus. In diesem Zusammenhang haben wir auch die Bio-Linie der Discountpreis-Markte „Jeden Tag“ ins Sortiment aufgenommen.

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 Verbraucherinnen und Verbraucher auszuschließen. Durch verstärkte Aufklärungsmaßnahmen tragen wir dazu bei, immer mehr Menschen auf das Thema Tierwohl aufmerksam zu machen und ihnen schmackhafte, preislich faire Alternativen anzubieten. Unseren Kurs wollen wir konsequent beibehalten und freuen uns, wenn Sie diesen Weg mit uns gehen.

Ihr familia-Team