

## Bio-Fleisch zum Genießen

Hohe Ansprüche an Qualität und Lebensmittelsicherheit mit besonderer Rücksicht auf das Tierwohl.



### Aus Liebe zu Tier und Geschmack

Für viele Kunden von Bioläden ist es keine Frage: Tiere haben eine Würde. Sie erwarten respektvollen Umgang mit Schweinen, Hühnern oder Rindern. Sie wollen Fleisch mit Geschmack, Qualität und Herkunft. Gerade die Transparenz in Bezug auf Aufzucht und Herkunft spielt für die Verbraucher eine immer größere Rolle. Bio-Fleisch der Marke bioladen\* kommt von verhältnismäßig kleinen landwirtschaftlichen Betrieben – so werden auch Familienbetriebe durch die langfristigen Partnerschaften gefördert.

### Bio-Fleisch mit hohem Standard

Neben den Kriterien der EU-Bio-Verordnung gibt es von den einzelnen Bio-Anbauverbänden weiterführende Kriterien, die noch strengere Richtlinien für eine artgerechte Haltung der Tiere vorgeben und Grundlage für das verbandszertifizierte Bio-Fleisch darstellen. Ausreichend Platz im Stall und auf der Weide, regelmäßiger Weidegang, geringe Bestände pro Hektar – Bio-Bauern sorgen dafür. Die Gesetze der EU-Bio-Verordnung und die Verbandsrichtlinien für den ökologischen Landbau schreiben es vor. Sie regeln auch, was in den Futtertrog darf. Gentechnisch veränderten Mais aus Brasilien bekommen Bio-Milchkühe nicht zu fressen. Dafür viel Gras und Heu vom eigenen Betrieb, ergänzt durch Getreide, Hülsenfrüchte und Mineralien. Auch Bio-Hühner haben täglich Auslauf. Höchstens zweihundertdreißig Legehennen teilen sich einen Hektar und nicht mehr als vierzehn Mastschweine. Viel Platz und Bewegung bedeuten für die Tiere weniger Stress. Bio-Tiere wachsen langsamer, leben länger als die meisten ihrer konventionell gehaltenen Artgenossen. Durch die Bewegung der Tiere, können sich die Muskeln entsprechend natürlich bilden. Ein Stück Bio-Fleisch, zum Beispiel ein Bio-Steak oder eine Bio-Hähnchenbrust, schmeckt deshalb besonders gut, weil die Tiere stressärmer aufwachsen. Sie setzen sich mit dem Wetter, den Reizen auf der Wiese auseinander, leiden aber nicht unter Langeweile oder Enge.

### Bio-Fleisch: Natürlich im Geschmack

Auch in der Verarbeitung von Bio-Fleisch wird besonderer Wert auf Natürlichkeit gelegt. Werden weitere Zutaten zum Bio-Fleisch hinzugefügt, handelt es sich um hochwertige Zutaten, die ebenfalls aus biologischem Anbau stammen. Eine begrenzte Anzahl von Zusatzstoffen werden insbesondere in der Weiterverarbeitung der

Rohware eingesetzt. Auf Nitritpökelsalz wird bei Bio-Fleisch oft verzichtet – so auch bei dem Fleisch der Marke bioladen\*. Die bioladen\*Produkte sollen möglichst natürlich in ihren Eigenschaften sowie auch im Geschmack bleiben. Auf eine durch den Zusatz von Nitritpökelsalz längere Haltbarkeit und unnatürliche Rotfärbung wird deshalb beim Bio-Fleisch der Marke bioladen\* bewusst verzichtet.

#### Schonende Schlachtung beim bioladen\*Fleisch

Gibt es eigentlich einen besseren und einen schlechteren Weg ein Tier zu schlachten? Die Bio-Schlachtereier und Verarbeitung Natur Verbund, der Familienbetrieb der Familie Thönes Wachtendonk, ist Hersteller der bioladen\*Fleischprodukte. Sie wurden unter anderem als Partner ausgewählt, da sie ihr besonderes Augenmerk auf das Tierwohlsein noch bis zur Schlachtung legen. Die Tiere kommen über möglichst kurze Transportwege am Abend vor der Schlachtung zur Natur Verbund-Schlachtereier. Nach dem für sie aufregenden Transport können sie in ihrer gewohnten Herde in einem Warteraum übernachten. Erst am darauffolgenden Tag werden sie sanft zur Betäubung geführt. Wenn sie nicht allein laufen wollen, kommt ein Rollband zum Einsatz. Wichtig ist, dass der Prozess so reibungslos wie möglich und ohne großen Stress für die Tiere gestaltet wird. Die Betäubung wird mit einem Stromstoß hinter die Ohren vollzogen. Zerlegung und Verarbeitung des Bio-Fleisches erfolgen ebenfalls vor Ort. So bleibt es besonders frisch und die Herkunft und Herstellung des Produkts ist transparent und leicht nachvollziehbar. Kurz gesagt: Fleisch mit Geschmack, Qualität und Herkunft.