



# **Einhaltung tierschutzrechtlicher Bestimmungen**

## **Liebe Kunden,**

die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Fleischwaren ist ein mehrstufiger Prozess: Angefangen von der Futtermittelherstellung über die landwirtschaftliche Erzeugung, den Transport, die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung bis hin zur Verkaufstheke. Über die Gewährleistung und Einhaltung der Qualitätsstandards bei unseren Lieferanten möchten wir Sie hier informieren.

## **Kurze Wege**

Um unnötige und unwirtschaftliche lange Transportwege zu vermeiden, kaufen wir nur qualitativ bestes Fleisch in Hälften und Teilstücken bei Schlachtereien der Region, das heißt in Norddeutschland. Diese beziehen ihre Tiere ausschließlich von tierschutzrechtlich kontrollierten Vertragslandwirten. Die Aufzucht- und Mastbetriebe werden einerseits von den Schlachtereien, welche die Tiere zur Schlachtung kaufen, andererseits von den Amtstierärzten der Veterinärämter regelmäßig in tierschutzrechtlicher Hinsicht überprüft.

## **Tierschutzgerechte Aufzucht und Mast!**

Unsere Fleischlieferanten fordern von den Züchtern und Mästern der Schlachttiere eine artgerechte Tierhaltung im Sinne der deutschen und europäischen Gesetze. Unsere Schlachtbetriebe verpflichten die an sie liefernden Mäster ausdrücklich und schriftlich zur Einhaltung des Tierschutzrechts. Alle Fleischlieferanten haben ihrerseits uns schriftlich versichert, dass sie größten Wert auf Einhaltung der Vorgaben des Tierschutzrechtes legen, und haben dargelegt, wie sie ihre Mäster daraufhin auch regelmäßig kontrollieren und

diese Forderung sicherstellen.

## **Sicherheit der Futtermittel**

Die Mäster der Schlachtbetriebe sind durch Gesetze und Verordnungen verpflichtet, nur einwandfreie Futtermittel einzusetzen. Unzulässige Rückstände von Medikamenten dürfen im Fleisch nicht nachweisbar sein. Um das zu garantieren, werden von amtlicher Seite regelmäßig Stichproben bei Futtermitteln und Fleisch zur Untersuchung im Labor entnommen. Teilweise nehmen auch die Schlachtbetriebe zu Ihrer Sicherheit noch eigene Proben zur Analyse.

## **Tierschutztransportverordnung**

Die Fahrzeuge für den Transport der Tiere und deren Fahrer unterliegen speziellen Regelungen des Tierschutzrechts. Die Fahrzeuge müssen neben festgelegten Mindestmaßen auch einen Ausstattungskomfort – ggf. mit Tränke – und Fütterungseinrichtungen aufweisen, der den Tieren möglichst stressfreien Transport garantiert. Die Tiertransporte dürfen nur durch fachlich intensiv geschultes, sachkundiges und geeignetes Personal ausgeführt werden.

Die Prüfung der Sachkunde der Fahrer findet regelmäßig statt und ist fester Bestandteil der Qualitätssicherung von Transportunternehmen. Auch diese Maßnahmen werden durch die Schlachtbetriebe ständig kontrolliert, nicht zuletzt deshalb, weil das Wohlbefinden der Tiere einen großen Einfluss auf die Qualität des Fleisches hat.

## **Schlachtung**

Bei und nach der Ankunft in den Schlachtereien werden die Transportfahrzeuge und die Tiere nicht nur von deren eigenen Beauftragten sondern auch durch die dort tätigen amtlichen Tierärzte überprüft. Dabei wird unter anderem kontrolliert, ob die Fahrzeuge in vorschriftsmäßigem Zustand und nicht überladen sind, und ob die Tiere gesund und entspannt angekommen sind. Gerade durch diese Überprüfung sind die Schlachtbetriebe in der Lage, eine gleichbleibende hohe Fleischqualität zu gewährleisten. Sie selbst

übernehmen die Garantie dafür, dass die Schlachttiere nach dem Transport eine ausreichende Ruhezeit erhalten und tierschutzgerecht und ohne Stress geschlachtet werden.