



## Unsere Wertekette

# AUF DIE HALTUNG KOMMT ES AN!

Geprägt durch persönlichen Kontakt und einen offenen Austausch für hochwertige Produkte.



### AKTIVSTALLHALTUNG

Auf den Höfen von Gabriele Mörxmann und Heinz Hackmann wachsen die Schweine in Aktivställen auf.

Alternative Haltungsform zwischen konventioneller und Bio-Haltung.



Doppelt so viel Platz wie vorgeschrieben



Spielmaterialien wie Bälle, Ketten und Scheuerbalken



Gentechnikfreies und regionales Futter



Frei wählbare Spiel-, Fress-, Ruhe- und Strohbereiche mit Außenterrassen



Duschen, Heuraufen und verschiedene Tränksysteme

Kaum Ringelschwanz-beißen durch Aktivität



Schonende, stressfreie und tiergerechte Bedingungen.



Aufstallung in 20er Gruppen mit Berieselung



Bis zu 2 Std. Ruhezeit nach Ankunft



Tiergerechter Zutrieb in 12er Gruppen



Betäubung in 4er Gruppen, keine Stresssituation



Ausgebildete, festangestellte Fachkräfte



### SCHLACHTUNG

Der Schlachthof Brand Qualitätsfleisch in Lohne besteht in der vierten Generation und steht für einen respektvollen Umgang mit Tieren.

Einzigartige Rezeptur für mehr Geschmack



### VERARBEITUNG

Der Betrieb Schulte – Lastruper Wurstwaren steht aus Tradition für guten Geschmack und Handarbeit. Heute wird das Familienunternehmen in dritter Generation geführt.

Hochwertige Rohstoffe ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe.



Traditionelles Fleischerhandwerk



Nachhaltige Verarbeitung des gesamten Tieres



Gute Arbeitsbedingungen in familiärer Atmosphäre



Handarbeit aus Überzeugung



Ausgebildete, festangestellte Fachkräfte

Direktes Feedback