

BioFleisch NRW – Regional und tiergerecht



Qualität für die Verbraucher

Etwa 100 Bauern, die nach den Richtlinien von Bio-Anbauverbänden wirtschaften, sind Mitglied des Erzeugerzusammenschlusses. Aufzucht und Verarbeitung der Tiere liegt in der Hand der Bauern. So können sie vom Stall bis zur Ladentheke auf die Qualität ihrer Erzeugnisse achten. Das Fleisch wird auf mehrere Qualitätsparameter untersucht. Damit soll zum einen die Genussqualität für die Verbraucher gesichert werden, zum anderen werden die Informationen an die Bauern gegeben, damit diese Anhaltspunkte haben, in welchen Bereichen sie ihre Erzeugung noch weiter verbessern können.



Tiergerechte Haltung und Verarbeitung

Die Bauernhöfe liegen im Umkreis des Schlachthofes. Der Transport dorthin dauert maximal eine Stunde, erlaubt wären 8 Stunden. Im Schlachthof werden die Tiere schonend ohne Stress geschlachtet.

Der Erzeugerzusammenschluss hat bei der Schweinehaltung Bestandsobergrenzen festgelegt, das ist in der Biohaltung einmalig. Damit soll der Entwicklung zur industrialisierten Tierhaltung auch im Biobereich entgegengewirkt werden.

Regionale Wirtschaftskreisläufe stärken

Nicht nur die Aufzucht und die Schlachtung der Tiere sind regional, auch die fachgerecht Verarbeitung der Tiere zu Frischfleisch und Wurst erfolgt auf einem angrenzenden, EU zertifizierten Zerlegebetrieb. Auch legt der Betrieb größten Wert auf Ausbildung im eigenen Betrieb und ist der größte Ausbildungsbetrieb in der regionalen Innung. So werden regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt und Arbeitsplätze gesichert.



Fair zu den MitarbeiterInnen und zur Umwelt

Den MitarbeiterInnen des Verarbeitungsbetriebes werden mindestens Tariflöhne bezahlt.

Der Zerlegebetrieb liegt auf dem Gelände der Ökologie-Station Bergkamen-Heil. Er ist in Niedrig-Energiebauweise gebaut und hat eine Dachbegrünung, um möglichst wenig Regenwasser in die Kanalisation zu lassen.