

Empfehlungen des BUND



☺ Empfehlenswert:



Besonders empfehlenswert ist Ökofleisch. Die Kriterien für artgerechte Tierhaltung und Ökologie sind streng und

werden sehr gut und unabhängig kontrolliert. Ökofleisch wird z. B. angeboten von Demeter, Bioland oder Biopark



Empfehlenswert ist auch NEULAND-Fleisch, das besonderen Wert auf artgerechte Tierhaltung legt.

☹ Weniger empfehlenswert:

Fleisch aus der Region ohne unabhängige Kontrolle kann auch empfehlenswert sein da lange Tiertransporte entfallen und Sie außerdem Ihren Metzger fragen können, wie die Tiere gehalten werden. Ein Sonntagsausflug zum Bauern, von dem man sein Fleisch bezieht, gibt Ihnen einen persönlichen Eindruck.

☹ Nicht empfehlenswert:

Werbeaussagen wie „deutsches Qualitätsfleisch“ oder „aus kontrollierter Aufzucht“ belegen weder die Herkunft noch die Art der Tierhaltung. Solche Siegel werden zudem nicht unabhängig kontrolliert.

Noch Fragen?

Kreisgruppe Heidelberg



Hauptstraße 42
691 17 Heidelberg

Tel.: 06221-25817
Fax: 06221-164841

email: bund.heidelberg@bund.net
<http://www.bund.net/heidelberg>

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Fr 13-16 Uhr
Di + Do 13-18 Uhr



Impressum

Redaktion:

Thomas Hümmel,
Stephan Pucher

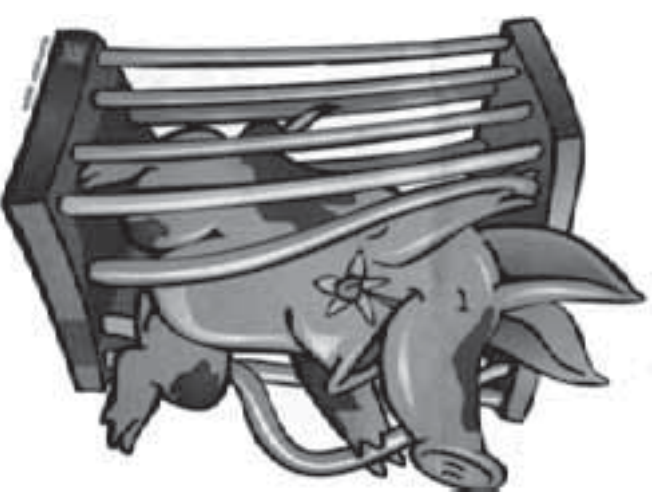
4. Auflage:

3.000 Stück

Druck: auf 100%
Recyclingpapier

Stand: Feb '04

Fleisch ohne Risiko



Eine Aktion von



FREUNDE DER ERDE

Bund für
Umwelt und
Naturschutz
Deutschland



Bund für
Umwelt und
Naturschutz
Deutschland



FREUNDE DER ERDE

Gentechnikfrei mit Ökofleisch

Gentechnik in Lebensmitteln wird weltweit von den USA, Kanada und Argentinien zusammen mit der Agrarindustrie vorangetrieben. Auch in Deutschland werden auf immer mehr Flächen Zulassungen für die Landwirtschaft beantragt. Aus Gründen des Gesundheitsschutzes, der Ökologie und der internationalen Gerechtigkeit lehnen aber 70% der Menschen in Europa Gentech-Essen ab. Eine Kennzeichnungspflicht soll helfen, sich gegen Gentechnik entscheiden zu können.



Fleisch von Tieren, die mit Gentech-Futter gemästet wurden, fällt jedoch nicht unter die Kennzeichnungspflicht.

Wenn Sie sich auch beim Kauf von Fleisch klar gegen Gentechnik entscheiden wollen, können Sie das mit der Wahl von Ökoprodukten. Auch NEULAND-Fleisch verzichtet konsequent auf Gentechnik.

9 Gründe für Ökofleisch

- Artgerechte Tierhaltung
- Qualität und Geschmack - kein wässriges Fleisch
- Schonende Tiertransporte
- Futter ohne Hormone und unnötige Medikamente
- Kein Gentech-Futter
- Geringere Belastung des Grundwassers (1kg konventionelles Schweinefleisch verursacht 15 kg Gülle!)
- Keine Futtermittelimporte aus Entwicklungsländern
- Sicherung von Arbeitsplätzen in der Landwirtschaft
- Artgerechtes Futter

Weitere Infos:

BUND - Umweltberatung
Tel.: 06221-25817



Der Kunde ist König !

Damit Ökofleisch nicht länger ein Nischenprodukt bleibt, brauchen wir Ihre Hilfe. Wir müssen zeigen, dass Nachfrage nach Ökofleisch besteht, auch wenn es etwas mehr kostet. Dazu müssen sie den Verkäufer Ihres Supermarktes oder Ihren Metzger fragen, woher er sein Fleisch bezieht, und ihn ggf. auffordern, sein Sortiment umzustellen.

Achten Sie auf Ökofleisch !

Um Ihnen den Einkauf zu erleichtern, haben wir uns in Heidelberg und Umgebung intensiv nach Ökofleisch umgeschaut. Das Ergebnis ist: Es gibt immer mehr Metzger und Händler mit Ökofleisch oder Fleisch von NEULAND im Angebot und einige haben vor, ihr Angebot umzustellen oder zu ergänzen.

Die uns bekanntesten Verkaufsstellen für zertifiziertes Ökofleisch in Heidelberg und aus der Region haben wir für Sie in der Anlage aufgelistet. Angaben über die Art der Fleischproduktion, die nicht durch ein Siegel belegt ist, können wir leider nicht überprüfen. Hier müssen Sie selbst wissen, inwieweit Sie Ihrem Metzger vertrauen, oder Sie sehen sich persönlich den Betrieb an, von dem Ihr Fleisch kommt.

