

**GUTES
FLEISCH**

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Str. 62 · 52525 Heinsberg

Artgerechte Tierhaltung bei Otto Gourmet

Wir von Otto Gourmet werben mit der Botschaft, dass das Fleisch, welches wir vermarkten, aus artgerechter Tierhaltung kommt.

Artgerechte Tierhaltung definieren wir so, dass die Tiere in der Aufzucht und Mästung ihren natürlichen Trieben nachkommen können. Dazu gehört insbesondere, dass alle Tiere die wir vermarkten das Tageslicht sehen. Die Tiere haben entweder nie einen Stall gesehen, oder kommen aus einer offenen Stallhaltung, in der sie freien Zugang in einem großzügigen Außenbereich haben. Neben frischer Luft und Tageslicht ist es für uns wichtig, dass die Tiere ihren unterschiedlichen Bedürfnissen nachkommen können.

Schweine können wühlen, Hühner können scharren, Enten können schwimmen, Lamm und Rinder können laufen. Alle Tiere haben ausreichend Platz. Sie können im Gegensatz zur Massentierhaltung, Schlafplatz und Kotplatz voneinander trennen. Es ist genügend Platz, dass sich Tiere bewegen können, ohne ihre Artgenossen zu nötigen. Stressbedingte Haltungsmethoden, wie das Kupieren von Schwänzen, das Ziehen von Zähnen ist nicht notwendig. Verätzungen an Geflügelfüßen aufgrund des ständigen Stehens in Kot sind nicht gegeben.

Die Fütterung ist artgerecht, heißt, der Verdauungstrakt wird nicht überbeansprucht. Selbst die in den USA praktizierte Maisfütterung, ist so ausgewogen, dass die Tiere keine Beschwerden haben. So füttert der verantwortungsvolle Landwirt maximal 10-15% Mais an das ausgewachsene Rind. Jungtiere erhalten gar keine Maiszufütterung.

Für uns ist wichtig, dass die Schlachtung in einer Umgebung stattfindet, in der Respekt vor dem Tier gezeigt wird. Dies findet immer dann statt, wenn der Mensch noch das einzelne Tier wahrnimmt und wenn für ihn die Gesundheit und das Schlachtergebnis des einzelnen Tieres wichtig sind - sei es aus ethischen oder auch kommerziellen Gründen. Unsere Züchter, die sich für die Qualität des Fleisches verantwortlich fühlen, die die Tiere bis zur Schlachtung in ihrem Leben begleitet haben, arbeiten mit kleineren Schlachthäusern zusammen, bei denen die Tötung immer noch einzeln durch den Menschen erfolgt. Zum Teil, wie z.B. bei unseren Gänsen, schlachtet der Züchter selbst noch.

Wir haben uns die Betriebe und die Menschen dahinter angeschaut und sind sicher, dass die Tiere nicht unnötigem Stress in der Aufzucht und im Vorfeld der Betäubung im Schlachthof ausgesetzt werden. Sieht man sich den Stresslevel der Tiere an, muss zwischen den Tierarten unterschieden werden. Rind, Lamm und Geflügel wittern nicht die Gefahr des Todes und bei richtiger Behandlung sind sie eher gutmütig und verhalten sich nicht gestresst. Schweine sind da sensibler und zeigen eher Stress, hier hört man schon eher ein aufgeregtes Quieken.

Gebrüder Otto Gourmet GmbH
Geschäftsführer: Michael Otto,
Stephan Otto und Wolfgang Otto
Boos-Fremery-Str. 62
52525 Heinsberg

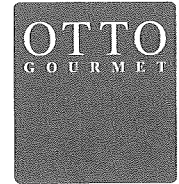
Telefon: 0049(0)24 52 / 97 62 6-0
Telefax: 0049(0)24 52 / 97 62 6-12
E-Mail: info@otto-gourmet.de
Internet: www.otto-gourmet.de

Raiffeisenbank Heinsberg
BLZ 370 694 12 · KTO 3 302 325 013
IBAN: DE78 3706 9412 3302 3250 13
BIC: GENODED1HRB

Kreissparkasse Heinsberg
BLZ 312 512 20 · KTO 14 002 118 90
IBAN: DE42 3125 1220 1400 2118 90
BIC: WELADED1ERK

Steuer-Nr. 210/5706/1385
USt-IdNr. DE 815 228 148
HRB 16454
Amtsgericht Aachen

Wir liefern ausschließlich aufgrund unserer AGB, die Sie auf unserer Website unter www.otto-gourmet.de/agb/ einsehen können.



**GUTES
FLEISCH**

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Str. 62 · 52525 Heinsberg

Bezüglich der Anfahrt zum Schlachthof, gibt es Unterschiede. Vom Prinzip her werden alle Tiere regional mit sehr kurzen Anfahrtswegen geschlachtet - kleiner 2 Stunden. Eigentlich alles, was aus Europa kommt. Für unser Fleisch aus den USA gilt das nicht so. Hier sind die Tiere bis zu vier Stunden unterwegs. Dies hängt damit zusammen, dass nur bestimmte Schlachthöfe für den Export nach Europa durch den Gesetzgeber zugelassen sind. Die so transportierten Rinder und Bisons werden deshalb grundsätzlich am Tag vor der Schlachtung transportiert, damit sie über Nacht zur Ruhe kommen können.

Wichtig für den Transport ist, dass die Tiere körperlich fit sind, dann ist der Stresslevel für die Tiere auch geringer. Dafür stehen unsere Züchter, die jedes Tier kennen, welches zum Schlachten geht.

Neben den Tieren dürfen wir letztendlich auch nicht den Menschen vergessen. Die gelebte Preispolitik für den durch Supermärkte geprägten Lebensmittelmarkt, lässt viele landwirtschaftliche Produzenten kein ausreichendes Einkommen mehr erzielen, bzw. macht sie abhängig von staatlichen Subventionen. Wir wollen beste Qualität einkaufen. Um dieses Ziel zu erreichen, diskutieren wir mit unseren Produzenten nicht den Preis. Wir geben immer gerne Feedback, ob Preise im Markt durchsetzbar sind, verwahren uns aber, unseren Produzenten kein ausreichendes Einkommen zu geben, bzw. in die Versuchung zu leiten, am Tier zu sparen, um einen günstigeren Preis anbieten zu können.

Mit freundlichen Grüßen
für die Geschäftsleitung

Gebrüder Otto Gourmet GmbH
Geschäftsführer: Michael Otto,
Stephan Otto und Wolfgang Otto
Boos-Fremery-Str. 62
52525 Heinsberg

Telefon: 0049(0)24 52 / 97 62 6-0
Telefax: 0049(0)24 52 / 97 62 6-12
E-Mail: info@otto-gourmet.de
Internet: www.otto-gourmet.de

Raiffeisenbank Heinsberg
BLZ 370 694 12 · KTO 3 302 325 013
IBAN: DE78 3706 9412 3302 3250 13
BIC: GENODED1HRB

Kreissparkasse Heinsberg
BLZ 312 512 20 · KTO 14 002 118 90
IBAN: DE42 3125 1220 1400 2118 90
BIC: WELADED1ERK

Steuer-Nr. 210/5706/1385
USt-IdNr. DE 815 228 148
HRB 16454
Amtsgericht Aachen

Wir liefern ausschließlich aufgrund unserer AGB, die Sie auf unserer Website unter www.otto-gourmet.de/agb/ einsehen können.