



Meldung vom 15.10.2020

VHS Lippetal aktuell

Von der Stallhaltung zur Premium-Haltung

Interessiert es Sie, wie das Tier gelebt hat, von dem Ihr Sonntagsbraten stammt? Immer mehr Verbrauchern ist es nicht mehr egal, wie die Tiere aufwachsen, wie sie gehalten und unter welchen Umständen sie gemästet werden. Es gibt bei den großen deutschen Supermarktketten seit 2019 ein einheitliches Siegel auf den Verkaufsverpackungen, um den Verbraucher über die Haltungsbedingungen der Schlachttiere zu informieren. Noch kommt 90 % des in Deutschland verkauften Frischfleischs aus der Haltungsform 1 = Stallhaltung. Dadurch wird der gesetzliche Mindeststandard erfüllt.

Am Samstag, 14. November bietet die VHS Lippetal den Besuch zweier Familienbetriebe an, die zeigen, dass es auch anders geht. Beginn ist um 14.00 Uhr auf Hof Spellerberg in Heppen (fürs Navi: Bad Sassendorf, Lindenweg 2), wo die Ferkel geboren und aufgezogen werden. Danach folgt der 3 km entfernte Hof Albersmeier (Lippetal, Hüttinghauser Weg 10), dort werden diese Ferkel dann als Schweine gemästet und bis zur Schlachtung leben. Als Resultat aus dieser Haltungsform erhält das Fleisch das bestmögliche Gütesiegel 4 = Premium.

Anmeldungen sind noch möglich, entweder im Internet über die Seite www.vhsssoest.de oder per Post an die VHS Soest, Nöttenstraße 29.

Anregungen, Wünsche und Kritik sind gerne gesehen: bitte per Mail an Zweigstellenleiter Dieter Schomberg dieterschomberg@freenet.de