



Meldung vom 25.04.2022

### **VHS Lippetal aktuell**

Am kommenden Samstag bietet die VHS Lippetal eine Hofbesichtigung zum Thema „Von der Stallhaltung zur Premium-Haltung“ an.

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, 30. April besucht die VHS Lippetal zwei Familienbetriebe, 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 geht es weiter zum 3 km entfernten 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.

Der Nachmittag ist gebührenfrei, eine Anmeldung ist aber aus organisatorischen Gründen trotzdem erforderlich. Anmeldungen sind möglich über die Seite [www.vhsssoest.de](http://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](mailto:dieterschomberg@freenet.de)