

VERGLEICH DER HALTUNGSKONZEPTE

	Natürliche Offenstallhaltung	EU-Bio	Konventionelle Haltung
Futter	85% Futter aus eigenem Anbau und Herstellung, 15% Eiweißträger	95% Futter aus ökologischer Landwirtschaft, 5% konventionelles Futter, 20% Futter vom eigenem Betrieb oder "aus derselben Region"	Keine Vorgaben
Gentechnik-freies Futter	Ja	Nein bis zu 5% erlaubt	Nein
Aufzucht	Vom Ferkel bis zum Mastschwein auf einem Hof	Keine Vorgaben	Keine Vorgaben
	Säugezeit mit <u>Muttersau</u> : 4-5 Wochen, <u>Ferkelstall</u> : ca. 8 Wochen, <u>Mastschwein</u> : 4 Monate, <u>Haltungszeit</u> insgesamt: 6 Monate	Säugezeit mit <u>Muttersau</u> : 5-6 Wochen, <u>Mastschwein</u> : 4,5 Monate, <u>Haltungszeit</u> insgesamt: 6 Monate	Säugezeit: ca. 3-4 Wochen, <u>Mastschwein</u> : 3 Monate, <u>Haltungszeit</u> insgesamt: 4 Monate
Stallstruktur/ Boden	Offener Stall, Strukturierung der Bucht: Trennung von Aktivitäts-, Liege- und Kotbereich (Spaltenböden höchstens auf der Hälfte der Fläche)	Trennung von Kot- und Liegebereichen; weiche Einstreu für Liegebereiche (Spaltenböden höchstens auf der Hälfte der Fläche)	Buchten, Teilung in Aufenthalts- und Liegefläche i.d.R. Spaltenböden, keine Angaben zum Einstreu
Auslauf/ Beschäftigung	Je nach Gewicht 0,6-1,2m ² /Tier, Auslauf in einem strohgestreuten Offenstall zum Wühlen mit Spielzeug	Je nach Gewicht 0,6-1,2m ² /Tier, Auslauf mit verpflichtenden Wühlflächen	Keine Vorgaben / Ketten und Holzklötze
Besatzdichte	Doppeltes Platzangebot von den gesetzlich vorgeschrieben, je nach Gewicht 0,8-1,5m ² /Tier	Je nach Gewicht 0,8-1,5m ² /Tier, Mastschwein (50-110 kg) mindestens 1,3m ² + zusätzlich 1m ² Auslauf im Freien	Je nach Gewicht 0,5-1,0m ² /Tier, Mastschwein (50-110kg) mindestens 0,75m ²
Schwänze kupieren?	Kein kupieren der Schwänze	Nur in Ausnahmefällen und mit Genehmigung erlaubt	Lt. Gesetz nur in Ausnahmefällen erlaubt, in der Praxis aber weit verbreitet
Hormonbehandlung	Kein Einsatz von Hormonen	Kein Einsatz von Hormonen	Einsatz von Hormonen zur Steigerung der "Produktivität" der Schweine (geregelte Würfe und höhere Anzahl an Ferkeln pro Wurf)
Antibiotikaeinsatz	Kein prophylaktischer Einsatz	Kein prophylaktischer Einsatz	Prophylaktischer Einsatz
Transport	Keine Stromstöße, keine schulmedizinischen Beruhigungsmittel, Landwirt bringt seine Schweine zum Schlachthof (40km)	Keine Stromstöße, keine schulmedizinischen Beruhigungsmittel, Transport bis zu 8 Stunden	Keine Vorgaben

TIERWOHL – GROSS GESCHRIEBEN!

Natürliche Offenstallhaltung

- ✓ **Natur:** Viel frische Luft und natürliche Witterungseinflüsse wie warm, kalt, feucht, windig, sonnig sorgen für ein besseres Wohlbefinden
- ✓ **Nachhaltigkeit:** Futter ohne Gentechnik aus eigenem Anbau und eigener Herstellung
- ✓ **Bewegungsfreiheit:** Die Schweine haben genügend Stroh auf doppelt soviel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben
- ✓ **Tageslicht:** Permanent natürliches Tageslicht mit Tag- und Nachtgefühl kommt den natürlichen Grundbedürfnissen eines Schweins entgegen
- ✓ **Komfort:** Schweine können beim Ruhen zwischen einem warmen eingestreuten Liegebereich (Winter) oder eher nassem, kühlen Betonboden (Sommer) wählen
- ✓ **Hygiene:** Vier tiergerechte Funktionsbereiche: liegen, fressen, koten und bewegen sorgen für mehr Sauberkeit, weniger Gerüche und mehr Wohlfühl
- ✓ **Wohlbefinden:** Die Schweine sind nachweislich gesünder als aus herkömmlicher Haltung
- ✓ **Vitalität:** Kein prophylaktischer Einsatz von Antibiotika und keine Hormonbehandlung

QUALITÄT

Futteranbau, Geburt, Aufzucht, Transport, Schlachtung und Verarbeitung in einem transparenten Kreislauf.

meerpohl
OLDENBURGER SPEZIALITÄTEN FLEISCHEREI SEIT 1903



REGIONALITÄT & VERTRAUEN

Unser Offenstallkonzept für nachhaltigen Genuss



Sabine und Andreas Meerpohl führen den Familienbetrieb bereits in 4. Generation. Gemeinsam mit ihrem Sohn Philip stehen die Meerpohls für einen modernen und nachhaltigen Betrieb. Für das gesamte Schweinefleischsortiment gilt: Alle Produkte kommen ausnahmslos aus in Offenstallhaltung aufgezogenen und gehaltenen Tieren des Familienbetriebs Barghop, der ausschließlich mit den Meerpohls kooperiert. Das bedeutet, dass alle Tiere von der Geburt, Aufzucht und Mast im Rahmen der Bedingungen des „Offenstall-Prinzips“ gehalten werden.



GEBURT, AUFZUCHT,
FUTTERANBAU



Bild rechts: Landwirte Heino Barghop & Heiko Barghop



HOF BARGHOP

Die Landwirte Heino und Heiko Barghop halten ihre Schweine in **Offenstallhaltung** auf ihrem landwirtschaftlichen **Familienbetrieb**. Alle Tiere werden von der **Geburt, Aufzucht und Mast** im Offenstall gehalten und leben dort in sozialen Gruppen. Unter diesen natürlichen Bedingungen leben alle Tiere mit Ringelschwänzchen. Familie Barghop gibt den Tieren die **Möglichkeit, sich in den Freiluft- und Stallanlagen mit viel Platz** zu bewegen. Strohbereiche sind zum Spielen und Laufen vorhanden. **Frische Luft und echte klimatische Bedingungen tragen zur Tiergesundheit bei**. Darum ist die prophylaktische Verabreichung von Medikamenten nicht nötig.

Hof Barghop
Wesenstedt 13, 27248 Ehrenburg - Wesenstedt
Telefon: 04275 - 235

SCHLACHTHOF



Bild rechts: Paul Brand (GF), Niko Brand (GF)



Die Schlachtung der Tiere erfolgt bei Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co. KG in Lohne. Das Unternehmen hat sich ganz der Qualität verschrieben. Die eigenen, gut ausgebildeten Mitarbeiter sind zu einem Großteil bereits langjährig beschäftigt. Der **wertschätzende Umgang mit dem Tier** wird bei den Schlacht- und Verarbeitungsprozessen genauestens beachtet. Gute Arbeitsbedingungen und familiäres Betriebsklima sowie eine faire Bezahlung sind bei Brand selbstverständlich. Leiharbeiter und Werksverträge gibt es nicht. Der Schlachthof Brand **gehört zu den Gründungsmitgliedern zur Förderung der Offenstallhaltung von Schweinen e.V.**

Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co. KG
Brandstraße 21, 49393 Lohne
Telefon: 04442 - 9 23 60
Web: www.brand-lohne.de

HANDWERKLICHE
MANUFAKTUR



Bild rechts: Andreas Meerpohl (GF), Sabine Meerpohl (GF), Philip Meerpohl (Assistent GF)



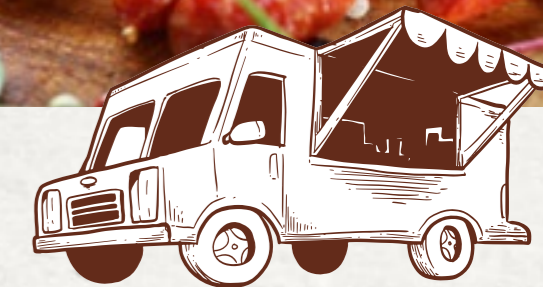
Seit 1903 fertigen wir nach allen Regeln der **traditionellen Handwerkskunst hausgemachte Fleisch-, Schinken- und Wurstspezialitäten mit Rohstoffen von Erzeugern aus der Region**. Ob Fleisch aus der Offenstallhaltung oder vom Deutsch Angus: **Qualität, Tradition, Genuss und das „gewisse Etwas“** sind seit jeher unsere Leitgedanken. Unsere Schweinefleischspezialitäten kommen ausschließlich aus in Offenstallhaltung aufgezogenen und gehaltenen Tieren des Familienbetriebs Barghop. Wir sind Mitglied im Verein zur Förderung der Offenstallhaltung von Schweinen e.V., der sich zur Aufgabe gemacht hat, die artgerechte Haltung von Schweinen im Rahmen des „Offenstall-Prinzips“ zu unterstützen.

Meerpohl Spezialitäten-Fleischerei GmbH
Alexanderstraße 370, 26127 Oldenburg
Telefon: 0441 - 63 63 2
Web: www.meerpohl.de

BEDIENTHEKEN &
WOCHENMÄRKTE



meerpohl goes
WOCHENMARKT



- ✓ Beste Schinken- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung
- ✓ Schweinefleisch aus natürlicher Offenstallhaltung
- ✓ Suppenküche
- ✓ Fleischspezialitäten
- ✓ Deutsch Angus Beef aus Offenstall Haltung
- ✓ Beste Steaks und Dry-Aged Beef aus Oldenburg
- ✓ Brotaufstriche und „norddeutsche Leibgerichte“
- ✓ Feinkostsalate