

05.04.2022

Zuhause im Ländle

Mit dem Landbauern Hähnchen setzt REWE Südwest ein weiteres Zeichen für faire Fleischerzeugung.

Autor:in

Isabela Puselja

Referentin Unternehmenskommunikation



REWE Südwest geht den nächsten Schritt im regionalen Landbauern-Qualitätsfleisch-Programm. Im März 2020 startete das Unternehmen mit dem „Landbauern Schweinefleisch“, Ende März 2022 mit dem Landbauern Rind und Kalb aus dem Haus Qualivo – beides aus Baden-Württemberg. Ab April 2022 erweitert hochwertiges, tierwohlgerecht erzeugtes Geflügelfleisch das Sortiment. Auch das „Landbauern Hähnchen“ wächst auf ausgewählten Höfen in Baden-Württemberg auf.

Faire Haltungsbedingungen

Die Geburt der Landbauern Hähnchen erfolgt direkt im Stall. Sie können scharren, haben ausreichend Ruhe und durch erhöhte Sitzgelegenheiten auch einen Rückzugsort. So kann auch die natürliche Rangordnung in der Herde eingehalten werden. Ziel ist, dass die Tiere ihre arttypischen Bedürfnisse ausleben können. Zudem haben sie ein größeres Platzangebot und einen Zugang zu einem Wintergarten

mit Tageslicht und frischer Luft (Außenklima), Beschäftigungsangebote wie Luzerne- oder Heuballen sowie Picksteine stehen zur Verfügung. Die Futterstellen und Tränken füllen sich automatisch nach Bedarf der Tiere. Während der gesamten Aufzucht können die Tiere selbst entscheiden, wann sie Nahrung aufnehmen. Das Futter ist eine Mischung aus Getreide, Mais, europäischem, GVO-freiem Soja und Mineralstoffen. Saisonal können die am Programm teilnehmenden Landwirte auch Getreide aus eigenem Anbau zufüttern. Die Familienhöfe haben maximal drei Ställe und können so eine angemessene Betreuung der Tiere sicherstellen. Diese artgerechte Haltung entspricht der Haltungsform 3.

Zuhause im Ländle

Die Tiere werden in Baden-Württemberg geboren, wachsen hier auf und werden im Ländle auch geschlachtet, zerlegt und vermarktet. Es handelt sich um eine langsam wachsende Geflügelrasse und REWE Südwest setzt – wie auch beim Landbauern Schwein – auf eine Ganztiervermarktung. Das Tier wird somit als Lebewesen komplett wertgeschätzt und alle Teile werden vermarktet bzw. weiterverarbeitet. „Wir gehen mit unserem Landbauern Hähnchen einen neuen Weg und machen einen weiteren großen Schritt hin zu mehr Tierwohl in der Theke und im Kühlregal. Dafür setzen wir auf starke, regionale Partner, die hohe Tierwohlstandards voraussetzen und sich für eine nachhaltige, zukunftsorientierte Landwirtschaft einsetzen. Mehraufwand und hohe Qualität werden mit fairen Preisen entlohnt“, so Rudolf Müller, verantwortlich für das Metzgerei-Sortiment der REWE Südwest. Das „Landbauern Hähnchen“ wird daher auch entsprechend wertschätzend in den Märkten verkauft.

Regionale Partnerschaft – hohe Kontrollen

Beim „Landbauern-Hähnchen-Programm“ ist die OSG – Oberschwäbische Geflügel GmbH – Partner der REWE. Die OSG vereint neun landwirtschaftliche Betriebe mit rund 16 Ställen in Baden-Württemberg. Das Geflügel wird ausschließlich in eigenen Produktionsbetrieben verarbeitet. Die Tiere sind maximal 200 km zum Verarbeitungsbetrieb unterwegs. „Wir setzen uns für eine nachhaltige, schonende Hähnchenaufzucht ein, die weit über die konventionellen Tierschutzvorgaben hinausgeht. Zudem sorgen wir für maximale Transparenz. Wer Fleisch und Geflügel isst, will wissen, woher die Produkte kommen. Wir können die Rückverfolgbarkeit vollumfänglich sicherstellen“, weiß OSG Geschäftsführer Leonhard Groß. Vom Ei bis zum Teller: Durch unabhängige Zertifizierungsstellen wie QS- oder IFS-Standard sowie die REWE-eigenen Audits erfüllt das „Landbauern Hähnchen“ hohe Anforderungen an Tierwohlkriterien, Produktsicherheit und Rückverfolgbarkeit. So kann Hähnchenfleisch mit gutem Gewissen verzehrt werden.

Bildnachweis: OSG



