






Der Schweizer Tierschutz STS koordiniert die Kampagne «Absatzoffensive Labelfleisch in der Gemeinschaftsgastronomie».

- Der STS setzt sich zusammen mit den landwirtschaftlichen Labelorganisationen (IP-Suisse, Bio Suisse, Mutterkuh Schweiz, Demeter, KAG Freiland) für einen verantwortungsvollen Umgang mit den Nutztieren und der Umwelt ein.
- Mit der Beschaffung von Fleisch aus den folgenden Labelprogrammen unterstützen Sie tierfreundliche Haltungssysteme (vom STS empfohlen gemäss www.essenmitherz.ch).

<p>Besondere Stärken im Bereich Tierwohl gemäss den Richtlinien?</p> 	<p>Die Richtlinien lassen sich wie folgt zusammenfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrierte Produktion mit reduziertem Einsatz von chemisch-synthetische Pflanzenschutzmitteln (auch pestizidfreies Getreide) und artgerechter Tierhaltung • Tiere werden frei in Gruppen gehalten, eingestreuter Liegebereich und permanenter Auslauf ins Freie (deutlich über gesetzlichen Anforderungen) • Mit Punktesystemen wird die Förderung von Biodiversität und des Klima- und Ressourcenschutzes sichergestellt
<p>Landwirtschaftliche Produzenten?</p>	<p>Knapp 10'000 Bäuerinnen und Bauern produzieren nach den Vorgaben der IP-SUISSE.</p>
<p>Wo kann das Fleisch beschafft werden (Liste von grösseren Anbietern)?</p>	<p>Liste von grösseren Anbietern, die IP-Suisse Fleisch im Sortiment haben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnosa: www.carnosa.ch • Mérat: www.merat.ch • Kellerberger Frisch Servic frigemo: www.kellerbergerfs-shop.ch • Pistor: www.pistor.ch • Protega/Transgourmet: www.transgourmet.ch • Top CC: www.topcc.ch • Vollständige Liste: www.procercert.ch → Zertifikate → Standard: IP-SUISSE → Fleisch
<p>Kontaktperson Label Kontaktdaten</p>	<p>IP-Suisse Geschäftsstelle, Niklaus Hofer, Molkereistrasse 21, 3052 Zollikofen +41 31 910 60 00, info@ipsuisse.ch, www.ipsuisse.ch</p>

<p>Besondere Stärken im Bereich Tierwohl gemäss den Richtlinien?</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Knospe-Bauern produzieren auf dem gesamten Betrieb ganzheitlich nach den Richtlinien von Bio Suisse. Mit konsequentem Verzicht auf Kunstdünger und chemisch-synthetische Pestizide sowie vielfältigen Ackerkulturen halten die Betriebe den Boden fruchtbar und bieten vielfältige Lebensräume für Pflanzen und Tiere. • Für Knospe-Bauern steht das Wohlbefinden der Tiere im Mittelpunkt. Knospe-Kühe etwa verbringen viel Zeit im Freien, ihr Futter besteht artgerecht aus Raufutter und ist frei von Gentechnik und chemisch-synthetischen Zusätzen. Werden Knospe-Tiere krank, so hat Komplementärmedizin Vorrang. Der vorbeugende Einsatz von Antibiotika ist verboten.
<p>Landwirtschaftliche Produzenten?</p>	<p>7450 Produzentinnen und Produzenten arbeiten nach den Richtlinien von Bio Suisse, davon halten 5500 Tiere.</p>
<p>Wo kann das Fleisch beschafft werden?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Direktbezug ab Hof: www.knospehof.ch • Regionale Bio-Metzgereien (nicht abschliessend): www.uelihof.ch und www.bio-metzg.ch • Bei spezifischen Fragen hilft Reto Thörig (s. Kontakt) nach Möglichkeit gerne weiter
<p>Kontaktperson Label Kontaktdaten</p>	<p>Bio Suisse, Reto Thörig, Projektleiter Gemeinschaftsgastronomie, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel, +41 61 204 66 87, reto.thoerig@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch</p>

<p>Besondere Stärken im Bereich Tierwohl gemäss den Richtlinien?</p>  	<ul style="list-style-type: none"> • SwissPrimBeef aus Mutterkuhhaltung: Das Kalb wächst bei der Kuh in Freilauf- und Weidehaltung mit seiner Herde auf und trinkt Muttermilch. Ab einem Alter von sechs bis zehn Monaten geht es in die Ausmast mit stetigem Zugang zum Laufhof. Natürliche Fütterung: Grösstenteils mit Gras, Heu und Mais, kein Palmfett, nur Soja aus nachhaltiger Produktion. Aus den Rassen Aubrac, Charolais, Hereford, Limousin und Simmental erhalten Sie vorzügliche Fleischqualität. • SwissPrimPorc aus Auslaufhaltung: Eine gezielte Fütterung mit Kräutern und TradiLin garantiert einen hervorragenden Geschmack und ein ernährungsphysiologisch vorteilhaftes Fettsäuremuster. Die Tiere werden in Ställen und Auslaufhaltung mit Bewegung und Beschäftigung (u.a. Stroh) gehalten. • Mit einem Tierpass garantiert Mutterkuh Schweiz die Einhaltung des SwissPrimGourmet-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Rasse, Herkunft, Haltung und Fütterung. Alle Betriebe werden unangemeldet von beef control kontrolliert.
<p>Landwirtschaftliche Produzenten?</p>	<p>48 Betriebe produzieren für SwissPrimGourmet</p>
<p>Wo kann das Fleisch beschafft werden (Liste von grösseren Anbietern)?</p>	<p>Traitafina AG, Fabian Zimmermann, Leiter Marketing & Verkauf Niederlenzer Kirchweg 12, 5600 Lenzburg +41 62 885 22 81, fabian.zimmermann@traitafina.ch, www.traitafina.ch</p> 
<p>Kontaktperson Label Kontaktdaten</p>	<p>Mutterkuh Schweiz, Stefan Lobsiger, Leiter Markenprogramme, Stapferstrasse 2, 5201 Brugg +41 56 462 33 59, stefan.lobsiger@mutterkuh.ch, www.mutterkuh.ch</p>

<p>Besondere Stärken im Bereich Tierwohl gemäss den Richtlinien?</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiere müssen in Gruppen gehalten werden; sie bleiben unversehrt, behalten ihre Hörner, Schwänze oder Schnäbel. • Die Tiere werden ihren Bedürfnissen angepasst gefüttert. Bei Wiederkäuern bedeutet dies fast ausschliesslich Gras, Heu oder Silage und wenn überhaupt, dann nur wenig Getreide. • Das Futter ist zu 100 % biologisch und stammt wenn möglich vom eigenen Hof. • Die Tierwohlprogramme BTS (Besonders Tierfreundliche Stallhaltungssysteme) und RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien) sind Pflicht.
<p>Landwirtschaftliche Produzenten?</p>	<p>398 zertifizierte Demeter Betriebe (Stand 1.4.2021)</p>
<p>Wo kann das Demeter-Fleisch beschafft werden?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch ab Hof: www.demeter.ch/hof-finden/ • Zwei Demeter-zertifizierte Metzgereien: www.hansundwurst.ch/ und www.bio-metzg.shop/ • Bei Bedarf nach Demeter-Fleisch (auch aus Hoftötung oder von Zweinutzungsrindern: www.rindinglueck.ch) gibt Kontaktperson Auskunft. • Das Wort «Demeter» darf als Auslobung für das Demeter-zertifizierte Fleisch genutzt werden, das Demeter-Logo darf nicht genutzt werden. Dies ist den kontrollierten und zertifizierten Betrieben vorbehalten.
<p>Kontaktperson Label Kontaktdaten</p>	<p>Aline Haldemann, Co-Geschäftsführerin, Bereichsleitung Marketing Demeter Geschäftsstelle, Krummackerweg 9, 4600 Olten +41 61 706 96 46, a.haldemann@demeter.ch, www.demeter.ch</p>

<p>Besondere Stärken im Bereich Tierwohl gemäss den Richtlinien?</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Ratings (Pusch, WWF und essenmitherz.ch) würdigen insbesondere die Gruppenhaltung im Laufstall, die erhöhten Platzanforderungen, sowie den täglichen Auslauf im Freien. • Im Ranking ist KAGfreiland nach wie vor das Label mit den strengsten Tierhaltungsrichtlinien: www.kagfreiland.ch/label/konsumenten/
<p>Landwirtschaftliche Produzenten?</p>	<p>130 kleine bis mittlere Betriebe</p>
<p>Wo kann das Fleisch beschafft werden?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Direkt beim regionalen Produzenten: www.kagfreiland.ch/produkte/verkaufsstellen/ • H. R. Kyburz Vieh + Fleisch AG: www.hrkyburz.ch • Metzgerei Abegg: www.metzg-abegg.ch • Metzgerei Eichenberger: www.eichenbergermetzgerei.ch • Biopartner: www.biopartner.ch (Eier) • hosberg AG: www.hosberg.ch (Eier)
<p>Kontaktperson Label Kontaktdaten</p>	<p>KAGfreiland, Sabrina Margelisch, Bachmattweg 18, 5000 Aarau +41 71 222 18 18, sabrina.margelisch@kagfreiland.ch, www.kagfreiland.ch</p>