



**Tierhalter, Tierrechtler oder Tierschützer,
Verbraucher und auch der Handel,
alle müssen zusammen arbeiten,
zum Wohle der Tiere.**

Nur so kann etwas bewegt werden!

VORTEILE

der hofnahen Schlachtung:

- **kein Separieren von der Herde**
- **kein Manipulieren in den Transporter**
- **kein Verladen**
- **keine Verladeunfälle**
- **keine Angst und kein Stress**
- **keine fremden Artgenossen**
- **kein langer Transport in Hitze oder Kälte**
- **keine Geräusche und Gerüche wie im Schlachthof**
- **keine Akkordschlachtungen**



IG SCHLACHTUNG MIT ACHTUNG
Thomas Mayer & Sandra Kopf

Für viele Landwirte wird es immer wichtiger die Verantwortung über das Tier bis zum Schluss zu behalten.

Die Tiere sollen nicht verladen werden und in der Kontrolle des Landwirtes bleiben.

Viele Verbraucher hinterfragen die Erzeugungsmethoden der Lebensmittel

Viele Verbraucher fordern einen besseren Umgang mit den sogenannten Nutztieren und fordern die Nachvollziehbarkeit der Herkunft

Viele Verbraucher möchten

- ein faires Produkt
- einen fairen Preis für die Landwirte
- einen fairen Preis für die Konsumenten

Viele Verbraucher möchten Fleisch mit gutem Gewissen genießen können



IG

SCHLACHTUNG
MIT ACHTUNG

www.schlachtung-mit-achtung.de

Wir möchten dem **Verbraucher** daher ein ethisch wertvolles Endprodukt bieten, das nachhaltig und regional hergestellt worden ist.

...wie Herr Klaus Hoffmann vom MRI* Kulmbach sagt:

„Wer auf zähem Fleisch kaut, kaut auf der Angst der Tiere!“

*(Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel)