



Schlachterei Prott: seit 10 Jahren Mitglied bei Neuland (v.l.: Wolfgang Apel, Präsident Deutscher Tierschutzbund, Schlachtermeister Henning Prott, Frau Bettina Hagmann-Prott, Mutter Bertraud Prott und Jens Timm, Neuland).

AJB-FOTO: ALBRECHT-JOACHIM BAHR

Tierschutz über den Einkaufskorb praktiziert

Lesumer Fleischerei Prott seit zehn Jahren Mitglied bei Neuland / „Tiergerechte Haltung unterstützen“

Von unserem Mitarbeiter
Albrecht-Joachim Bahr

LESUM. Doppelgeburtstag am Lesumer Marktplatz: Die Fleischerei Prott besteht seit 80 Jahren und ist seit zehn Jahren Mitglied im Neuland-Qualitätsfleischprogramm. Vergangenen Freitag gab es dann auch Glückwünsche, Blumen und Präsentkorb für Inhaber Henning Prott, seine Frau Bettina Hagmann-Prott und für Seniorchefin Bertraud Prott. Unter den Gratulanten waren Wolfgang Apel, Präsident des Deutschen Tierschutzbundes und Vorsitzender von Neuland, sowie Jens Timm aus der Neuland-Zentrale in Bad Bevensen.

Neuland wurde 1988 als „Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung“ gegründet. Der Verein, angeschoben vom Deutschen Tierschutzbund, läuft in Kooperation mit der Arbeitsgemeinschaft Bäuerlicher Landwirtschaft, dem BUND, dem Bundesverband Die Verbraucher Initiative sowie BUKO, Bundeskongress entwick-

lungspolitischer Aktionsgruppen – Agrokoordination. Gemeinsamer Beweggrund war und ist die ethische Verpflichtung gegenüber Tier und Umwelt. Apel: „Wir wollen Fleisch von Tieren, die während ihres Lebens nicht leiden mussten.“

Neuland hat dann auch für Haltung und Fütterung der Tiere, für Transport, Schlachtung und Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren strenge Kriterien aufgestellt. Die wichtigsten Richtlinien sind: Haltung auf Stroh, Tageslicht im Stall sowie Auslauf ins Freie. Die Tiere dürfen keine Antibiotika oder gentechnisch verändertes Futter bekommen. Es sollen nur heimische Futtermittel verwendet werden. Der Einsatz von Pestiziden ist ebenso verpönt, wie die Überdüngung der Weideflächen. Der Deutsche Tierschutzbund kontrolliert zusammen mit einer unabhängigen Kontrollstelle die Einhaltung dieser Kriterien.

Die strikte Draußen-Tierhaltung habe, bemerkte Henning Prott, den Weg wieder freigemacht für Tierarten, die fast schon verges-

sen und vom Aussterben bedroht waren. Bei den Schweinen zum Beispiel das Bunte Bentheimer und bei den Schafen die Diepholzer Moorschnucke. Beider Fleisch eine Delikatesse und bei den Kunden gern gesehen. „Die Tiere“, ergänzte Jens Timm von Neuland, „kommen allesamt aus dem Umland. Das heißt: kurze Wege für lebendige Tiere sind garantiert“. Das Fleisch wird von der Neuland GmbH in Bad Bevensen geliefert, einer bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, die ihre Tiere bei Bremen und in Bad Bevensen schlachtet und verarbeitet.

Tierschützer Apel zeigte sich überzeugt, „dass Tierschutz auch über den Einkaufskorb zu praktizieren ist“, und freute sich, dass die Lesumer Fleischerei in ihrem Ladengeschäft wie auf Marktständen in Bremen-Stadt so erfolgreich laufe. „Damit können die Verbraucher aktiv die besonders tiergerechte Haltung auf niedersächsischen Bauernhöfen unterstützen.“ Kurzum: Was hier über den Tresen gehe, „ist Fleisch, das man mit gutem Gewissen essen kann“.