

## **Die Marke glücksatt bietet, was Verbraucher sich wünschen: ehrlichen Genuss mit mehr Verantwortungsbewusstsein gegenüber Tier und Mensch. Nun wurde glücksatt auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin mit dem Regional-Star ausgezeichnet.**

**Berlin, 21.1.2020**

Mit glücksatt liefert das Familienunternehmen Schulte - Lastruper Wurstwaren das passende Angebot für die wachsende Nachfrage von Verbrauchern. Immer mehr Menschen wollen sich beim Kauf von Fleisch- und Wurstprodukten nicht länger grundlos auf Versprechungen verlassen. Sie fordern einen verantwortungsvollen Umgang mit tierischen Produkten und wollen transparent informiert werden. Aktuellen Umfragen zufolge wünschen sich mehr als 80 Prozent der Verbraucher gute Haltungsbedingungen für Tiere sowie nachvollziehbare Informationen über deren Herkunft, Haltung und Verarbeitung. Diese Wünsche und Forderungen erfüllt das Angebot der Marke glücksatt zu 100 Prozent. Verantwortung, Transparenz, Handwerk und Tierwohl stehen hier im Mittelpunkt, geprägt durch persönlichen Kontakt und einen offenen Austausch für hochwertige Produkte. Auch Umfragen zeigen, dass „ehrlicher Genuss“ beim Verbraucher besser ankommt. Über 70 Prozent der Befragten sind bereit, mehr für Fleisch- und Wurstprodukte aus verbesserter Haltung zu zahlen und rund 30 Prozent tun dies bereits, wenn sie ein entsprechendes Angebot in ihrem Supermarkt finden können.

1-2

**Von Haus aus qualitäts- und verantwortungsbewusst eingestellt.** Das Familienunternehmen Schulte - Lastruper Wurstwaren ist bereits in dritter Generation für höchste Qualität und traditionelles Fleischerhandwerk bekannt, längst auch weit über die Region hinaus. Unter der Geschäftsleitung von Mirko und Sarah Dhem werden die Werte Qualität und Verantwortung weiter in die Zukunft getragen. Sie sind auch die Begründer der Marke glücksatt und erläutern deren Zielsetzung folgendermaßen: „Wir möchten einen bewussten Fleisch- und Wurstkonsum mit gutem Gewissen und zu fairen Preisen in unserer Gesellschaft etablieren. Für uns bedeutet das in erster Linie die Wertschätzung gegenüber dem Fleischerhandwerk und eine verantwortungsvolle Aufzucht und Haltung der Tiere.“ Das heißt, glücksatt bringt Fleisch- und Wurstprodukte in den Supermarkt, denen der Verbraucher vertrauen kann.

**Transparenz und Tierwohl entlang der gesamten Wertekette.** Deshalb stellt bereits die Haltung der glücksatt-Schweine die Bedürfnisse der Tiere in den Vordergrund und kombiniert die besten Aspekte aus verschiedenen anderen Haltungsformen: Auf den Höfen der Landwirtschaftsfamilien von Mörixmann und Hackmann wachsen die Schweine in Aktivställen auf. Dieses von Gabriele Mörixmann entwickelte innovative Konzept ist einzigartig in Deutschland und vereint die Vorteile von konventioneller und Bio Haltung. Es bietet den Tieren doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, Außenterrassen und zahlreiche Aspekte für ein gesundes und aktives Heranwachsen. 2019 wurden die beiden Landwirte von Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner mit dem

Innovationspreis der Initiative Tierwohl ausgezeichnet – Frau Mörixmann für das Konzept und Herr Hackmann für die bauliche Umsetzung des Aktivstalls für Schweine. Mit Brand Qualitätsfleisch wurde im nahe gelegenen Lohne einen Partner gefunden, der den respektvollen Umgang mit Tieren bereits in der vierten Generation lebt und eine schonende, stressfreie Schlachtung unter tiergerechten Bedingungen durchführt. Die Verarbeitung der Produkte erfolgt bei Schulte, wo mit viel Wertschätzung und Verantwortungsbewusstsein gegenüber dem Tier und den Produkten nach echtem Fleischerhandwerk die glücksatt Produkte hergestellt werden.

**Veredelung durch echtes Fleischerhandwerk.** Beim Familienunternehmen Schulte arbeiten gut ausgebildete und festangestellte Fachkräfte. Sie bringen das nötige und wichtige Bewusstsein mit, wie wertvoll der Rohstoff ist, der zu hochwertigen Produkten verarbeitet wird. Trotz modernster Technik werden Geschmack, Aussehen und Qualität vorrangig vom handwerklichen Geschick der Mitarbeiter bestimmt. Der Großteil der Arbeit beruht auf gewissenhafter und fachkundiger Handarbeit. Darüber hinaus setzt das Unternehmen auf eine nachhaltige Verwertung des ganzen Tieres. Zudem werden bei Schulte alle Produkte, die von glücksatt in die Ladentheke und damit nach Hause auf den Teller kommen, nach den hauseigenen, traditionellen Rezepten hergestellt – ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern und Farbstoffen.

**Gut für alle Beteiligten: Ehrliche Produkte zu fairen Preisen.** Ein weiterer, wichtiger Faktor in Sachen Tierwohl sind die realistischen und zukunftsfähigen Bedingungen, die das Unternehmen Schulte mit glücksatt allen Beteiligten bietet. So profitieren von dem Konzept der Marke Landwirte, der Schlacht- und der Verarbeitungsbetrieb, Handelspartner und Verbraucher gleichermaßen. glücksatt erfüllt die Bedarfsmengen der Verbraucher ganzjährig und stellt die durchgängige Verfügbarkeit der Produkte mit kurzen Lieferzeiten sicher. Und das zu fairen und realistischen Bedingungen für Landwirt, Händler und Verbraucher. Die Preise der nachhaltig erzeugten Produkte sind dabei vergleichbar mit denen eines klassischen Fleischers – sie entsprechen damit der in Studien ermittelten Mehrzahlungsbereitschaft der Verbraucher und sorgen darüber hinaus für den nötigen Spielraum in der Einzelhandelspreisgestaltung. Auch die große Vielfalt der angebotenen Produktpalette mit den verschiedensten Rezepturen, lässt keine Wünsche an Geschmack und Qualität offen. Ebenso ganzheitlich und hochwertig sind die Fleischwaren aus allen Zuschnitten des Tieres verarbeitet. Ob für die Bedientheke oder den SB-Bereich: dass das Konzept der Marke aufgeht, zeigt nicht nur die Nachfrage. glücksatt ist in ausgewählten Märkten des Lebensmitteleinzelhandels in Niedersachsen und Bremen rund um das Oldenburger Münsterland erhältlich und bietet Verbrauchern alles, was diese vermehrt fordern und sich wünschen: ehrlichen Genuss von Fleisch- und Wurstprodukten, der sich durch mehr Verantwortungsbewusstsein gegenüber Tier und Mensch auszeichnet.

**Der erreichte 2. Platz beim Wettbewerb um den Regional-Star in der Kategorie Innovation** ist nun ein weiteres Zeichen dafür, wie sehr glücksatt den Zahn der Zeit trifft. Ziel des Wettbewerbs von Lebensmittel Praxis und Internationaler Grüner Woche ist es,

die überzeugendsten Konzepte zu finden, die unter nachhaltigen Aspekten die Vermarktung regionaler Produkte voranbringen und der Branche als Best-Practise-Beispiele dienen können. Und genau das kann glücksatt: „Alle heute diskutierten Fragen rund um die Erzeugung von Fleisch- und Wurstwaren können wir mit dem Konzept glücksatt heute schon beantworten.“ so Dhem auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. „Kurze Wege sind uns wichtig, denn so ist unsere Arbeit einfach nachvollziehbar und transparent darstellbar. Wir wollen vor allem das Vertrauen unserer Kunden sicherstellen. In unserer Wertekette arbeiten wir sehr ehrlich und eng miteinander. Wir alle – Landwirte, Schlachter, Verarbeiter und auch die Supermärkte – können uns auf einen Kaffee besuchen, wenn Redebedarf besteht. Das ist für uns das beste Zeichen von Regionalität.“

Überzeugen Sie sich bei einem Besuch der glücksatt-Landwirte, des Schlachthofes Brand und unserer Verarbeitung gerne selbst von unserem Konzept für mehr Tierwohl, Fleischerhandwerk, Transparenz und Verantwortung.

**Über glücksatt:** Die Marke glücksatt aus dem Hause Schulte - Lastruper Wurstwaren bietet Fleisch- und Wurstprodukte aus einer tiergerechten, transparenten und verantwortungsvollen Wertekette. Die ausgezeichnete Aktivstallhaltung, der wertschätzende Umgang mit den Tieren, die schonende Schlachtung und die nachhaltige Verarbeitung nach echtem Fleischerhandwerk machen das Konzept für Händler und Verbraucher besonders attraktiv. Weitere Informationen erhalten Sie auf [www.gluecksatt.de](http://www.gluecksatt.de)

**Pressekontakt:** Sarah Dhem, Fleischermeisterin, Diplom-Kauffrau, Telefon: +49 (0) 4472 68 766 18, E-Mail: [sarah.dhem@schulte-lastrup.de](mailto:sarah.dhem@schulte-lastrup.de)