

Huhn und Ente haben das



Label Rouge – Amtliches Gütezeichen Seit 1965 vergibt das französische Ministerium für Landwirtschaft und Fischerei das Gütezeichen Label Rouge an ausgewählte Betriebe.

Leben wie ein Huhn in Frankreich Damit ein Huhn (oder eine Ente) mit dem Label Rouge ausgezeichnet werden kann, muss der Bauer ihm paradiesische Verhältnisse schaffen.

Die ersten vier Lebenswochen verbringen sie im Stall, danach sind sie stark genug für die Freiland-Gruppenhaltung. Die Hühner haben einen geräumigen offenen Stall zur Verfügung, an den sich große Wiesen- und lichte Wald-Flächen zum ungehinderten Auslauf anschließen. Dort fressen sie, was sie finden, zusätzlich bekommen sie ein Futter, das größtenteils aus Getreide und Mais besteht. Die Tiere werden erst nach dem Einsetzen der Geschlechtsreife geschlachtet, leben im Schnitt also mehr als doppelt so lang wie ihre herkömmlichen Artgenossen zum Beispiel in Deutschland.

Lamm aus Neuseeland:

Die Umwelt

Ein mildes gemäßigtes Klima: Mit mehr als 2000 Sonnenstunden pro Jahr bietet Neuseeland ein ideales Klima für die Aufzucht der Herden. Sie verbringen das ganze Jahr lang im Freien auf den Weiden.

Dies verleiht dem Neuseeland Lamm seinen hervorragenden Geschmack.

Know-how

– Mit Sorgfalt behandelt: In Bezug auf Tierhygiene und Tierschutz ist Neuseeland weltweit führend anerkannt.

– Mehr als 125-jährige Erfahrung: In Neuseeland wird die Schaf/Lammzucht seit über 160 Jahren erfolgreich betrieben. Seit über 125 Jahren wird Neuseeland Lamm nach Europa ausgeführt, so daß die Landwirte über eine Menge an Erfahrungen verfügen.

– Sicher: Die Vorteile einer Insel-Nation, verbunden mit strengen Bio-Maßnahmen zur Gefahrenabwehr. Neuseeland hat noch nie Krankheiten wie Maul- und Klauenseuche oder BSE erlebt.

- Die Ökobilanz von Lamm aus Neuseeland ist deutlich besser als die von Lammfleisch aus Europa!