



WISSEN, WO ES HERSCHMECKT.

glücksatt bietet Wurst- und Fleisch-
spezialitäten, die für Tierwohl, Transparenz,
Handwerk und Verantwortung stehen.





Das treibt uns an

UNSERE IDEE VON GLÜCKSAT.

Früher war es ganz einfach:

Die Transportwege von Tieren und Produkten waren tatsächlich kurz. Die Partner entlang der Wertekette kannten sich persönlich und standen in direktem Kontakt. So trug man gemeinsam dafür Sorge, dass der Kunde an der Ladentheke ein ausgezeichnetes Produkt erhielt.

Und so machen wir es auch heute noch. Denn genau dieses Vertrauen in Qualität und Ehrlichkeit unserer handwerklichen Produkte bieten wir euch mit glücksatt.

**WIR GEHEN MIT GLÜCKSAT
NEUE WEGE – ZURÜCK ZUM URSPRUNG.**

Sarah und Mirko Dhem

Gründer der Marke glücksatt



Das Projekt

AUS TRADITION FÜR DIE ZUKUNFT.

Die glücksatt-Produkte stammen aus besonders tiergerechter Haltung und werden entlang aller Stufen der Wertekette mit höchstem Bewusstsein für Qualität und Verantwortung verarbeitet.

Tierwohl, Transparenz, Handwerk und Verantwortung, geprägt durch persönlichen Kontakt und einen offenen Austausch, sorgen für hochwertige Produkte.

Jeder Partner steht mit seinem Namen und seinem Gesicht für ehrliche Produkte die einen bewussten Fleischkonsum mit gutem Gewissen ermöglichen.



GEPRÜFT UND AUSGEZEICHNET:

Mit der Auditierung nach Haltungsform Auslauf/Weide bieten wir Wurst- und Fleischwaren mit dem höchsten Maß an Tierwohl.

Nicht nur das, das Aktivstallkonzept von Gabriele Mörixmann geht mit der freien Abferkelung und dem Kupierverzicht der Ringelschwänze weit über die Kriterien hinaus.



Unsere Partnerlandwirte halten ihre Schweine von der Zucht bis zur Mast ausschließlich nach dem von Gabriele Mörixmann entwickelten Konzept des Aktivstall für Schweine. Dabei setzen sie auf besonders tiergerechte Haltungsbedingungen mit Ringelschwanz, freier Abferkelung sowie auf eine Duroc-Kreuzung für besondere Fleischqualität.



Der Schlachthof Brand Qualitätsfleisch in Lohne besteht in der vierten Generation und steht für einen respektvollen Umgang mit den Tieren.



Schulte – Lastruper Wurstwaren steht aus Tradition für den guten Geschmack und Handarbeit. Das in dritter Generation geführte Familienunternehmen sorgt für eine nachhaltige Verarbeitung des gesamten Tieres.



Die Wertekette

REGIONAL, TRANSPARENT, VERANTWORTUNGSBEWUSST.

Wir sorgen gemeinsam für gute Haltungsbedingungen, einen wertschätzenden Umgang mit dem Tier und eine nachhaltige Verarbeitung unserer Produkte.

AKTIVSTALLHALTUNG

In diesem Konzept stehen Aktivität und Bewegungsfreiheit der Tiere im Fokus, um ein tiergerechtes Heranwachsen zu ermöglichen.



Frei wählbare und ständig zugängliche **Stallbereiche** zum Fressen, Ausruhen, Wühlen und **Spielen** mit Strohbereichen, Außenterrassen und Spielmaterialien wie Bällen, Ketten und Scheuerbalken.



Doppelt so viel **Platz** wie gesetzlich vorgeschrieben – mindestens 1,5 qm pro Tier.



Duschen zur Abkühlung im Sommer, Heuraufen und Lecksteine, sowie verschiedene Tränksysteme im gesamten Stall.



Gentechnikfreies **Futter**, welches aus dem eigenen Betrieb oder aus der Region stammt.



Kupierverzicht der **Ringelschwänze**.



Bei der Zuchtsau wird besonders viel Wert auf Mütterlichkeit gelegt. In der Trächtigkeit laufen die Sauen in Gruppen zusammen und auch die **freie Abferkelung der Aktivstall-Schweine** erfolgt je nach Landwirt innerhalb dieser Großgruppe oder in Einzelappartments.

SCHLACHTUNG

Oberstes Ziel der Familie Brand sind möglichst stressfreie und tiergerechte Bedingungen vom Transport über die Ankunft bis zur Schlachtung der Tiere.



Weniger als 2 Stunden **Fahrtzeit** für die lebenden Tiere und eine ruhige Verladung durch ausgebildete Fahrer.



Bis zu 2 Stunden **Ruhezeit** nach der Ankunft, Wasserberieselung zur Abkühlung und Verbleib in der Gruppe zur Vermeidung von Stress.



Tiergerechter Zutrieb in 12er Gruppen, Betäubung ebenfalls in **Gruppen**, um Stress zu vermeiden.



Überwachung der **fachgerechten Entblutung** mittels modernster 3D-Technik.

VERARBEITUNG

Die Herstellung der Produkte im Hause Schulte erfolgt mit einzigartigen Rezepturen für ausgezeichneten Geschmack und beste Produktqualität.



Wir stellen Wurst- und Fleischspezialitäten in Spitzenqualität und nach **traditionellem Fleischerhandwerk** her.



Nachhaltige Verarbeitung des Tieres zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und für einen bewussten Konsum.



Unsere Produkte sind **frei von Geschmacksverstärkern und künstlichen Farbstoffen** – für ehrlichen und gesunden Genuss.



Weil wir auch für unsere **Mitarbeiter** Sorge tragen, schaffen wir gute Arbeitsbedingungen in familiärer Atmosphäre.

volle Transparenz

MACH DIR SELBST EIN BILD!

Drei **Live-Kameras** im Aktivstall von Familie Mörixmann filmen kontinuierlich und übertragen das Geschehen direkt auf Bildschirmen in teilnehmenden Märkten sowie auf unsere Website.



Hier geht's zum
Live-Stream

Gabi Mörixmann, Erfinderin des Aktivstall-Konzepts und selbst Aktivstall-Landwirtin, bietet jeden Samstag um 10:00 Uhr eine **Stallführung** an, kostenlos und ohne Anmeldung.



Eppendorfer Weg 2
49176 Hilter am Teutoburger Wald

WAS UNS
WICHTIG IST



- › TIERWOHL
- › FLEISCHERHANDWERK
- › TRANSPARENZ
- › VERANTWORTUNG



Ehrlicher Genuss

MIT JEDEM BISSEN.

Für dich und deine Familie kommen mit glücksatt Wurst- und Fleischwaren in die Frische- und SB-Theken deines Supermarktes, die euch einen echten Mehrwert in eurer Ernährung bieten. Zusätzlich unterstützt ihr damit die Aspekte für die Tiergesundheit und den nachhaltigen Konsum von Wurst- und Fleischwaren.



ÜBERZEUGE DICH SELBST!

Werde Teil der glücksatt Community. Hier berichten wir transparent über alle Stationen der Wertekette:

 gluecksatt.de



Ob von der Theke oder aus dem SB-Regal – das Sortiment umfasst eine vielfältige Palette an Wurst- und Fleischwaren vom Aktivstall-Schwein und Weiderind aus bester Haltung.

www.gluecksatt.de/produkte





glücksatt ist eine Marke der
Werner Schulte GmbH & Co. KG
Ruhrbachstraße 8
49688 Lastrup

www.glücksatt.de