

# Tierwohl ist uns wichtig!

---



Symbolbild: iStock

Nachhaltigkeit steht bei  
kulinarior<sup>®</sup> eat.enjoy.explore.  
im unmittelbaren Zusammenhang mit  
dem Thema Tierwohl!



# Das Gütesiegel

In unserem kulinario® eat.enjoy.explore. Shop finden Sie Schweinefleisch der Firma Hütthaler. Das Fleisch ist mit dem „Tierschutz-kontrolliert“-Gütesiegel von Vier Pfoten ausgezeichnet!

Das „Tierschutz-kontrolliert“-Gütesiegel von VIER PFOTEN ist das einzige Gütesiegel in Österreich, das als Kriterien nicht nur die Haltungsbedingungen, sondern auch die Bedingungen für Transport und Schlachtung mit einbezieht. Das stellt auch gegenüber anderen, bereits etablierten Gütesiegeln eine entscheidende Verbesserung dar.

Das „Tierschutz-kontrolliert“-Gütesiegel der „Silber“-Stufe für Schweine steht für maßgebliche Verbesserungen im Tierwohl. Das heißt konkret:

## Mehr Platz im Stall

Die Schweine freuen sich über doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben.

## Verbesserte Stallumgebung

Eingestreute Liegeflächen und das Angebot von Beschäftigungsmaterial sowie das Verbot von Vollspaltenböden tragen zu einer wesentlichen Verbesserung des Tierwohls bei.

## Frische Luft und Auslauf

Die Tiere haben jederzeit Zugang zu Auslauf und können somit Sonne und frische Luft genießen.

## Verbot schmerzhafter Eingriffe

Den Tieren wird nicht, wie in der Intensivtierhaltung üblich, der Schwanz kupiert. Außerdem werden, anders als in der industriellen Tierhaltung üblich, die „Tierschutz-kontrolliert“ Schweine ausschließlich unter Betäubung und mit (totaler Schmerzausschaltung) kastriert.

Für alle „Tierschutz-kontrolliert“ Betrieben gelten folgende Auflagen:

- Haltung: tierfreundliche Ställe, Tageslicht, Frischluft
- Eingriffe: keine Eingriffe bzw. nur unter Schmerzausschaltung
- Transport: stark limitierte Transportzeiten
- Schlachtung: respektvoll und regional<sup>1</sup>
- Kontrollen: regelmäßig, streng und unabhängig



Symbolbild: iStock