Naturverbund Niederrhein

Bio-Schlachterei und Verarbeitung aus Wachtendonk

Bereits seit 1988 geht die Familie Thönes den Weg, Verbundpartner von regionalen familiären Landwirtschaftsbetrieben zu sein. Besonders tierartgerechte Haltungsbedingungen, natürliche Fütterung, kurze Transportwege, schonende stressfreie Schlachtung und volle Transparenz haben hier höchste Priorität. Nur Fleisch in bester Qualität verlässt den Naturverbund Niederrhein. Dafür sorgen zur Zeit ca. 50 Mitarbeiter in der Produktion (Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung), unterstützt von 12 Mitarbeitern in der Verwaltung und 8 Fahrern. Einmal wöchentlich werden ca. 60 Rinder geschlachtet und an drei Tagen in der Woche ca. 600 Schweine. Um so wenig Stress wie möglich bei den Tieren zu erzeugen, werden sie am Abend vor der Schlachtung von den Landwirten angeliefert und dürfen in ihren gewohnten Stallgruppen im Wartestall übernachten. Hier finden sie eine Berieselungsanlage und freien Zugang zu Tränken vor. Am nächsten Morgen werden sie ausgeruht und wenn sie nicht laufen wollen mit Hilfe eines Rollbandes zur Betäubung geführt. Diese wird durch einen Stromstoß vollzogen. Elektrotreiber setzen die fest angestellten, gut ausgebildeten Mitarbeiter nicht ein. Die gute Fleischqualität bleibt erhalten, da kaum Stresshormone, die als chemische Substanz im Fleisch bleiben, entstehen. Die Bündelung aller weiteren Verarbeitungsschritte im Haus bietet weiterhin beste Voraussetzungen für gutes, schmackhaftes Fleisch und leckere Wurstwaren von hoher Qualität.



Metzger Herbert Heythausen bei der Zerlegung.



Verbundlandwirt Christoph Jentjens aus Uedem.



Im Wartestall werden die Schweine und Rinder in Empfang genommen

Art des Betriebes
Bio-Schlachterei und Verarbeitung
Größe des Betriebs
70 fest angestellte Mitarbeiter
Herkunft
Wachtendonk
Bio-Zertifizierung
DE-ÖKO-003

