

Tierwohl und Nachhaltigkeit



LOHNER LANDBÄCKER
SEIT 1878



Genuss
mit gutem
Gewissen

Unsere Ernährung ist uns wichtig – nicht nur, was den Geschmack und Gesundheitsaspekt angeht. Auch über die Herkunft von Produkten machen sich die Menschen zunehmend Gedanken. Wir beim Lohner Landbäcker sind hier seit Jahren Vorreiter. Gerade das Thema Tierwohl liegt uns sehr am Herzen. Wenn wir tierische Produkte wie Milch, Eier oder Fleisch verarbeiten, sollen die hierfür gehaltenen Kühe, Hühner und Schweine ein wirklich gutes Leben haben.

Dazu gehören viel Auslauf und frische Luft, hochwertiges, gentechnikfreies Futter und soziale, artgerechte Kontakte. Deshalb beziehen wir unsere Zutaten direkt von Landwirten, die genau das garantieren. Bislang sind diese in Deutschland noch ziemlich rar. Wir sind deshalb froh, Partner gefunden zu haben, die diese Kriterien mehr als erfüllen.

Alle Lieferanten sind beim neuen deutschen Tierwohllabel in der höchsten Kategorie in der Stufe vier einzuordnen.

Kurz erklärt



DIE TIERWOHLSTUFEN

Stufe 4: Premium

Biohaltung oder gleichwertige Haltungsformen

Stufe 3: Außenklima

Zugang zu Außenbereichen, gentechnikfreies Futter, mehr Platz im Stall

Stufe 2: Stallhaltung plus

Mindestens zehn Prozent mehr Platz im Stall, Beschäftigungsmaterial

Stufe 1:

Gesetzlicher Standard der Stallhaltung

Mehr Infos zu den genauen Kriterien gibt es unter
www.haltungsform.de

Unsere Partner



AKTIVSTALL FÜR SCHWEINE

Hier leistet eine Frau Pionierarbeit. Gabriele Mörxmann revolutioniert seit Jahren in der Nähe von Melle bei Osnabrück die Schweinehaltung. Die Tiere leben dort frei mit sehr viel Auslauf in einem riesigen Stall auf mit Stroh bedecktem Boden. Es gibt eine große Außenterrasse zum Sonnenbaden, ein Wasserbecken zum Suhlen, einen Ruhebereich, viel Spielmaterial und sogar eine Krankenstation. Gabi kümmert sich selbst von morgens bis abends um die Tiere. Von ihr beziehen wir Würst, Schinken und auch Fleisch für unsere Mittagessen.



Immer Freilauf auf Stroh



Beschäftigung und Spielmaterial



Täglich Sonne und frische Luft

Ihre Ferkel bezieht Gabi vom Hof ihrer Schwester, die die Muttersauen ebenfalls frei und mit viel Auslauf hält. Kastenstand kommt bei uns eben nicht in Frage. Ein intakter Ringelschwanz zeugt ebenfalls davon, wie gut es den Tieren geht. Nach Gabis Vorbild stellen derzeit immer mehr Kollegen ihre Tierhaltung um. Sie haben dadurch neben einem guten Gewissen auch ein gutes Auskommen. Denn für dieses Fleisch zahlen wir, andere Verbraucher und hoffentlich auch Sie als unsere Kunden gerne etwas mehr.



Viel Platz für Mutter und Ferkel

Was auch zur Transparenz gehört: Die Schlachtung der Tiere erfolgt nach hohen Tierwohl-Kriterien. In einem Schachtbetrieb ganz in der Nähe, der vielfach für seine hohen Standards ausgezeichnet wurde und zudem optimale Bedingungen für seine Mitarbeiter garantiert.

EIERHOF THEO VEDDERN



Die Brüder dürfen auch leben

Theo Veddern ist ein echtes Phänomen: Ein bodenständiger Landwirt und ein hoch engagierter Unternehmer dazu. Mit ihm arbeiten wir schon seit 2013 zusammen. Inzwischen hat er rund 50 Mitarbeiter und ist in der Geflügelhaltung einer der führenden Betrieben in Sachen Tierwohl. Er war der erste, der uns die lang gesuchten Freiland Eier liefern konnte. Inzwischen beziehen wir von ihm Bruderhahn-Eier. Die männlichen Küken werden mit aufgezogen und gemästet – es gibt kein Kükenschreddern. Dafür zahlen wir gerne mehr pro Ei. Auch Bio-Hähnchenfleisch gehört hier zum Portfolio.

Auf Theos Hof in Wietmarschen laufen die Hennen mit Riesenauslauf frei herum. Das intakte Federkleid ist das beste sichtbare Zeichen dafür, wie gut es den Tieren geht.

Klasse finden wir auch, dass der Betrieb Veddern sein Futter selbst erzeugt – reines Körnerfutter natürlich ohne Gentechnik. Auch unter Gesundheitsaspekten ist Theos gute Hühnerhaltung empfehlenswert: Auf den Einsatz von Antibiotika kann der Betrieb Veddern dank der guten Gesundheit seiner Tiere verzichten und davon profitieren auch unsere Kunden.

www.theo-veddern.de



Gute Preise für unsere Landwirte



Natürliches Futter ohne Gentechnik und ausschließlich Freilandhaltung

WEIDEMILCH AUS DEM AMMERLAND

Unsere Milch beziehen wir schon seit Jahren von der Molkerei Ammerland. Die Kühe dieser regionalen Molkerei dürfen im Sommer täglich auf die Weide – je nach Wetter mindestens sechs Stunden am Tag. Im Winter stehen sie in riesigen, gut belüfteten Ställen. Die Tiere werden sehr gut gehalten und bekommen Gras vom eigenen Hof – im Winter wird Grassilage verfüttert. Gentechnik ist auch hier tabu.

Was uns ebenfalls wichtig ist: Die Landwirte, die diese Molkerei beliefern, bekommen gute Preise für ihre Milch. So stärken wir die heimische Landwirtschaft und ermöglichen den Familienbetrieben ein gutes Auskommen. Auch der Käse für Ihr Frühstücksbrötchen wird aus so einer Milchqualität erzeugt.



Große Ställe, viel frische Luft

Futter: Gras oder Grassilage vom eigenen Hof

www.ammerlaender.de

MEHRWEGSYSTEME ZUR MÜLLVERMEIDUNG



Pfandsystem für Kaffee halte und warme Speisen

Ressourcenschonung beginnt im Mülleimer. Schon seit drei Jahren setzen wir erfolgreich auf ein bundesweites Pfandsystem für Kaffee- und Dessertbecher und sparen so bis zu 8.000 Einwegbecher pro Monat. Das System FAIR CUP hat sich bei uns bewährt, auch wenn wir derzeit wegen der Corona-Pandemie hier eingeschränkt sind. Für 1,50 EUR Pfand für einen Becher mit Deckel bekommen unsere Kunden ihre Heißgetränke, Desserts und Salate in stabilen, dicht schließenden Verpackungen, die man bis zu 1000mal spülen kann.



FAIR CUP ist bundesweit das einzige System mit Pfand-Becher mit -Deckel. Andere Anbieter haben entweder gar keinen Deckel oder einen, den man kaufen muss. Die Becher sind Made in Germany, der Kunststoff ist zu 100 % recyclebar.

Auch unser Mittagessen bieten wir inzwischen in farb- und formschönen, spülmaschinenfesten Mehrweg-Verpackungen an. So vermeiden wir die umweltkritischen Styropor-Verpackungen und schonen die Umwelt.

Unsere Produkte



Selbstgekochte
Erdbeermarmelade

NACHHALTIGE PRODUKTION



Verzicht auf chemische Zusatzstoffe



Obst von nebenan

In der Produktion schauen wir täglich, wie wir nachhaltiger werden können. Aus diesem Grunde vermeiden wir nach Möglichkeit exotische Zutaten und setzen stattdessen auf Regionalität. Unser Mehl beziehen wir seit Generationen von einer regionalen Mühle in Rheine und das Obst kommt aus Schüttorf. Schon vor Jahren haben wir experimentiert, um heute bei Fettgebäcken auf Palmöl verzichten zu können.



Fettgebäckenes ohne Palmöl



Unser Mehl beziehen wir seit über

100 Jahren von einer Mühle aus Rheine



Unsere Blaubeeren, Süßkartoffeln und viele andere Feldfrüchte beziehen wir direkt von Landwirten aus der Region. Wir kochen unsere Marmelade selbst, schnippeln den Obstsalat frisch und vieles mehr. Unsere Mittagessen und Salate werden täglich frisch in unserer hauseigenen Küche zubereitet. Gerade hier kommen ausschließlich die Produkte unserer Tierwohl-Lieferanten zum Einsatz.



Handgerösteter Kaffee aus Steinfurt



Ökologisch angebauter Tee von der Küste

Gerade Kaffee und Tee sind Rohstoffe, bei denen man viel in Sachen Nachhaltigkeit tun kann. Unser Kaffee trägt das FairTrade- sowie das Öko-Siegel: Die besten Garanten für faire Löhne und Schonung unserer Regenwälder. Er wird in Steinfurt schonend und von Hand geröstet. So schmeckt höchster Kaffeegenuss mit gutem Gewissen.

Auch beim Tee gehen wir seit einigen Jahren neue Wege: Statt Einweg-Teebeutel in Plastikverpackung gibt es losen Öko-Tee – und den in vielfältigen aromatischen Kompositionen. Die breite Palette von „Trink Meer Tee“ stammt von der Nordsee-Küste und bietet vom Kräutertee bis zum Darjeeling täglich ein neues Geschmackserlebnis.

FERTIG SIND WIR NIE!

Tierwohl und Nachhaltigkeit sind keine Einbahnstraßen: Täglich gibt es neue Herausforderungen und Ideen, die zu bewältigen sind. Wir versuchen ständig, neue Lieferanten zu finden, neue Wertschöpfungsketten aufzubauen und unsere Prozesse zu verbessern. Täglich gibt es ein neues Mosaiksteinchen: Wir schneiden den Käse selbst, um Müll zu vermeiden, verzichten auf Zuckertütchen, stellen die Kaffeemilch in Kännchen bereit und vieles mehr. Das bedeutet Mehrarbeit, aber es lohnt sich.

Danke, wenn Sie uns dafür die Treue halten und uns mit gutem Gewissen weiterempfehlen.

Ihr Team vom Lohner Landbäcker



BESUCHEN SIE UNS

Derzeit haben wir 17 Filialen in der Grafschaft Bentheim, im Emsland und in Rheine (NRW). Jede hat einen ganz eigenen Charakter - aber Tierwohl und Nachhaltigkeit leben wir überall.

WEITERE INFOS UND ADRESSEN
UNSERER STANDORTE AUF
www.lohner-landbaecker.de

Lohner Landbäcker
Hauptstr. 68, 49835 Wietmarschen-Lohne

