

## BIO-Fleisch aus deutschen Regionen

BIO - das ist die Form der landwirtschaftlichen Erzeugung und Verarbeitung, bei der es um den naturnahen Umgang mit Pflanzen und Tieren und die nachhaltig umweltschonende und umweltverbessernde Erzeugung hochwertiger und gesunder Lebensmittel geht.

Bei der Auswahl unserer Tiererzeuger beschränken wir uns auf Regionen Deutschlands, die diese Voraussetzungen erfüllen und Betriebe, die von kompetenten und engagierten Landwirten geführt werden. Territoriale Begrenzung, kurze Wege zum nachgelagerten Schlachthof, Transportfahrzeuge mit großzügigem Platzangebot und geschultem Personal und nicht zuletzt die direkte und schnelle Kommunikation zwischen Erzeugern, Vertrieb und Kontrollgremium stellen den klaren Vorteil gegenüber vielen anderen BIO-Vermarktern deutlich heraus.



Getreu dem Motto "Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser" kennen wir den Großteil unserer Landwirte und sind regelmäßig vor Ort, um uns persönlich davon zu überzeugen, dass sie ihrer Verantwortung gerecht werden.

Unsere BIO-Schweine können wählen, ob sie faul und gemütlich im Stroh liegen oder draußen im Freien die Erde durchwühlen. Das BIO-Futter basiert hauptsächlich auf einheimischem Getreide, Mais und Weidegras und ist frei von Gentechnik. Die Erzeugerbetriebe garantieren eine ausgewogene Fütterung, größtenteils bestehend aus Raufutter, denn dies stillt nicht nur den Hunger sondern auch die Neugier der Tiere.

Unsere Rindfleischherzeuger setzen auf natürliche Haltungsbedingungen. Wann immer möglich, sind die Herden in der freien Natur, grasen auf saftigen Koppeln oder erhalten zusätzlich Heu auf ihren geschützten Winterquartieren in Waldesnähe.

Der Gesundheitszustand aller Tiere wird ständig durch geschultes Personal kontrolliert, wobei der prophylaktische Einsatz von Antibiotika verboten ist.

BioLust steht für Transparenz von Geburt des Tieres bis zum Verkauf des veredelten Fleisches. Jedes einzelne Rind, Kalb oder Schwein lässt sich auf Grund der chargengebundenen Codierung des Endproduktes zurückverfolgen bis zum Erzeugerbetrieb.

BioLust steht aber auch für Nachhaltigkeit und faires Miteinander von Erzeugern, Verarbeitern und Verbrauchern. Ein angemessener marktgerechter Preis ermöglicht es, Perspektiven für eine zukunftsorientierte Landwirtschaft und genügend Raum für verantwortungsvollen Umgang mit Lebewesen und Natur zu schaffen.

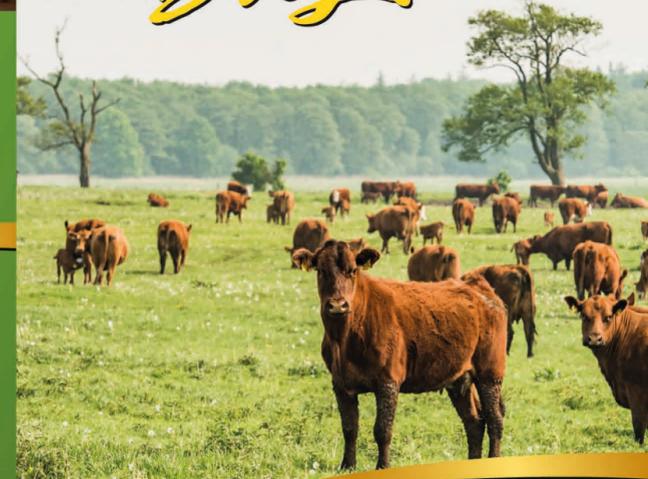


## Haben Sie noch Fragen? Wir sind gerne für Sie da!



LFW Ludwigslust Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG  
Bauernallee 9  
19288 Ludwigslust  
Telefon: 03874/42200  
Fax: 03874/21016  
Internet: [www.biolust.de](http://www.biolust.de)  
E-Mail: [info@lfw-ludwigslust.de](mailto:info@lfw-ludwigslust.de)  
DE-ÖKO-001

BIO  
100% aus Bio-Produkten  
**BioLust**



## Bio Fleisch- und Wurstspezialitäten ohne Kompromisse



## Ökologische Erzeugung

### Fütterung

Das BIO-Futter stammt so weit wie möglich aus eigener Erzeugung. Die Erzeugerbetriebe garantieren eine ausgewogene Fütterung, die die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere fördert sowie eine gute Fleischqualität erzielen lässt. Genmanipuliertes Futter ist nicht erlaubt.

### Haltung und Tiergesundheit

Unsere Landwirte garantieren tiergerechte Haltungsformen im gesamten Betrieb und nutzen zudem über die gesetzlichen Vorgaben hinaus Möglichkeiten, das Wohlbefinden der Tiere zu verbessern, was wesentlichen Einfluss auf die Fleischqualität hat. Grundlagen für die Tiergesundheit sind eine geeignete Rassenwahl, Haltung, Fütterung und Zucht. Der Gesundheitszustand der Tiere wird durch geschultes Personal kontrolliert; der prophylaktische Einsatz von Antibiotika oder Hormonen ist verboten.

### Nachhaltigkeit

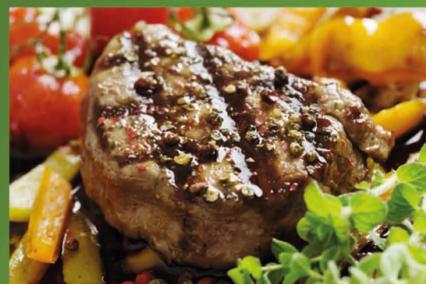
Je Flächeneinheit ist die Tierbelegung so begrenzt, dass Pflanzenbau und Tierhaltung untereinander integriert werden können und unnötige Belastung der Umwelt, insbesondere des Oberflächen- und Grundwassers vermieden werden.



## BioLust Qualitätsfleisch

Das Bio-Qualitätsfleisch für BioLust stammt ausschließlich von deutschen Tieren und wird nach den Öko-Richtlinien erzeugt, geschlachtet und verarbeitet.

Kurze Wege zum Schlachthof und ausgeruhte und entspannte Tiere sind Grundvoraussetzungen für optimalen Fleischgenuss.



Die Zerlegung und Verarbeitung erfolgt in Ludwigslust. Dort hat die Fleischqualität höchste Priorität und wird durch modernste Technologie, oberste Hygiene und Qualitätsvorgaben sowie kompetente Fachkräfte, die je nach Kundenwunsch Fleischprodukte fertigen, gewährleistet.



Von der Geburt des Tieres bis hin zur Ladentheke erfolgt eine lückenlose Dokumentation und gewährleistet somit höchste Transparenz für den Verbraucher.

## BioLust Wurstspezialitäten

Traditionelle Rezepturen sind die Grundlage für unsere BioLust-Wurstspezialitäten. Durch die sorgfältige Produktentwicklung bieten wir Ihnen nicht nur äußerlich ansprechende Wurstspezialitäten, sondern den puren Genuss.

Für die Verarbeitung verwenden wir BIO-Qualitätsfleisch aus Deutschland sowie ökologisch angebaute Gewürze aus traditionellen Gewürzländern. Alle unsere Produkte sind frei von Gluten und Laktose.

Aber nicht nur der Inhalt, sondern auch unsere Verpackung spiegelt den ökologischen Gedanken wider. So haben unsere BioLust-Verpackungen einen Papieranteil von über 30 % und helfen somit, wichtige Umweltkriterien wie Treibhauseffekt, Energieverbrauch oder die Ozonanreicherung der Atmosphäre nachhaltig positiv zu beeinflussen.

Über 100 Jahre Erfahrung im Wurstmachen gepaart mit neuester Technologie, höchsten Ansprüchen an sämtliche Rohstoffe sowie eine kompromisslose Hygiene- und Qualitätsüberwachung garantieren Ihnen:



## Warum BioLust?

- Wirtschaften im Einklang mit der Natur
- zuverlässige und faire Partnerschaft mit landwirtschaftlichen Erzeugern, die durch Kompetenz in verantwortungsvoller Tierhaltung und Fleischmanagement überzeugen
- Lückenlose Identifikation und Rückverfolgbarkeit der Herkunft der BIO-Tiere
- BioLust-Sortiment mit höchster Fleisch- und Wurstqualität, traditionellen Rezepturen mit ausgewählten ökologischen Gewürzen, allergenarm und schonend verarbeitet
- höchste Hygienevorgaben und Warenpflege
- Strikte Qualitätsvorgaben, regelmäßig interne und neutrale Kontrollen vom Landwirt bis zur Ladentheke



*natürlichen  
Genuss!*