

# Flachs Wurstwarenversand

Guten Tag,

wir sind FLACHS WURSTWARENVERSAND und neuer Lieferant für die SPEISEKAMMER. Uns hat eine Idee umgetrieben. Warum, so haben wir uns gefragt, gibt es nur entweder Massentierhaltungsprodukte oder BIO Fleisch zu kaufen? Wenn wir durch ländliche Gebiete fahren, haben wir überall kleine Höfe gesehen, bei denen Kühe und Schafe auf den Weiden standen und grasten. Was machen die Bauern eigentlich mit den Tieren? Wir fragten nach. Herausgekommen ist: Kleinteilig verkaufen oder an Großverwerter abgeben. Dann kommt das Fleisch zu dem in der Massentierhaltung produzierten Fleisch einfach dazu. Schade eigentlich, denn natürlich gewachsenes Fleisch schmeckt viel besser, ist viel gesünder und den Tieren geht es viel besser.

Dann hat es klick gemacht. Was wäre, wenn jemand den Bestand vieler kleiner Höfe zusammenfasst und traditionell handwerklich vor Ort verarbeiten lässt? Käme man da nicht auf Mengen, die für Versorger von Kantinen ausreichend wären? Muss es denn gleich BIO sein oder ist es nicht erstmal viel wichtiger weg von der Massentierhaltung zu kommen? Kann man den ökologischen Fußabdruck beim Fleischeinkauf nicht deutlich reduzieren? Wollen wir so nicht einfach mal anfangen? Wir haben dann losgelegt und mit zahlreichen Höfen gesprochen. Wir haben uns die Tierhaltung genau angeschaut. Rinder und Schafe auf Weiden. Kälber und Lämmer bleiben bei den Muttertieren und trinken deren Muttermilch. Natürliche Zufütterung so weit möglich. Das ergibt gesunde Tiere und damit sind auch Medikamente viel weniger nötig. Schwieriger ist die Situation bei Geflügel und Schweinen. Hier sind mal die gesetzlichen Vorgaben sehr eng gehalten, mal die benötigten Mengen mit freilaufenden Hühnern zum Beispiel nicht abrufbar. Aber es gibt sie: Höfe, die Schweinen viel Platz lassen, ein Auslauf bieten. Geflügelbetriebe, die Platz haben und Käfige ablehnen. Man muss sie nur suchen.

Wir haben einige Höfe in der näheren Umgebung von Hamburg gefunden. An der Nordseeküste und auf Warften zum Beispiel. In Mecklenburg-Vorpommern. In Schleswig Holstein. Und wir haben geschaut: Wo kommen die Tiere hin? Was bekommen sie zu fressen? Leider gibt es immer weniger Schlachtereien und echte Metzgerbetriebe. Aber uns war wichtig, dass es keine langen Transportwege geben darf. Auch dafür haben wir Lösungen gefunden.

Unser Anspruch ist einfach. Wir wollen nachhaltig gewachsenes Fleisch von Erzeugerhöfen hier aus der Region, die darauf achten, dass es den Tieren gut geht. Wir wollen keine langen Transportwege und wir setzen auf fachlich geschulte und traditionell ausgeübte Handwerkskunst bei der Portionierung und Verarbeitung. Das alles haben wir zusammengetragen.



Ist das Fleisch portioniert, wird es einmal die Woche zentral in unserem Hamburg Kühlhaus kommissioniert und wir bringen die bestellten Produkte persönlich an die Haustür. In wiederverwertbaren Kühlboxen.

Bislang haben wir nur Privathaushalte und einige Hotels beliefert. Jetzt stellen wir uns größeren Aufgaben. Das klappt, weil wir inzwischen genügend Höfe in unserem Verbund haben und auf die Verarbeitungsbetriebe gefunden haben, die uns auf diesem Weg begleiten können. Bislang haben wir immer so gearbeitet, wie Sie es auf unserer Homepage ([www.flachs-wurst.de](http://www.flachs-wurst.de)) nachlesen können. Privathaushalte haben bis Donnerstag jeder Woche Ihre Bestellung online getätigt. Da wir keine Mindestmenge und keinen Abozwang haben, waren das auch mal nur zwei Steaks an Frau Müller. Immerhin: Zwei Steaks weniger aus der Massentierhaltung. Dann wurden genau die Mengen produziert und in unser Kühlhaus geliefert, die bestellt worden sind. Deswegen müssen wir auch nichts wegschmeißen. Wir bestellen nicht auf Vorrat. Dienstag haben wir dann alle Bestellungen in unseren Wagen und liefern sie aus. An Hamburger Haushalte. Frei Haus, also ohne Transportkosten. Kühlboxen von früheren Bestellungen nehmen wir wieder mit. Unsere Preise, und das war der zweite für uns wichtige Aspekt, bewegen sich wie in den Fleischtheken von gehobenen Supermärkten. Teurer als beim Discounter, aber nicht teurer als auf dem Wochenmarkt oder bei EDEKA, REWE, FAMILIA etc. Das klappt, weil der ganze Zwischenhandel wegfällt und die Bauern das Geld direkt bekommen und nicht mit Massentierhaltungspreisen konkurrieren müssen.

Sie können uns jederzeit überprüfen. Auf unserer Homepage finden Sie ein Video von SPIEGEL TV, die uns in der Anfangszeit begleitet haben. Probestellungen sind möglich. Umsonst können wir Ihnen unsere Fleischprodukte leider nicht anbieten, aber wenn Sie diesen Code eingeben HTED29DMMU, erhalten Sie zumindest 10% Nachlass auf Ihre Erstbestellung. Wir hoffen sehr, dass wir Sie mit unserem Ansatz überzeugen können und dass Sie sich genauso darüber freuen wie wir, dass Sie und Ihre Kinder jetzt öfter gutes Fleisch essen können.

Ihr FLACHS WURSTWARENVERSAND Team



Unser Metzger  
ist zertifiziert!  
DE HH 000029 (EG)



Die Fachgesellschaft ÖKO-Kontrolle mbH ist eine durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zugelassene Öko-Kontrollstelle. Wir kontrollieren landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe, Verarbeiter, Händler und Futtermittelhersteller auf Einhaltung der EU-Öko-Verordnungen VO(EG)834/2007 und VO(EG)889/2008 als gesetzlicher Standard. Darüber hinausgehend wird die Einhaltung der privatrechtlichen Standards der Öko-Anbauverbände durch uns geprüft.

HACCP = Hygienestandards in lebensmittelverarbeitenden Betrieben.  
Gewährleistung der Lebensmittelreinheit.

