



Warum Sie unser gutes Fleisch lieben werden

Das Plus an Genuss





Lust auf etwas Einzigartiges?

Immer mehr Fleischliebhaber wünschen sich Natur pur auf dem Teller. Was aber macht ein gutes Steak zu einem besonderen Steak? Und was macht das beliebte Schnitzel zu einem

echten Gourmet-Schnitzel? Das Erfolgsrezept aller Fleischsorten ist der gute Geschmack, der sich mit der Art des Fleisches und einer artgerechten Tierhaltung verbindet.



Bastian Ehrhardt (Geschäftsführer)



Martin Schulz (Geschäftsführer)



Wir sorgen dafür, dass alle nachhaltig profitieren können.

- Landwirte entscheiden sich für Klasse statt Masse und schaffen sich eine sichere Einkommensquelle.
- Fleischereifachgeschäfte erfreuen sich einer dynamisch wachsenden Nachfrage.
- Gastronomen und Hoteliers verwöhnen ihre Gäste mit regionalen Spezialitäten.
- Verbraucher erhalten Zugang zu Fleisch von glücklichen Rindern, Schweinen, Lämmern und Geflügel.

Herzlich willkommen bei artgemäß und Ihrem persönlichen Plus an Genuss!



Wir bieten Qualität und Transparenz

Als lizenziertes Markenpartner des NEULAND e. V. stehen wir für die Vermarktung von Qualitätsfleisch aus besonders artgerechter und umweltschonender Tierhaltung. Seit

unserer Gründung Ende 2015 vertreten wir die NEULAND Philosophie von gesundem Essen sowie einer hochwertigen Tierhaltung. Unser Kundenkreis erstreckt sich von Nord- und Mitteldeutschland bis nach Berlin. Wir beliefern und beraten Fleischereifachgeschäfte, Gemeinschaftsküchen, Caterer, Gastronomie sowie die Hotellerie. Derzeit zählen rund 50 Landwirte



zum NEULAND Verbund in Nord- und Ostdeutschland. Diese züchten und halten Rinder, Schweine, Lämmer und Geflügel. Der Schlachthof sowie der Versand der Waren befinden sich in Bad Bevensen in der Ludwig-Ehlers-Straße 8. Hier kooperieren wir derzeit mit der Hencke Fleischwaren GmbH.

Eine weitere Kooperation besteht seinerzeit mit dem Fleischgroßhandel Willi Hofner GmbH in Berlin, der für die dortige Verteilung der Waren zuständig ist. Beide Partner arbeiten nicht mit Sozialdumping, sondern zahlen ihren Mitarbeitern vernünftige Löhne und haben verträgliche Arbeitszeiten.



Gute Lebensmittel gehören nicht in den Müll! Wir spenden für Hamburg.

Wir sind Kooperationspartner der Hamburger Tafel e. V. und spenden regelmäßig hochwertige Fleischwaren. Damit unterstützen wir die Arbeit der Tafel und sichern so ihren Fortbestand, denn sie erhält keine staatlichen Förderungen.

Die Hamburger Tafel e.V. wurde 1994 gegründet. Mittlerweile ist sie mit 12 Kühltransportern, 6 Hauptamtlichen und rd. 120 ehrenamtlichen Helfern jede Woche für ca. 20.000 Bedürftige im Einsatz, um diese mit Lebensmitteln zu unterstützen, ihren finanziellen Spielraum dadurch zu erweitern und sie somit in der Gesellschaft zu stabilisieren.



Tierschutz als Norm

Die NEULAND Philosophie steht für den aktiven Tierschutz. Dies wird nicht nur durch die Unterstützung durch den Deutschen Tierschutzbund gewährleistet, sondern im täglichen Umgang mit den Tieren – von artgerechter Aufzucht bis hin zu kurzen Transportwegen und einem möglichst stressarmen Schlachtvorgang. Durch diese Maßnahmen genießt das Qualitätsfleisch-Programm NEULAND ein hohes Maß an Glaubwürdigkeit. Alle zu vermarktenden Tiere werden nach strengsten NEULAND Richtlinien gehalten. Diese gelten immer für den ganzen Betrieb und alle Tierarten.

Wie wir uns für das Wohl der Tiere einsetzen:

- Anbindehaltung ist bei uns verboten. Wir bieten für alle Tiere Offenfront-Laufställe, Gruppenhaltung und Auslauf ins Freie.
- Unsere Tiere haben im Stall mehr Platz als konventionell gehaltene Tiere (Schweine haben z. B. doppelt so viel Platz). Sie können sich artgerecht verhalten und wir können auf qualvolle Eingriffe, wie Enthornen und Schwänze kupieren, gänzlich verzichten.

- Unsere Kälber, Ferkel und Lämmer bleiben viel länger bei der Mutter (Kälber werden z. B. erst mit ca. 8 Monaten abgesetzt).
- Unsere Ferkel werden seit 2008 ausschließlich unter Narkose kastriert.
- Alle Tiere werden auf Stroh gehalten, da Spaltenböden bei unserer Art der Tierhaltung verboten sind. Ihnen stehen Kratzbürsten und Beschäftigungsmaterial zur Verfügung.
- Medikamente kommen bei unserer besonders artgerechten Tierhaltung fast nie zum Einsatz – behandelte Tiere werden nicht unter NEULAND vermarktet.
- Turbomast ist bei uns tabu. Unsere Tiere dürfen langsam wachsen und wir verzichten auf Antibiotika oder Gentechnik im Futter.
- Unsere Tiere dürfen maximal 200 km und 4 Stunden transportiert werden.

Einmalig in Deutschland: NEULAND darf die Bezeichnung „besonders artgerecht“ führen.

Ihr zuverlässiger Partner und
Lieferant seit über 40 Jahren

ARMBRUST GM BH

+ Naturdärme + Kunstdärme + Gewürze +
+ Präparate + Folien & Verpackungen +
+ Betriebshygiene + Fleischereibedarf +
+ Service rund um die Lebensmittelherstellung +



Ihre Quelle für die Pelle

21423 Winsen/Luhe
Fon 04171 - 73901
Fax 04171 - 75406
E-Mail: info@armbrust-winsen.de



Ökologisch und fair

artgemäß und NEULAND liegen der Umwelt- und Naturschutz sowie die Förderung kleinbäuerlicher Strukturen am Herzen. Mitträger des NEULAND Vereins sind u. a. der BUND und die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL).



Wie wir uns für Umwelt und Klima einsetzen:

- Unsere Futtermittel stammen zum größten Teil von den Höfen selbst. Das fördert regionale Kreisläufe und vermindert Treibhausgase und CO₂-Emissionen.
- Seit 30 Jahren verbieten wir Import-Futtermittel. Soja darf nur aus der Donau-Region kommen.
- Wir verwenden kein gentechnisch verändertes Futter.
- Unsere Landwirte bauen eine breite Fruchtfolge mit Leguminosen an, dadurch fördern wir artenreiche Kulturlandschaften.
- Wir betreiben extensive Grünlandpflege durch die Weidehaltung von Schafen und Rindern. Dadurch erhalten wir artenreiche Weiden.
- Durch die Strohhaltung erhalten wir ökologisch wertvollen Festmist, der als Dünger auf den Feldern eingesetzt wird.
- Bei uns ist der Einsatz von Glyphosat seit 2015 verboten.

Brenneckenbrücker
Echt Gut
Weihnachtsbäume - Spengel - Rindfleisch

Rindfleischverkauf ab Hof direkt vom Erzeuger

Graciela & Bastian Ehrhardt
Brenneckenbrück 4
38518 Gifhorn
Tel. 05371/891-0
mail@gut-brenneckenbrueck.de

Regional-geprüft-wertig-lecker

Hochwertiges Fleisch aus besonders artgerechter Neulandhaltung ohne Gentechnik und Fremdfuttermittel

Düvel's Hof | Andreaestraße 19 | 30826 Garbsen
Tel.: 05131-456661 | www.duevels-hof.de



Der regionale Handwerker-Effekt

In den Dörfern und Städten fragen sich viele kleine und mittelständische Fleischereien, wie lange sie noch dem Wettbewerb mit Supermärkten und Discountern standhalten können. Die Antwort liegt auf der Hand: Das NEULAND Konzept bedient eine Marktnische, von der eine ganze Region profitieren kann:

- mehr Wirtschaftskraft in sozialer Verantwortung
- höhere Beschäftigungsquote, stabile Einkommen
- Koexistenz von Mensch, Tier und Umwelt
- Kreislaufwirtschaft – gut verträglich für Natur und Umwelt
- Unterstützung kleinbäuerlicher Strukturen
- Erhaltung traditioneller Familienunternehmen bei Schlachtung, Verarbeitung und Vertrieb
- handwerkliche Metzgereien mit leckeren individuellen Rezepturen
- Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung, wie von der Mehrzahl der Verbraucher gewünscht

WILLI HOFNER GmbH
Fleischgroßhandel

Ihr Premium-Fleischhändler für **Berlin** und **Brandenburg**

Beusselstr. 44 N-Q • 10553 Berlin
Tel.: (030) - 39 73 10 90 • E-Mail: info@hofner.de

Wir arbeiten Hand in Hand fair mit unseren Landwirten, Fleischereien und Verarbeitern. Das schafft Transparenz und Akzeptanz – auch bei Verbrauchern. Ganz getreu dem Motto: **Aus der Region für die Region!**

**Wir sind das Bindeglied
zwischen
Artgemäß (GmbH & Co. KG)
und gutem Fleisch**



www.hencke-info.de





Höchste Prozessqualität und Sicherheit

Die Fachexpertise und Interessen von Umwelt- und Tierschutzverbänden sowie Fleischereien und landwirtschaftlichen Erzeugern fließen in die Richtlinien ein, nach denen alle angegliederten Betriebe arbeiten. So gewährleisten wir höchste Prozessqualität entlang der Wertschöpfungskette.

Eine Anerkennung und Einhaltung der Anforderungen erfolgt vom Landwirt über die Schlachtung und Verarbeitung, den Vertrieb bis hin zu Fleischereien, Gastronomen und Gemeinschaftsverpflegern. Die Sicherheit der Produkte innerhalb der Kette wird durch jährliche, unangekündigte Kontrollen gewährleistet. Diese führen für uns externe, unabhängige Kontrollorganisationen durch. Eine davon ist die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) aus Göttingen. Die GfRS kontrolliert ebenfalls Biobetriebe.

NEULAND Richtlinien und zusätzliche *artgemäß* Qualitätsanforderungen geben die Haltung, Fütterung, Transport und Schlachtung von Nutztieren vor – die zum Teil noch strenger als Bio sind.



BERNER · FISCHER & PARTNER

**Wir beraten Sie in allen
Rechts- und Steuerangelegenheiten**

Andreaswall 2
27283 Verden
T 04231 884-0
F 04231 884-22
info@bf-p.net
www.bf-p.net

RECHTSANWÄLTE STEUERBERATER PartmbB

RECHTSANWÄLTE UND NOTARE

DR. REINHARDT BERNER

DR. BURKART FISCHER, LL.M. U.C. Berkeley

SYBILLE FISCHER*

AXEL SCHULTE

ANDREA FREDRICH

DR. RANDOLF FRIEDRICHS, NOTAR

DR. FALK-REMBERT VON EICKSTEDT, NOTAR

DR. BERNHARD MARTINI

SASCHA MÜNCH

ANETTE SCHULTE

CHRISTOPH ZIEMS

* Bis Januar 2017

STEUERBERATER

DR. LUDWIG REEBING

DR. DIRK KUHLMANN

OLIVER KASTENS-PLUMP



artgemäß: tiergerecht – umweltbewusst – lecker

Unabhängig von den Strukturen in der Fleischindustrie bieten wir NEULAND Qualitätsfleisch aus Nord- und Ostdeutschland an. Ihre Bezugsquelle befindet sich praktisch vor Ihrer Haustür und Sie können die Herkunft des Fleisches immer bis zum Landwirt zurückverfolgen – Woche für Woche.

Wir sind Ihr professioneller NEULAND Vertriebspartner für:

- Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein
- Weiderindfleisch von Ochsen, Färsen und Bullen der Rassen Charolais, Uckermärker, Limousin und Galloway
- Fleisch von Lämmern und Heidschnucken
- verarbeitete Fleisch- und Wurstwaren
- Geflügel, Eier u. v. m.

Auf unserer Internetseite finden Sie außerdem die Adressen von Höfen mit artgerechter Haltung in Ihrer Nähe sowie viele nützliche Informationen über NEULAND.

Durch unser Qualitätsfleisch und die handwerkliche, traditionelle Produktionsweise unserer Fleischereien bieten wir den Verbrauchern eine einzigartige Produktvielfalt. Diese kann jeder mit gutem Gewissen genießen!



www.eurofresh.de

Eurofresh Logistics:
Spezialisten in Logistik

EUROFRESH

EUROFRESH LOGISTICS GMBH
Auf der Leuchtenburg 4 D-49434 Neuenkirchen-Vörden
Tel: (+49) 5493/91390 Fax: (+49) 5493 91 39 26 E-mail: eurofresh@hsf.nl

Alle Burger Patties hausgemacht!

Natürlich und Lecker!

Wilhelminenhofstraße 83 – 85, Berlin-Schöneeweide, www.lecker-burger.de



Gutes Fleisch ist Mehrwert

Das Plus an Genuss entfaltet sich vor allem in der stressfrei erzeugten Qualität des Fleisches, das sich durch Zartheit und besondere Rassemerkmale auszeichnet. Stressvermeidung für die Tiere fängt beim Vertragslandwirt an und hört bei der Schlachtung auf. Daher gelten für die Schlachtung unserer Tiere besondere Tierschutzaufgaben, die jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle überwacht werden. So vermeiden wir, dass Stresshormone über das Fleisch beim Menschen landen. Überdies werden vom Aussterben bedrohte Nutztiere, wie das Bunte Bentheimer Schwein, gezüchtet, die zur Erhöhung des Genusswertes beitragen. Zusammen mit feinstem Weideochsen- und Weidefärsenfleisch bieten wir Ihnen Spezialitäten, wie Fleisch von Gallowayrindern und Heidschnucken.

Gemäß einer alten Metzgerweisheit: „Das gute Fleisch kommt von den etwas älteren, fetteren und langsam gemästeten Tieren“, haben wir für jeden Geschmack etwas zu bieten.

Das Besondere: Sie bestimmen die Qualität. Bei artgemäß wählen Sie zwischen verschiedenen Klassifizierungen und auch der Rasse.

Als Fleischereifachgeschäft können Sie sich mit unseren NEULAND Produkten vom konventionellen Markt absetzen. Sie konkurrieren nicht mehr mit den Supermärkten, Discountern und Wettbewerbern. Sie generieren einen Mehrwert und somit eine höhere Wertschöpfung. Sie bieten Fleisch- und Wurstwaren an, die die Verbraucher wünschen und können mit Argumenten werben, die gesellschaftlich in aller Munde sind!

Fleischerei
Frank Bauermeister
Fleischermeister



dry aged beef
Bio-Weine
Bratenplatten

Freilandgeflügel aus Loue
Bio-Feinkost
Partyservice

Di-Fr 8:00-18:30 • Uhr Sa 8:00-14:00 Uhr
Danckelmannstraße 11 • 14059 Berlin
Tel.: 321 67 42 • Fax 32 67 87 61
www.fleischerei-bauermeister.de




Das Fleisch aus unserem Familienbetrieb,
das Sie mit gutem Gewissen genießen können.

„Die spitzenmäßige, meisterhafte Superlative!“

Frenzel Hummelstütteler Katenrauch GmbH | Neuland- Fleischerei
Lademannbogen 20 | 22339 Hamburg | E-Mail: info@frenzel-katenrauch.de



Neue Kunden gewinnen

Neben dem Verkauf bieten wir Fleischereien, Großküchen oder Restaurants die Chance, langfristig neue Kunden zu gewinnen. Von der Beratung über die Begleitung bis hin zur Anerkennung als NEULAND Betrieb sind wir gern für Sie da!

Wir ...

- beraten Sie individuell bei der Sortimentserweiterung.
- bieten betriebswirtschaftliches Know-how von Unternehmensberatern.
- stellen umfassendes Informationsmaterial für Sie bereit.
- schulen Betriebsleitung und Personal in Workshops.
- fördern Verkaufsfaktionen in Ihrem Geschäft oder Restaurant.
- organisieren Besichtigungen der angeschlossenen NEULAND-Höfe.

Mit System zu mehr Umsatz

Mit exzellentem, streng kontrolliertem Qualitätsfleisch UND dem Mehrwert des guten Gewissens sind Sie praktisch konkurrenzlos auf dem Markt. Der mitkalkulierte Preisaufschlag wird von Ihren Kunden als fair angenommen und Sie gewinnen an Sympathie.

Das Plus an Kundensympathie

Sie sind im Vergleich zu Supermärkten unabhängiger bei konjunkturellen Schwankungen. Stattdessen etablieren Sie sich zunehmend als „Fleischerei des Vertrauens“ oder als Lieblingsrestaurant mit Aussicht auf eine langfristig zufriedene Stammkundschaft.



Haßler

**Fleischspezialitäten
& Partyservice**

Bahnhofstr. 36
22946 Trittau

Tel.: 04154 - 27 92
Fax: 04154 - 70 77 38

www.partyservice-hassler.de
www.fleischerei-hassler.de

Öffnungszeiten:

Mo. Mi. Sa.: 7.30 - 13.00 Uhr
Die. Do. Fr.: 7.30 - 18.00 Uhr

Unsere Leistungen:

**Fleisch mit Qualitätssiegel:
artgerecht, umweltschonend, ohne Gentechnik**



- Fleisch, Wurst, Aufschnitt, Salate
- hausgemachte Spezialitäten
- Wildangebote
- Grillspezialitäten/ Mittagstisch
- Partyservice
- Eventausstattung (Zelte, Geschirr, Gestühl)



Die Marke NEULAND

NEULAND ist Vielen bekannt, denn der Verein besteht bereits seit 1988. Unter den Gründern und heutigen Trägern befinden sich anerkannte Organisationen wie BUND, Deutscher Tierschutzbund sowie die Arbeitsgemeinschaft bäuerlicher Landwirtschaft. Die Marke NEULAND ist längst im Markt angekommen und steht mit unserem Angebot außer Konkurrenz.

NEULAND ist kein Öko-Konzept, sondern ein eigenständiges Qualitätsfleischprogramm. Sozial, qualitätsorientiert, tiergerecht, umweltschonend – das sind die Attribute, die dennoch

nicht selbstverständlich sind. Wir sorgen dafür, dass sie vermehrt auf den Tisch kommen.

Über das Sortiment in Fleischereifachgeschäften, den Speisekarten in Großküchen und Gastronomie-Betrieben, vor allem aber über die proaktive Vermarktung, steigt die Akzeptanz kontinuierlich. Für jeden zweiten Verbraucher ist artgerechte Tierhaltung ein sehr wichtiges Einkaufskriterium.

Informieren Sie sich auf der **NEULAND Homepage** – www.neuland-fleisch.de.





Der Spezialist für Ihre Unternehmensbroschüre

Five-T Communication GmbH
 Friedrich-Ebert-Damm 145
 22047 Hamburg
 Tel.: 040 6505659-0
 Fax: 040 6505659-11
 E-Mail: info@five-t.eu
www.five-t.eu




WO LEISTUNG ZÄHLT

FUTUREPIXEL

-  WEBDESIGN
-  PROGRAMMIERUNG
-  BERATUNG

 +49 - 5843 - 986 49 22
 +49 - 5843 - 986 49 21

Bahnhofstraße 52
 (Industriepark ehem. „Küster ACS“)
 DE-29462 Wustrow (Wendland) • Niedersachsen



www.futurepixel.de



Wir sind gerne für Sie da!

Verkauf & Kundenbetreuung

Tel.: 05821/969-76 44

Fax: 05821/969-76 46

E-Mail: info@artgemaess.de

Ludwig-Ehlers-Straße 8

29549 Bad Bevensen

Geschäftsleitung und Tiereinkauf

Tel. 05371/891-120

Fax 05371/891-157

E-Mail: mail@artgemaess.de

Gut Brenneckenbrück 4

38518 Gifhorn

www.artgemaess.de

Wir danken allen, die sich dem Plus an Genuss anschließen!

Besuchen Sie einen NEULAND Betrieb oder schauen Sie mal bei uns vorbei! Wir laden Sie ganz herzlich ein, unsere Vertragslandwirte und die besonders artgerechte Tierhaltung kennenzulernen. Auf Gut Brenneckenbrück können Sie z. B. NEULAND Mutterkühe mit ihren Kälbern auf der Weide sehen. Sprechen Sie uns oder Ihren NEULAND Fleischer einfach an.

