



# PRESSE-INFORMATION

## Mehr Tierwohl bei Premium-Rindfleisch

**Edeka Südwest bietet Programm für trockengereiftes Fleisch aus höherer Haltungsform-Stufe an**

**Rheinstetten/28.02.2024 – Für mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung macht sich Edeka Südwest bereits seit Jahren stark und baut den Anteil an Fleisch- und Wurstwaren der höheren Haltungsform-Stufen 3 und 4 kontinuierlich aus. Beispiele hierfür sind Artikel der regionalen Eigenmarke Hofglück sowie das umfangreiche Bio-Sortiment, darunter das Regionalprogramm Schwarzwald Bio-Weiderind (alle Haltungsform-Stufe 4). Nach einer erfolgreichen Pilotphase bietet Edeka Südwest als weiteren Schritt nun das sogenannte Steak No.1, d. h. nach alter Handwerkskunst trockengereiftes Rindfleisch, aus der Haltungsform-Stufe 3 an.**

Vor über zehn Jahren hat Edeka Südwest Fleisch mit dem Steak No. 1 im Unternehmen eine alte Handwerkskunst wieder aufleben lassen. Bei der traditionellen Trockenreifung reift das Rindfleisch mindestens drei Wochen am Knochen, verwendet wird dabei nur Färsenfleisch. Dieses hat eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen. In den Reifekammern entwickelt das Fleisch dann bei einer genau abgestimmten Temperatur, Luftfeuchtigkeit und -zirkulation ein intensives und natürliches Aroma. Jedes einzelne Stück wird von Metzgerinnen und Metzgern in Handarbeit verlesen. Ausgewählt werden nur Stücke mit der passenden Fettstruktur. Durch die Trockenveredelung entstehen Rinderkotelett, Entrecote und Roastbeef, die besondere Geschmackserlebnisse bieten.

## **Mehr Platz, Einstreu und gentechnikfreies Futter**

Alle Fleischprodukte von Steak No.1 entsprechen nunmehr der Stufe 3 der Kennzeichnung „Haltungsform“. Diese steht für eine tiergerechtere Tierhaltung: Die Tiere haben beispielsweise Kontakt mit dem Außenklima, etwa durch eine nach außen offene Stallseite oder einen überdachten Außenbereich am Stall. Außerdem haben die Tiere mehr Platz und erhalten ausschließlich zertifiziertes Futter ohne Gentechnik. Dabei geht das Steak No.1-Programm in einigen Punkten noch über die Vorgaben für Haltungsform Stufe 3 hinaus. So gibt es für die Rinder beispielsweise auch einen Einstreubereich zum Liegen, Kauen und Fressen. Zudem werden Scheuermöglichkeiten für die Tiere angeboten, was deren Komfort entscheidend verbessert.

## **Markenfleischprogramme und Bio-Artikel stärken höhere Haltungsstufen**

Auch über das Steak No. 1 hinaus stärkt Edeka Südwest Fleisch das Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren aus höheren Haltungsform-Stufen. Der Betrieb arbeitet mit mehr als 400 Betrieben der konventionellen Landwirtschaft in der Region zusammen. Ein Teil von ihnen beliefert das regionale Markenfleischprogramm Hofglück von Edeka Südwest für Schweinefleisch und Geflügel. Bei Hofglück finden alle fünf Wertschöpfungsstufen (Geburt, Aufzucht, Mast, Schlachtung, Verarbeitung) in Bundesländern des Vertriebsgebiets statt. Das Programm legt einen starken Fokus auf Tierwohlaspekte. Die Produkte sind mit zwei Sternen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes gekennzeichnet und werden mit der höchsten Haltungsform-Stufe 4 ausgelobt. Beim Wettbewerb Regional-Star 2024 wurde Hofglück mit dem ersten Platz in der Kategorie Verarbeitung gewürdigt. Weitere Markenfleischprogramme gibt es für Rind- und Lammfleisch. Beispiel Schwarzwald Bio-Weiderind: Hinter der Marke steht eine Erzeugergemeinschaft mit rund 160 Betrieben aus dem Schwarzwald. Darüber hinaus arbeitet Edeka Südwest Fleisch im Bereich Rind- und Schweinefleisch mit rund 550 Bioland-Betrieben und 35 Demeter-Betrieben aus Deutschland zusammen.

Näheres zu den Marken und Programmen von Edeka Südwest Fleisch sowie zum Thema Tierwohl unter:

<https://suedwestfleisch.de/qualitaetsmarken/unsere-marken/> sowie unter

<https://www.zukunftleben.de/bewusst-einkaufen/tierwohl/>

### **Zusatzinformation – Edeka Südwest**

Edeka Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sieben Edeka-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2022 einen Verbund-Außenumsatz von 10,3 Milliarden Euro. Mit rund 1.130 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist Edeka Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller Edeka Südwest Fleisch, die Bäckereigruppe Backkultur, der Spezialist für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte Schwarzwaldhof, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwarenspezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ arbeitet Edeka Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbständigen Einzelhandels, ist mit rund 47.000 Mitarbeitenden sowie etwa 3.000 Auszubildenden in rund 40 Berufsbildern einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region.