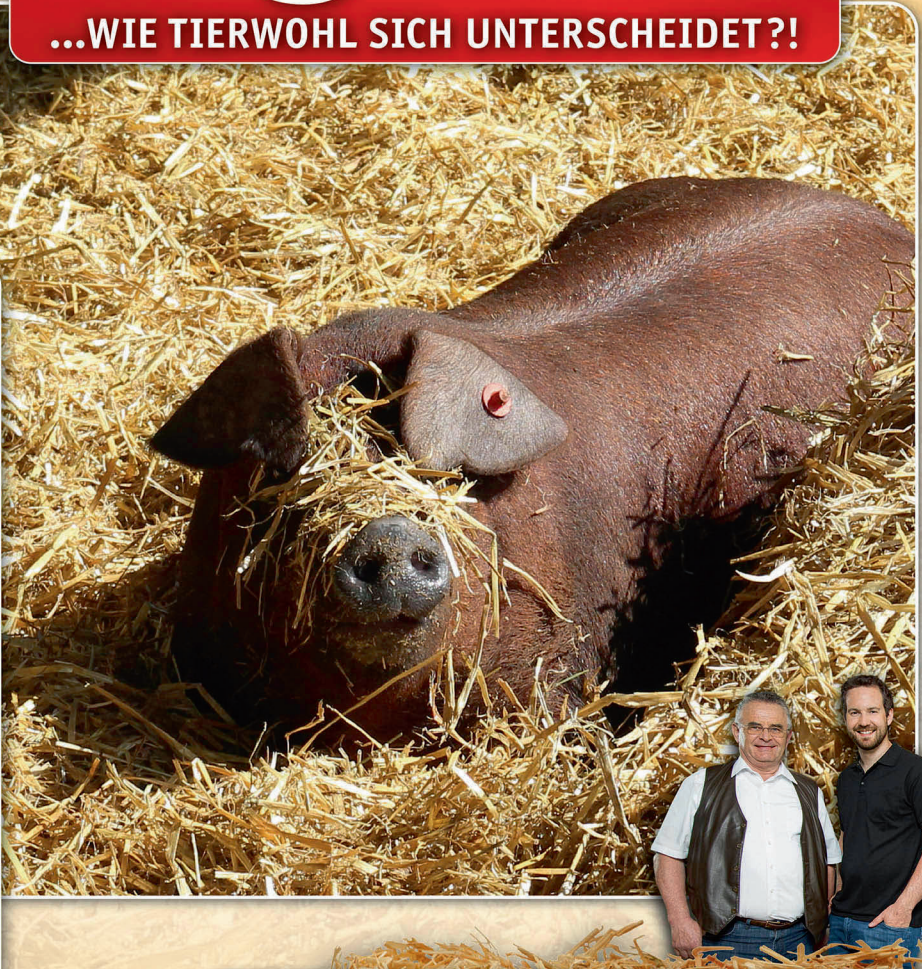




# Frag nach

...WIE TIERWOHL SICH UNTERSCHIEDET?!



#Tierwohlweitergedacht

**DANKE, dass Sie artgerechte Haltung  
und regionales Handwerk unterstützen!**

die beiden Fleischermeister Karl-Heinz (li.) & Max Esser

# Fragen Sie mal gezielt in Ihrem Lebensmittel- geschäft nach...



## ... WIE DIE TIERE GEHALTEN WERDEN, VON DENEN DAS FLEISCH STAMMT?

Unsere Tiere wachsen zum Beispiel auf Stroh auf – mit mehr Platz, viel frischer Luft und viel Tageslicht. Sie bekommen regionales & natürliches Futter und wachsen dadurch wieder langsamer und gesünder auf – das schmeckt man auch.

**„Jury erkennt saugutes Regional-konzept (..von ESSER)“**

*Aachener Nachrichten*



## ... OB „ARTGERECHT GEHALTENE“ TIERE ÜBERHAUPT „AUS DER REGION“ KOMMEN?

Unsere Tiere werden nicht nur artgerecht gehalten, sondern stammen zusätzlich auch noch aus unserer Region – das ist leider sehr selten geworden.

**„ESSER zeigt transparent, welche Landwirte aus der Region kommen und wie artgerecht die Tiere gehalten werden.“**

*Rheinischer Spiegel*

Auch Bio-Hackfleisch stammt z.B. immer häufiger aus dem Ausland oder aus den größten Schlachthöfen Europas.

Man muss nur einmal die QR-Codes auf den Verpackungen testen. Die QR-Codes schaffen oft ein falsches Gefühl von Transparenz.

## rheinische DURESS-Strohschweine

**3 PLUSPUNKTE** für unsere Schweine aus nachhaltiger Strohhaltung:

- + MEHR AUSSENKLIMA
- + MEHR PLATZ
- + KURZE TRANSPORTWEGE

vielfach ausgezeichnet  
und preisgekrönt



Deutscher  
Nachhaltigkeitspreis 2019  
NOMINIERTES PRODUKT

#Tie

War

S



# #Tierwohlweitergedacht



## ... WOHER DAS FUTTER STAMMT?

Oftmals wirbt die Industrie zwar mit genfreiem Futter, doch dieses Soja stammt oft aus Übersee, z.B. Brasilien. Dort wird es auf unwiderruflich gerodeten Regenwaldflächen angebaut. Wir haben für unser Tierfutter den Verein Rheinische Ackerbohne e.V. mitgegründet.

Somit können wir eine regionale und nachhaltige Alternative zum Soja-Import nutzen.

Das hilft nicht nur dem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, sondern fördert auch die Bienen- und Arten-Vielfalt in unserer Region. Das ist nur eine von über 30(!) unserer Tierwohlmaßnahmen – der Haltungskompass der Konzerne garantiert nur 4!

**„ESSER liefert heute bereits mehr Tierwohl, als die Konzerne bis 2030 versprechen. Und das regional und nachhaltig mit rheinischer Ackerbohne als Futter.“**

*Rheinischer Spiegel*



## ... OB DAS AUCH FÜR DAS GESAMTE WURST-SORTIMENT GILT?

Wir sind nämlich seit Jahren Vorreiter im Bereich Tierwohl und einer der ganz wenigen, der auch seine gesamte Wurst aus Fleisch von regionalen Stroschweinen wurstet. Das bedeutet, dass wir das ganze Schwein von Nose-to-Tail nutzen, weshalb wir vom Fleischerhandwerk NRW sogar mit dem **Nose-to-Tail-Award** ausgezeichnet wurden.

# 87%

der verkauften Produkte der letzten Woche stammen bereits aus unserer Region!

#Tierwohlweitergedacht

Tierwohlweitergedacht

um liegt denn hier  
**TROH?**

Weil wir unsere Schweine artgerecht & nachhaltig auf Stroh halten.



Genusshandwerk weitergedacht

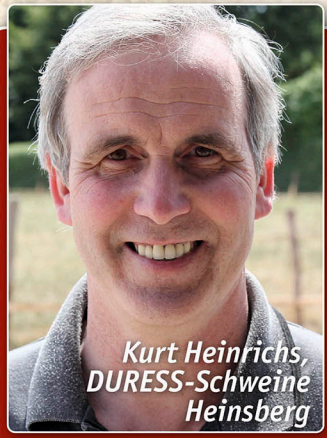
[WURST-ESSER.DE](http://WURST-ESSER.DE)

Wir bei ESSER erzielen jede Woche mehr als 80% nachhaltige Regionalität und „hängen“ die aktuellen Zahl gerne auch stolz aus.

# Wir entwickeln Tierwohl weiter und möchten etwas wesentlich Besseres bieten!

„Bunte Siegel“ sind sicherlich die einfachste Lösung für Industrie-Konzerne. Wir **Handwerker** können aber noch mehr bieten: **Transparenz** und **Regionalität**. Wir glauben und arbeiten tagtäglich daran – gemeinsam mit unseren Partnern!“

Karl-Heinz (li.) & Max Esser



Kurt Heinrichs, DURESS-Schweine Heinsberg

## UNSERE REGIONALEN PARTNER

Hier in unserer Region sind wir in der Lage, unsere Landwirte schnell und oft zu besuchen, miteinander zu sprechen und die Tiere zu sehen.



Willi Steffens, Strohschweine Brüggen



Georg Rauen, Strohschweine Viersen



Familie Hermanns, Eier Hückelhoven-Hilfarth



Familie Eßer, Gillbach-Gänse „Gänsepeter“ Rommerskirchen



Familie Borgmeier, Kikok-Hähnchen – Delbrück



Familie Heimanns, Spargel und Gurken – Erkelenz-Lövenich



Familie Lammers, Kaninchen „Lapinchen“ – Euskirchen



Familie Bartels, Phina-Pute – Rietberg



die nachhaltige **METZGEREI**

[www.wurst-esser.de](http://www.wurst-esser.de)