

Erstinformationen Fleisch und Wurstwaren

Gute Gründe für Demeter-Fleisch

Demeter-Höfe sind ohne Tierhaltung nicht denkbar. So steht für die Demeter Erzeuger und Verarbeiter die wesensgemäße Tierhaltung und damit der Tierschutz an oberster Stelle. Kühe haben ihre Hörner, die Tiere werden mit 100% Bio-Futter bzw. mind. 60% Hof-eigenem Futter versorgt, es gibt Alternativen zur künstlichen Besamung und im Geflügelbereich gibt es eigene Elternhierden und Brütereien für biodynamisches Geflügel. In der Verarbeitung und Veredelung wird besonderen Wert auf die Erhaltung der Demeter-Qualität gelegt. Statt der 47 Zusatzstoffe nach EU-Öko-VO, beschränkt sich Demeter auf 13 Zusatzstoffe, das führt zu einer intensiveren Auseinandersetzung mit der Beschaffenheit der Rohware.

Ihre Vorteile

Wir helfen Ihnen bei der Suche von Demeter-Rohstoffen und vermitteln Ihnen Lieferanten. Im Dialog innerhalb der Wertschöpfungskette zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Händlern werden Transparenz und Beziehungen hergestellt. Wir organisieren Plattformen, wie Fachgruppen, Fachbeiräte, Facharbeitsgruppen, in denen Sie über Qualitätsthemen und Rohstoffverfügbarkeit diskutieren können und die Entwicklung des Demeter e.V. aktiv mitgestalten. Um Ihre Demeter Produkte bei den Ladnern bekannt zu machen, schicken wir einmal im Jahr unseren Demeter Aktiv Partner Läden Musterpakete zu. Auf verschiedenen Fach- und Verbrauchermessen haben Sie die Möglichkeit sich am Demeter-Gemeinschaftsstand zu präsentieren.

Demeter-Informationen und Formulare

- [Beitragsordnung](#)
- [Demeter-Richtlinien für Demeter-Fleisch und -Wurstwaren](#)

Ihre Ansprechpartnerin

Simone Heim

Telefon 0049 (0) 6155 8469 35

Telefax 0049 (0) 6155 8469 11

E-Mail [simone.heim\[at\]demeter.de](mailto:simone.heim[at]demeter.de)

Demeter e.V. | Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt

