EUROPEAN-NEWS-AGENCY.COM

EUROPEAN NEWS AGENCY

International Press Service

Ressort: Special interest

Bio-Enten erstmals aus Österreich

Wien, 06.11.2018 [ENA]

Die Eiermacher GmbH aus Kremsmünster in Österreich hhat es sich zur Aufgabe gemacht für mehr Tierwohl und damit auch für bessere Qualität in ihren Betrieben zu sorgen. Das ist auch gut so, denn das Elend der Massentierhaltung ist mittlerweilen vielen Menschen durch soziale Netzwerke und anderen Medien bekannt. Die Firma Eiermacher hat sich neben Eiern auf Bio-Enten aus Österreich spezialisiert.

Das war auch notwendig, denn der Selbstversorgungsgrad bei Entenfleisch liegt in Österreich derzeit lediglich bei drei Prozent. Das Problem dabei ist, dass die importierten Enten zum großen Teil aus Frankreich und Osteuropa kommen, wo mehr als 50 Prozent der Enten grausamst zwangsgefüttert werden um Stopfleber zu erhalten. Die Haltungsbedingungen für diese lieben Tiere sind dann oft erbärmlich. Gestopfte Tiere werden in Käfigen gehalten, ohne Tageslicht, auf Betonboden oder Ablaufrosten. Für diese Wasser liebenden Tiere gibt es keine Badegelegenheit und Schnäbel und Krallen werden gekürzt. Mehr tot als lebendig vegetieren sie in ihren Käfigen und warten auf ihr Ende.

Auch die Eiermacher Bio-Ente wird natürlich für die Schlachtung gezüchtet. Das ist zwar traurig, aber wenn sie in ihrem kurzen Leben wenigstens nicht gequält werden, Sonnenlicht gesehen haben, vielleicht einmal auf einer grünen Wiese spielen durften, genug Wasser haben und auf sauberen Streu schlafen können, ist schon viel getan. Wenigstens garantiert das die Eiermacher GmbH und in Zusammenarbeit mit VIER PFOTEN werden diese Standards auch überwacht. Diese Tierschutzorganisation hat es sich zum Ziel gesetzt, die Lebens-, Transport-und Schlachtbedingungen von Tieren in der Landwirtschaft zu verbessern und artgemäße Haltungsstandards zu etablieren.

Immerhin ist die Firma Eiermacher die erste und einzige im deutschsprachigen Raum, die die Entenproduktion im kompletten Kreislauf betreibt. Das hat den Vorteil, dass sie die Einhaltung der Tierschutzstandards bei Aufzucht, Transport und Schlachtung kontrollieren kann.
Das Tierleid hat heute enorme Ausmaße angenommen und es fehlt nicht an erschütternden Bildmaterial dazu. Weniger oder gar kein Fleisch essen ist sicherlich eine Option, aber die immer größer werdende Menschheit wird ohne tierisches Eiweiß nicht auskommen. Diejenigen, die gerne Fleisch essen, finden bei einem Bio-Betrieb oft ausgezeichnete Qualität und die Firma Eiermacher zeigt in ihrem Grillbuch wie schmackhaft man Ente zubereiten kann.

Bericht online lesen: https://bbc.en-a.eu/special_interest/bio_enten_erstmals_aus_sterreich_-72650/

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



Redaktion und Verantwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Dr.Schura Euller Cook

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.