



# Familienbetrieb Mörixmann



# "Aktivstall für Schweine" und das damit verbundene Vermarktungskonzept



Was will ich?  
Womit fühle ich mich wohl?





- Für mich ist das Aktivstallkonzept mit der gemeinsamen Arbeit der gesamten Wertschöpfungskette die Basis für mein "Mehrwertmosaik im Osnabrücker Land".  
Wie schon bei den alten Römern, sind auch heute Mosaike mit vielen kleinen verschiedenen bunten Steinen die schönsten und wertvollsten.  
So können wir mit unseren Kooperationspartnern mittlerweile verschiedene Mehrwertbausteine darstellen:
- Der Genuss von Lebensmitteln hat neben Nachhaltigkeit, Regionalität, gesundheitlichen und geschmacklichen Gründen, vermehrt eben auch mit ethischen, wie das Tierwohl und Vertrauen zum Landwirt, zu tun.

**Vielzahl an Ernährungswünschen, und der Spagat zwischen Ernährungssicherung, Tierschutz, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit.**

Kontrolliert wird die Tierhaltung durch QS, ITW, Landwirtschaftskammer (Ringelschwanzkontrolle) glücksatt, Aktivstall für Schweine, Edeka und durch das Labor Berens, welchem glücksatt und Aktivstall für Schweine unabhängig den Auftrag zur Kontrolle des Systems gegeben haben.



# Tierschutz Düsseldorf



- Wir möchten mit unserem Aktivstallkonzept Schweinehaltung und Landwirtschaft allgemein, Schlachtung und Verarbeitung in Deutschland wieder sichtbar machen.  
Tiere im Stroh, auf offenen Terrassen - Sichtbar, hörbar und manchmal auch erriechbar.  
Wir möchten den Tieren ermöglichen, Sonne zu erleben, Wärme, Kälte, Regen und auch Wind.  
Sie sollen ihren Drang zum Wühlen, Suhlen, Baden und Rennen ausleben können, und das zurück bis zur Muttersau oder zum geborenen Ferkel. Das ist für mich ein besonders leuchtender Mosaikstein.  
Deshalb bieten wir Aktivstalllandwirte unseren Tieren viel Abwechslung in Bewegung und Fütterung, inklusive Leckerlies der Saison. Aktivstall für Schweine steht für ein Konzept, das bewusst ganzheitlich in Kreisläufen aus Ackerbau, Tierhaltung und Ernährung arbeitet, und die Vorteile aus bestehenden unterschiedlichsten Konzepten vereint - Kurze Transportwege, Beschäftigungswelt rund um das Ringelschwanz-Schwein mit ganz viel Abwechslung in Bewegung und Fütterung, Transparenz und Genuss. Außerdem werden gemeinsam mit dem Verarbeitungspartner glücksatt alle Verkäuferinnen geschult.

Der Fisch fängt immer von vorne an zu stinken!

Thema Genetik und Nekrosen

-Verhalten, Mütterlichkeit,...

-Klauen

-Haarkleid



# Zucht auf Mütterlichkeit



# Die Mutersauen





# Was brauchen Babys?



- Fließendes Konzept aus Aufzucht und Mast
- Zeit
- Umstallstress (Mama weg, Milch weg, Tränkesystem und bekanntes Futter weg...
- Milchpulver
- Nester, Klimazonen, Ruhen
- keine Geschwister trennen
- toben (Buchtenlänge)
- Fütterung – der erste Biss entscheidet
- Schmackhaftes Futter mit viel Gerste
- Wasser



# Was braucht das Mastschwein? Ein Stall für jede Tages und Jahreszeit!









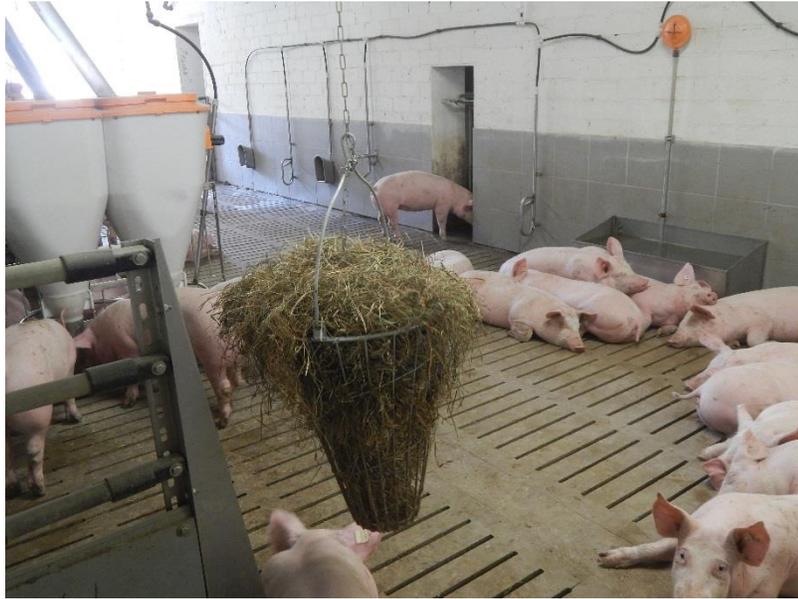


# Abwechslung in Bewegung, Fütterung und Temperatur









# Thermoregulation

- Buzzerdusche
- Verschiedene Klimazonen
- Vernebelung







# Ruhebereiche



- Neben Beschäftigungsmaterialien dürfen die Ruhebereiche nicht zu kurz kommen



# Ringelschwanz



# Firma Farmerscent - Duftstoffe



Lavendelduft in unserem Aktivstall  
für Schweine  
#Farmerscent





# Arbeit in Kreisläufen!

Fakt ist - Lebensmittel, die eine hohe Wertschätzung erfahren sind mit Eigenschaften, wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Tierwohl, Genuss und Gesundheitswert eng verbunden. Genussmomente erhöhen die Wertschätzung durch den Kunden. Dadurch landen wesentlich weniger Lebensmittel im Müll, die durch ihre Ressourcenverschwendung unsere Umwelt belasten. Dieses sind aber auch Genussmomente, die der Seele guttun. Denn neben den ethischen Aspekten überzeugen Aktivstallprodukte durch Farbe, Marmorierung, Wasserhaltevermögen und Geschmack. Genießen ist ein unglaublich elementarer Teil unseres Lebens.



# Alle Partner arbeiten transparent

[www.aktivstall-fuer-schweine.de](http://www.aktivstall-fuer-schweine.de)



Stallführung und Möglichkeiten im Hofladen einzukaufen,  
samstags um 10 Uhr, Eppendorfer Weg 2  
in 49176 Hankenberge













# Aktivstall für Schweine – Landwirte arbeiten in Kreisläufen und arbeiten nur mit ausgesuchten Partnern in der gesamten Kette zusammen!



Ziel:

„Vielen Dank liebe Aktivstall Landwirte, wir konnten Eure Produkte mit viel mehr Wertschätzung genießen.“





# Vertrauen durch Transparenz (Hofbesuche, livestream, und social media)



Der Kunde ist dabei wichtigster Teil des Ganzen.





**brand**<sup>®</sup>  
QUALITÄTSFLEISCH



Niko & Paul Brand

## SCHONENDE, STRESSFREIE UND TIERGERECHTE BEDINGUNGEN



Aufstallung in 20er  
Gruppen mit Berieselung



Bis zu 2 Std. Ruhezeit  
nach Ankunft



Tiergerechter Zutrieb in  
12er Gruppen



Betäubung in 4er Gruppen,  
keine Stresssituation



Ausgebildete,  
festangestellte Fachkräfte

xxx Mitarbeiter sorgen für reibungslose Abläufe  
bei der Schlachtung von xxx Tiere pro Tag/WOCHE.



Traditionelle  
Rezeptur  
für echten  
Geschmack

## HOCHWERTIGE ROHSTOFFE OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER UND FARBSTOFFE.



Traditionelles  
Fleischerhandwerk



Nachhaltige Verarbeitung  
des gesamten Tieres



Gute Arbeitsbedingungen  
in familiärer Atmosphäre



Handarbeit aus  
Überzeugung



Ausgebildete,  
festangestellte Fachkräfte

# Verarbeitung





# Fleischerei Lammerschmidt und Aktivstall für Schweine



# Genuss und Ernährung, Umweltschutz und Wertschätzung





# Gut für alle!

- Wertschätzung entsteht bei dem Kunden außerdem, wenn für sie sichtbar an der Wertschöpfungskette angeknüpft wird und der Kunde Teil des Ganzen ist. Darauf setzt die gesamte Kette rund um das Aktivstallkonzept. Ein bewusster Kauf und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln leistet dann einen Beitrag für das Gemeinwohl in der Gesellschaft. Verbraucher wollen Lebensmittel wertschätzen, stoßen jedoch leider in ihrem Alltag aber an Grenzen: ökonomisch bedingt, bildungsbedingt, stressbedingt, zeitbedingt bzw. bedingt durch die zu geringe Transparenz des Umgangs mit dem Lebensmittel in der vorgelagerten Wertschöpfungskette. Manchmal ist es für den Kunden schlichtweg unmöglich noch durch den Labeldschunzel durchblicken zu können! Zusätzlich können ungeschulte Verkaufskräfte nicht wirklich weiterhelfen. Diesen Mißstand räumt das Konzept mit Internetauftritten, Schulungen, Livestream und Hofbesuchen aus.



Familienfleischerei  
**Lammerschmidt**  
 QUALITÄT AUS DEM OSNABROCKER LAND

Jährlich prämiert durch die  
 Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft

Wilhelm Lammerschmidt GmbH Hauptstr. 27 49030 Melle-Aschendorf 1000 Tel: 0-54 28/9 41 50 info@lammerschmidt.de www.lammerschmidt.de	Wilfried Filaten Ecken Sie Inc. Melle-Gelmerbergen 24000-Gelmerbergen Renke-Engers 03 im Neuenhain Spange-Lange 03 2 041-Neuenhain Hilze-Schulze 03 25 041-Neuenhain Biele-Schulze 03 25 041-Neuenhain
--	---

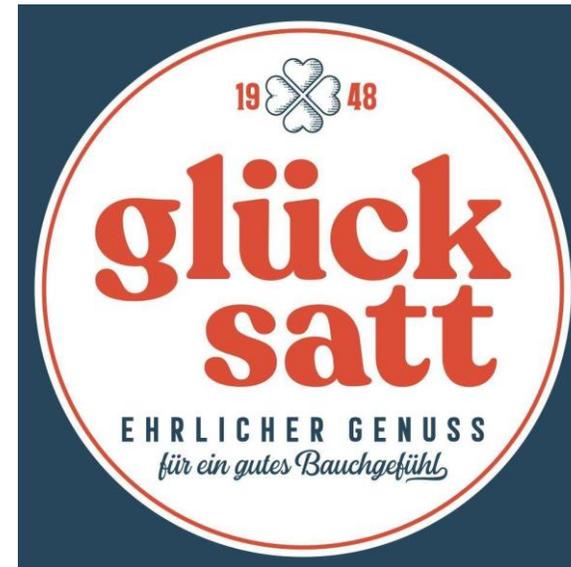


Ein schönes Plätzchen zum innehalten.  
 #Tierwohl lohnt sich für Mensch und Tier

VOM LINDEN • VOM HEER • VOM LADE  
**AKTIVSTALL Genuss**

Jeden Samstag 10 Uhr Stallführung mit anschließender Möglichkeit im Mini Hofladen einzukaufen. 😊

# Vermarktung



## Auszeichnungen + mehrfach kontrolliert und zertifiziert





- Die Vorteile beim Kauf dieses regionalen Produktes liegt ganz klar beim Tierwohl, Qualität, Frische, Geschmack, Natürlichkeit und Gentechnikfreiheit, Transparenz und Vertrauen in die Produktion, Unterstützung der regionalen Landwirtschaft, Schlachtung, Verarbeitung, Umwelt- und Landschaftserhaltung.

Du brauchst nur ein  
gutes Gefühl dabei, wenn  
du liebst, was du machst,  
kommt der Rest schon  
von ganz allein.





Gerne dürfen Sie mich für  
eine Beratung  
kontaktieren:  
0176/55928399