



**STIFTUNG
NATURSCHUTZ**
Schleswig-Holstein

Natürlich hier.

Nachhaltige Menü- gestaltung

Wie setze ich sie am besten
um?

Tourismus

Netzwerk Zukunft 3.0





Fakten Stiftung Naturschutz

- Vor 45 Jahren gegründet
- Größte Naturschutzorganisation des Nordens – rund 38.500 Hektar „Stiftungsland“ = 2% der Landesfläche SH
- Rund 115 Mitarbeitende, ca. 16 FlächenmanagerInnen
- 1.330 PächterInnen in ganz SH
- Aufgaben: Biotopnetzwerk, Erhalt und Schutz der Artenvielfalt, Naturerlebnisse bieten, unterschiedl. Projekte wie Blütenmeer, Amphibien...biologischer Klimaschutz durch Wiedervernässung der Moore
- Projekt „**Naturgenussfestival**“ – Netzwerk an Produzenten, Landwirte, Gastronomie und NaturführerInnen –
 - * 120 Veranstaltungen von Juni bis September

WIR SIND PARTNER.

**NATURGENUSS
FESTIVAL**
Mit Genuss die Natur retten.

Ein Projekt der:





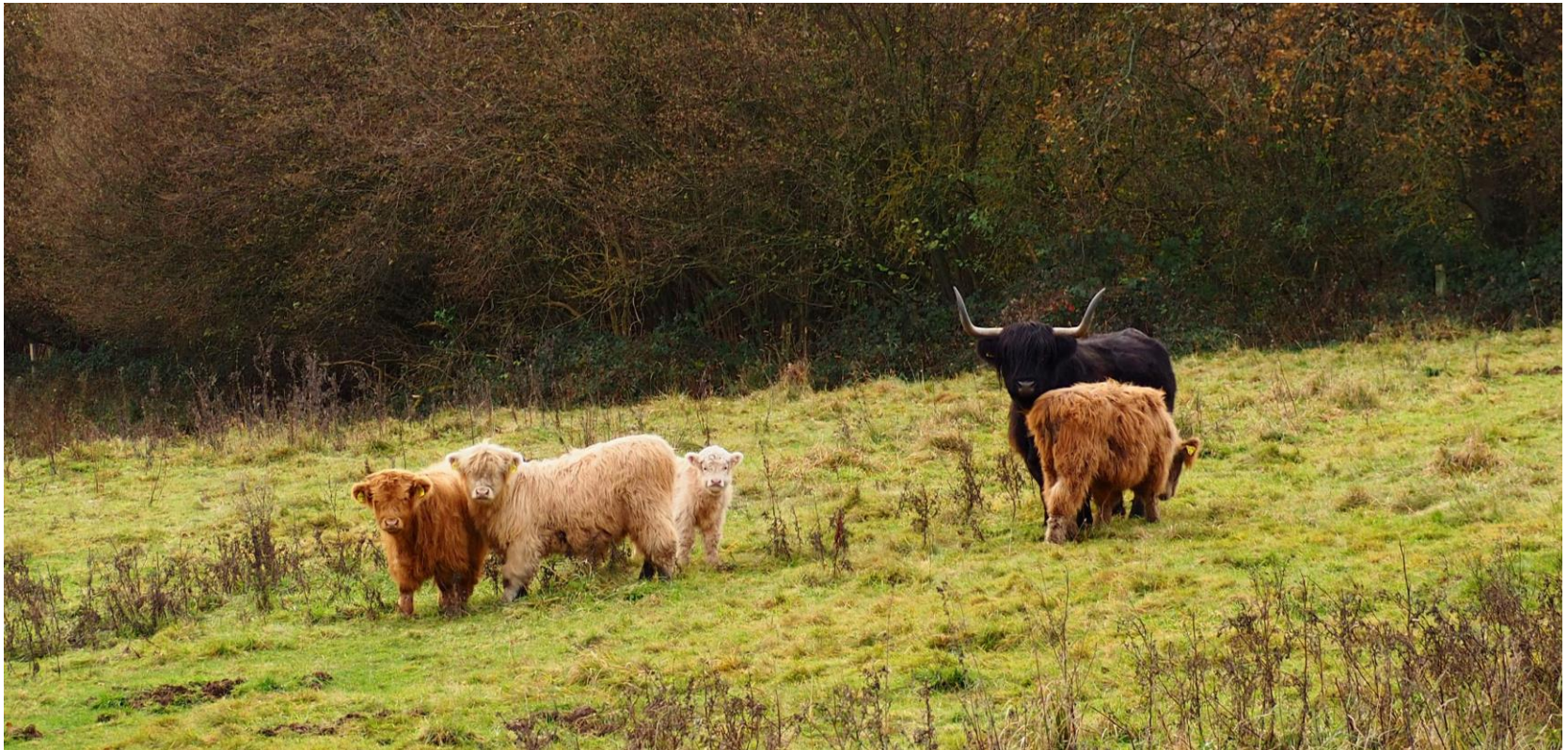
Was bedeutet nachhaltige Menügestaltung für Naturgenussfestival PartnerInnen?

- Regionale Produkte nutzen
- Kurze Transportwege
- Größtmögliche Müllvermeidung
- Schulung des Personals / Netzwerk nutzen
- Workshops z.B. Kräuterkunde, Pilzbestimmungstouren
- Blick über den Tellerrand – auf den Natur- und Klimaschutz
- Direkter Kontakt zum Produzenten u. Stiftung Naturschutz
- In einem bestimmten Zeitraum Fleisch der Naturschutzrinder/-ziegen/-schafe, die das ganze Jahr über auf den Naturschutzflächen leben, anbieten plus Produkte aus dem Netzwerk

Wusstet Ihr?

- Jeder Deutsche isst durchschn. 60 kg Fleisch/Jahr (2022) – davon sind 10 kg Rindfleisch
- Wem Tierwohl wichtig ist, sollte darauf achten, das die Tiere aus der Region kommen, wie sie gehalten werden, was sie fressen und auch, wie sie sterben.
- Weniger Fleischgenuss -> dann aus heimischer Haltung und das Tier ganzheitlich verwerten ist nachhaltig

Naturschutzrinder leben glücklich(er).



Naturschutzrinder

- Tierischen Landschaftspfleger, sorgen für Artenvielfalt, beugen der Verbuschung vor, düngen natürlich.
- Mutterkuhhaltung – in der Natur geboren, bei der Mutter aufgewachsen.
- Männl./weibl. Tiere nach ca. $\frac{3}{4}$ Jahr getrennt, Bullenkälber „geklemmt“ (sterilisiert), wachsen in der Herde auf.
- Werden kaum transportiert – wenn, dann in Fanganlagen und verladen in der Herde
- Ganzjährige Beweidung mit optimaler Bestandsdichte

z.B. Highlands im
Stiftungsland Hessenstein



z.B. Burenziegen im
Stiftungsland Nordoe



Warum Robustrinder? (meist Highland cattle, Galloways aber auch Parkrinder, Angus...)

- Passen sich hervorragend an landschaftliche und klimatische Verhältnisse an
- Robust und doppelte Fellschicht (Highland, Galloway)
- Gute Gesundheit und hohe Lebenserwartung
- Sind genügsam und erzeugen bei gleicher Futterenergieaufnahme 1/5 weniger CO₂ als herkömmliche Milchrinderrassen.

Sie wachsen und setzen Fleisch an, wenn andere Rinder zur Energieerhaltung fressen.
Sie benötigen kein Kraftfutter.



Sterben in der gewohnten Umgebung...

- Kugelschuss – Stress- und angstfreies Töten von Rindern
- Nachweislich gut für das Tierwohl
- Keine Belastungsfaktoren wie Einfangen, Separieren, Verladen, Schlachttiertransport, Hunger/Durst, unbekannte Umgebung, fremde Gerüche und Menschen - > Unsicherheit, Angst
- Es bedarf Sachkundenachweis und Genehmigung
- .
- Rind sackt nach Schuss sofort zusammen
- Wird zum nahen Schlachter gebracht
- Wissenschaftl. erwiesen stressfrei und optimal
- Fleisch hat bessere Qualität

Einer der Pioniere der Weidetierschlachtung/Kugelschußmethode: Gerd Kämmer, Bunde Wischen e.G.



Katrin Juliane Schiffer (2015) Hofschlachtung von Rindern per Kugelschussmethode. Universität Kassel, ISBN 978-3-8440-3951-1.



Was ist das besondere am Fleisch der Robustrinder?

- Gesundes und qualitativ hochwertiges Fleisch weil:
- Nachhaltige Fleischproduktion – es wird nach Bedarf/Nachfrage geschlachtet
- Rinder nach ca. 3,5 Jahren ausgewachsen/schlachtreif
- Langsam gewachsen, Fein- und kurzfaserig marmoriert, geringer Gesamtfettgehalt
- Reich an natürlichen Omega-3-Fettsäuren
- Cholesterinarm, dafür aber hoher Eiweißanteil
- Würziger Rindfleischgeschmack
- Tiere bekommen keine Medikamente und werden mind. 1 mal jährl. untersucht.
- Fleisch hängt ab/reift

Nachhaltige Menügestaltung - ist natürlich nicht nur Fleisch ...

- Saisonal, regional → ist klar
- Ökonomisch sinnvoll, preisbewusst und kostendeckend
- Frisch und optisch ansprechend
- Überraschend und mit Spaß für Koch, Service und Gäste
- Ideen: z.B. Spitzwegerich gebraten als Beilage, Friesentorte mit Sanddorn-Gelee und Kornelkirschlikör, Aroniabeeren im Couscous-Salat, heimisches „Superfood“ z.B. Grünkohl-Chips...



Nachhaltige Menügestaltung:

- Viele Facetten und Möglichkeiten für eine
- Ökologische,
 - Ökonomische und
 - mit sozialem Hintergrund, fair produziert und fair angebotenen/verkauften Speisen
 - inkl. Weiterbildung und Spaß für die Mitarbeitenden und
 - Förderung des Naturschutzes in Schleswig-Holstein.

Vielen Dank! Silvia Janzen,
Koordination/Organisation/Marketing
Naturgenussfestival Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein
silvia.janzen@stiftungsland.de
www.naturgenussfestival.de / www.stiftungsland.de