



# Goldschmaus<sup>®</sup>

Die Marke der Bauern.

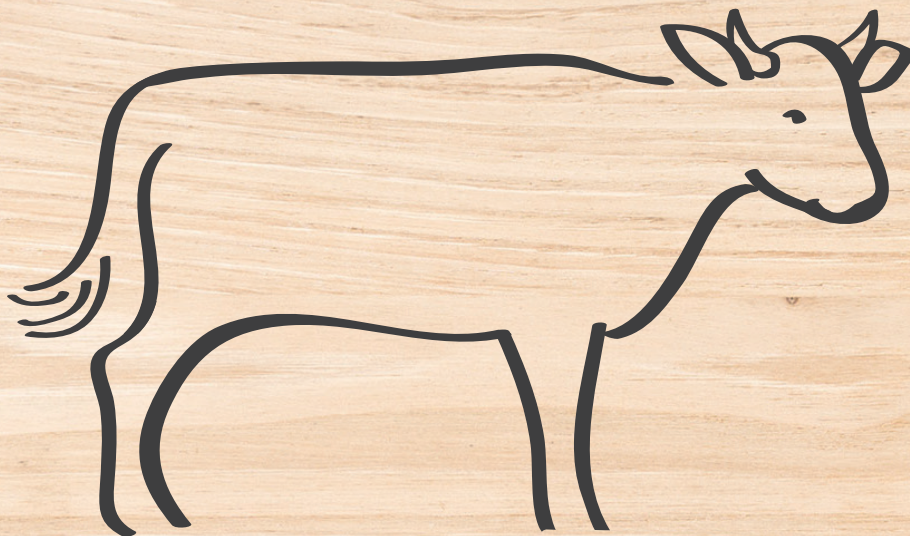


FÜR MEHR  
NACHHALTIGKEIT &  
TIERWOHL!

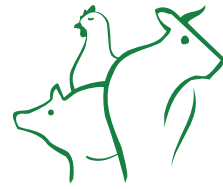
## HALTUNGSFORM 3

Konzept zur Umsetzung

**REGIONAL  
& FAIR**



Version: Januar 2024  
Ausgabe: April 2024



**Goldschmaus**<sup>®</sup>  
Die Marke der Bauern.

## VORWORT

Dem Anspruch der Verbraucher nach höchster Fleischqualität und Lebensmittelsicherheit begegnet die Goldschmaus Gruppe mit der Arbeitsweise in einem integrierten Produktionssystem, das durch die Erzeuger - die Goldschmaus Bauern - ins Leben gerufen wurde und durch diese bis heute in einzigartiger Weise getragen und verantwortet wird. Das System richtet sich nach strengen Leitlinien und Produktionsvorgaben, um den Verbrauchererwartungen nach Herkunftssicherheit, Prozesssicherheit und Tierschutz gerecht zu werden.

**Goldschmaus „REGIONAL & FAIR“** setzt auf Regionalität und spezielle Vorgaben wie beispielsweise definierte Futterrezepturen. Ein schonender Transport sowie eine tiergerechte Schlachtung mit anschließender gesicherter Fleischreifung gewährleisten eine hervorragende Fleischqualität. Goldschmaus Qualitätsrindfleisch zeichnet sich aus durch Zartheit und einen vorzüglichen Geschmack.

Das vorliegende Programm soll Ihnen einen Überblick über die Richtlinien, die Arbeitsweise und die Vorteile des Systems geben.

**Goldschmaus Gruppe**

# INHALTS- VERZEICHNIS

**04** Erzeugergemeinschaften  
Herkunft und  
Rückverfolgbarkeit

---

**06** Futter

---

**07** Tierhaltung

---

**08** Tierschutz &  
Tiergesundheit

---

**09** Nachhaltigkeit  
Kontrollwesen

---

**10** Fazit

## ERZEUGERGEMEINSCHAFTEN

Der Verbund der Goldschmaus Gruppe ist durch die Verbindung mit landwirtschaftlichen Erzeugergemeinschaften tief in der Region verwurzelt. Den Grundstein legte 1988 die Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh Bösel aus der Bestrebung heraus, das regionale Angebot an Schlachtvieh zu bündeln und Qualitätsfleisch zu erzeugen. Nach und nach entwickelte sich ein modernes Unternehmen, das heute ein umfangreiches Angebot an Fleisch und Fleischwaren anbieten kann. Der Gedanke, gemeinsam besser zu werden, ist ein steter Antrieb für die Mitglieder der Erzeugergemeinschaften.



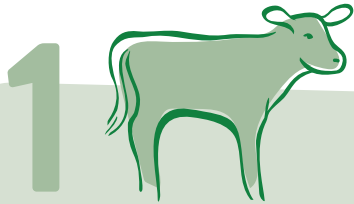
## HERKUNFT UND RÜCKVERFOLGBARKEIT

Sämtliche Schlachtrinder für **Goldschmaus** „REGIONAL & FAIR“ werden **in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt**. Erfolgt die weitere **Veredelung** im Verarbeitungswerk der Goldschmaus Gruppe, wird ein weiteres „D“ für Deutschland ergänzt. So entsteht das 5xD-Konzept. Die teilnehmenden Höfe befinden sich in Norddeutschland, sodass insgesamt kurze Transportwege eingehalten werden.

In Bezug auf die Rückverfolgbarkeit und die mögliche Reaktionsgeschwindigkeit wird besonderer Wert auf die lückenlose Dokumen-

tation auf den Erzeugerbetrieben gelegt. Hierzu zählen insbesondere die Dokumentationen über den Futtermiteinsatz sowie die Tiergesundheit. Zur einheitlichen und sicheren Datenerfassung sowie zum Datenaustausch steht den Erzeugern eine spezielle App zur Verfügung. Die Rückverfolgbarkeit der erzeugten Waren basiert auf den Identifikationsnummern der landwirtschaftlichen Betriebe (VVVO-Nr.) und einer sich anschließenden Chargenbildung. Als System zur Nachverfolgung der Herkunft ist fTrace etabliert.

# GARANTIERT DEUTSCHE HERKUNFT



1

IN DEUTSCHLAND  
GEBOREN



2

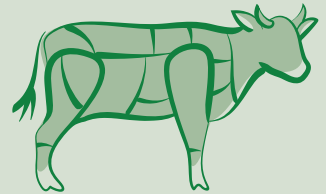
IN DEUTSCHLAND  
GEMÄSTET

3



IN DEUTSCHLAND  
GESCHLACHTET

4



IN DEUTSCHLAND  
ZERLEGT

5



IN DEUTSCHLAND  
VERARBEITET

**5xD**

GARANTIERT  
DEUTSCHE  
HERKUNFT

## FUTTER

Unsere Tiere bekommen nicht irgendein Futtermittel – unsere Futtermittel sind besonders hochwertig, gesund und nahrhaft. Sie werden in einer Arbeitsgruppe von spezialisierten Landwirtschaftsmeistern und Futtermittelexperten zusammengestellt. Die Inhaltsstoffe bezüglich Energie, Rohprotein, Mineralstoffen, Vitaminen und Spurenelementen zur optimalen Versorgung der Tiere werden vorgeschrieben. Es werden ausschließlich Futtermittel ohne Gentechnik (gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003) eingesetzt. Mindestens 60 % der Futtermittel

stammen aus dem eigenen Betrieb bzw. aus der Region und mindestens 60 % der Trockenmasse wird als Raufutter angeboten. Im Rahmen der Qualitätssicherung hat der Lieferant des Futters zu jeder Futterlieferung ein verplombtes Rückstellmuster zu hinterlegen, das für vier Monate aufbewahrt werden muss.

Das wesentlichste Futtermittel ist jedoch Wasser. Zur Sicherstellung einer guten Tränkwasserqualität ist ein jährlicher Tränkwassercheck durch einen externen Prüfer durchzuführen.





## TIERHALTUNG

**Goldschmaus „REGIONAL & FAIR“** steht für hohe Ansprüche an die Tierhaltung. Insbesondere mehr Platz, Außenklimareize und Raufutter tragen zu mehr Tierwohl bei. Die Anforderungen der Haltungsform 3 in der aktuellen Fassung werden von den teilnehmenden Betrieben erfüllt.

### LAUFSTALL

bis 150 kg Mindestfläche 1,5 m<sup>2</sup>/Tier; über 150 bis 220 kg 2 m<sup>2</sup>; über 220 bis 400 kg 3 m<sup>2</sup>; über 400 kg 4 m<sup>2</sup>,

### LAUFSTALLHALTUNG

mit ganzjährig nutzbarem Zugang Laufhof (mind 3 m<sup>2</sup>/Tier im Laufhof) oder Laufstallhaltung mit Weidegang (mind. 120 Tage/6h) oder Offenfrontlaufstall

### KEINE ANBINDEHALTUNG

Bei Nutzung von Offenfrontställen ist entweder eine Längsseite des Stalls auf ihrer gesamten Länge - auf mind. 60 % der Wandhöhe - dauerhaft offen/geöffnet oder bei-

FÜR MEHR  
TIERWOHL

de Längsseiten des Stalls sind auf ihrer gesamten Länge auf mind. 30 % der Wandhöhe z.B. durch Schlitzwände (Spaceboards) dauerhaft offen/geöffnet.

Möglicher Zugang zu Außenflächen kann über Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof oder Laufstallhaltung mit Weidegang (mind. 120 Tage / 6 Std.) realisiert werden.

Ein Verschluss der Stallöffnungen oder Ausläufe darf zeitweise erfolgen, wenn die Witterungsverhältnisse die Tiergesundheit beeinträchtigen könnten. Zum temporären Verschluss können Windbrechnetze oder Rollwände aus Planen (Curtains) sowie bewegliche Schlitzwände genutzt werden. Die Zeit und Dauer des Verschlusses sind aktuell zu dokumentieren.

## TIERSCHUTZ UND TIERGESUNDHEIT

Ein fester Bestandteil des Qualitätsdenkens in der Erzeugergemeinschaft ist der Themenkomplex Tierschutz. Aus diesem Grund werden in den jährlichen Audits folgende Parameter erfasst und beurteilt:

- ▶ Sauberkeit der Tiere
- ▶ Verletzungen der Tiere
- ▶ Verhalten der Tiere bei Betreten des Stalles
- ▶ Körperkondition der Tiere

Tierschutz ist jedoch nicht nur eine Frage bestandener Audits - unsere Landwirte sind an sieben Tagen in der Woche in der Verantwortung, eine optimale Versorgung und Kontrolle ihrer Tiere zu gewährleisten und stehen persönlich dafür ein.

Eine Enthornung ist nur im Ausnahmefall und auch bei weniger als 6 Wochen alten Kälbern nur nach Betäubung durch Tierarzt inklusive Schmerzlinderung zulässig.

In Belangen der Tiergesundheit, als Teil des Tierschutzes, unterstützt die Goldschmaus Gruppe die Tierhalter durch eine zielorientierte Befunddatenrückmeldung, die in Zusammenarbeit mit dem Hoftierarzt als Managementhilfe genutzt werden kann. Die Befunddatenerfassung am Schlachthof zusammen mit einem Tiergesundheitsmonitoring auf dem Betrieb erfüllt die Anforderungen der Haltungsform 3. Als QS-Teilnehmern stehen den Erzeugern ebenfalls Informationen aus Befunddaten- sowie Antibiotikadatenbank zur Verfügung.

Alle teilnehmenden Tierhalter müssen die regelmäßige Fortbildung im Themenkomplex Tierschutz und Tiergesundheit nachweisen (mind. jährlich). Die Goldschmaus Gruppe unterstützt aktiv verschiedene Forschungsprojekte und ist vertreten in Arbeitsgruppen zu aktuellen Themen des Tierschutzes.

**GEMEINSAM  
VERANTWORTUNG  
ÜBERNEHMEN**



## NACHHALTIGKEIT

Der schonende Umgang mit den zur Verfügung gestellten Ressourcen ist im Bewusstsein der Mitglieder der EZG fest verankert. Das Ziel ist eine nachhaltige Bewirtschaftung über Generationen. Als Beispiele sind eine nährstoffreduzierte mehrphasige Fütterung und der sorgsame Umgang mit anfallenden Nährstoffen zu nennen. Die Betriebe verfügen über eine Stoffstrombilanz bzw. eine Düngeplanung.



## KONTROLLWESEN

Die externe und unabhängige Kontrolle von **Goldschmaus „REGIONAL & FAIR“** sichert den eigenen Anspruch auf verschiedenen Ebenen. Die beteiligten Erzeuger sind ausschließlich QS-Teilnehmer, wobei die Audits in jedem Fall jährlich durchgeführt werden. Zusätzliche Anforderungen durch die Haltungsform 3 sowie **Goldschmaus - Die Marke der Bauern** werden in weiteren Audits geprüft. Sämtliche Audits werden durch Zertifizierungsstellen ausgeführt, die im QS-System sowie der Initiative Tierwohl zugelassen sind.

## ZUSAMMENFASSUNG

**Goldschmaus „REGIONAL & FAIR“** ist ein Programm, das seinen Fokus auf Tierwohl, Regionalität und Transparenz legt. Zusätzlich zu den QS-Vorgaben, die eine Basis bilden, verpflichten sich alle Teilnehmer zur Einhaltung der Vorgaben der **Gold-schmaus - Die Marke der Bauern** sowie der

Haltungsform 3. Die landwirtschaftlichen Mitgliedsbetriebe, regionale Futtermittelhersteller, Berater und Hoftierarzt sowie Goldschmaus erzeugen im wirtschaftlichen Verbund, nach einheitlichen Werten besonders schmackhaftes Rindfleisch von erstklassiger Beschaffenheit.

## GOLDSCHMAUS „REGIONAL & FAIR“ IM ÜBERBLICK

- ▶ Regionalität durch Herkunftsland Deutschland und Mast in Norddeutschland
- ▶ Transparenz entlang der Wertschöpfungskette
- ▶ GVO-freie Fütterung
- ▶ Jährlicher Stallklimacheck
- ▶ Jährlicher Tränkewassercheck
- ▶ Anforderungen der Haltungsform 3 (Mindestfläche, Außenklima)
- ▶ Erfassung von Tierschutzindikatoren
- ▶ Tiergesundheitsmonitoring
- ▶ Jährliche Tierschutzfortbildung
- ▶ Jährliche externe Audits



**Goldschmaus<sup>®</sup>**  
Die Marke der Bauern.

Konzept zur Umsetzung der Haltungsform 3  
innerhalb der Goldschmaus Gruppe

Version: Januar 2024  
Ausgabe: April 2024