



Da bin ich mir sicher.



5 Jahre FairHOF: HOFER stellt Tierwohl und Regionalität bei Hühnern und Puten sicher

Mit seiner Tierwohl-Initiative FairHOF und der BIO-Nachhaltigkeitsmarke „Zurück zum Ursprung“ übererfüllt HOFER seit Jahren die Qualitätsmaßstäbe der österreichischen Fleischproduktion hinsichtlich Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl - so auch bei Hühnern und Puten. Im Rahmen der Initiativen „Bruderhahn“ und „Bruderwohl“ werden auch die männlichen Küken aufgezogen. Zudem führt der Diskonter seit März im FairHOF-Sortiment ausschließlich Freiland Eier.

(Sattledt, 18. März 2022; HOFER) Mit der BIO-Nachhaltigkeitsmarke „Zurück zum Ursprung“ wird bei Legehennen und Masthühnern im Rahmen des Prüf Nach! Standard, der in vielen Punkten weit über die EU-BIO-Verordnung hinaus geht, viel getan. Alle tierischen „Zurück zum Ursprung“ BIO-Produkte weisen das Prüfzeichen „Tierwohl kontrolliert“ auf. Damit halten alle Mast- und Legehennenbetriebe den höchsten bekannten Tierschutzstandard ein. Die Tiere haben 365 Tage Auslauf - wobei durch strukturierten Auslauf das natürliche Verhalten gefördert wird - und erhalten 100 % BIO-taugliches Futter aus Österreich, insbesondere BIO-Soja aus Österreich. Zudem wird auf bei den „Zurück zum Ursprung“ Masthühnern auf eine langsam wachsende braune Rasse gesetzt. Österreichweit besonders ist die Rückverfolgbarkeit der „Zurück zum Ursprung“ Artikel unter [zurueckzumursprung.at](https://www.zurueckzumursprung.at). Auf diese Weise lässt sich die Herkunft von z. B. BIO-Hühnerfleisch und BIO-Freiland Eiern chargengenau bis zu den Ursprungs-Landwirten rückverfolgen.

Im Bereich der konventionellen Landwirtschaft, hat sich das Projekt FairHOF zum Ziel gesetzt, die Produktionsbedingungen für Tiere als auch für Bäuerinnen und Bauern zu verbessern und die regionale Landwirtschaft zu stärken und setzt dies mittlerweile seit 5 Jahren sehr erfolgreich um. Konkret bedeutet das für die Hühner und Puten auf FairHOF-Bauernhöfen: erhöhtes Platzangebot, täglicher Auslauf an der frischen Luft und gentechnikfreies, vorrangig heimisches Naturfutter. Ein mit Netzen geschützter Freibereich garantiert eine artgerechte Haltung und ermöglicht den Tieren, ihr natürliches Sozialverhalten auszuleben. Das FairHOF-Geflügel wird zu 100 % in Österreich aufgezogen, gemästet, geschlachtet und verarbeitet. Damit die Tiere keinem zusätzlichen Stress ausgesetzt sind, darf die Transportdauer zum Schlachthof bei Hühnern fünf und bei Puten sechs Stunden nicht überschreiten. Strenge Richtlinien sorgen dafür, dass die Tiere auch bei der Schlachtung nach höchsten Tierwohl-Standards behandelt werden. Darüber hinaus werden durch die Bruderhahn-Initiative für die gesamte FairHOF Eierproduktion keine männlichen Küken getötet. Stattdessen werden diese wie alle FairHOF Tiere nach dem Standard „Tierwohl verbessert“ aufgezogen, denn wertvolle Nutztiere mit Achtung und Respekt zu behandeln ist tief in der Grundvision von FairHOF verankert.

Pionierprojekt „Bruderwohl“: Artgerechte Aufzucht männlicher Küken

Auch bei der BIO-Nachhaltigkeitsmarke „Zurück zum Ursprung“ wurde eine Antwort auf die Frage gefunden, wie mit männlichen Jungtieren umgegangen werden soll. Denn männliche Jungtiere finden in der Lebensmittelindustrie oftmals keine Verwendung. Mit dem Pionierprojekt „Bruderwohl“ ermöglicht HOFER die Aufzucht männlicher Nachkommen der Milchwirtschaft und der Eierproduktion. Bereits 2015 gelang mit dem Projekt „Hahn im Glück“ ein Schritt in diese Richtung: HOFER setzt sich dafür ein, dass alle männlichen Küken gemäß den hohen Tierwohl-Kriterien von „Zurück zum Ursprung“ aufgezogen werden. Für die gesamte Eierproduktion von „Zurück zum Ursprung“ werden somit keine männlichen Küken getötet. Zu einer artgerechten Aufzucht der männlichen Küken zählt auch österreichisches BIO-Futter und die Förderung der natürlichen Instinkte durch strukturierten Auslauf.



Da bin ich mir sicher.



Seit März ausschließlich Freilandeier im FairHOF-Sortiment

Seit März finden HOFER Kundinnen und Kunden unter der Tierwohl-Eigenmarke FairHOF nur noch Eier aus Freilandhaltung. Für die Tiere bedeutet dies verbesserte Lebens- und Haltungsbedingungen, die unter anderem mehr Platz im Stall, gentechnikfreies Futter sowie mit der „Bruderhahn“-Initiative auch die Aufzucht von männlichen Artgenossen umfassen. Und dies kann man sich wie folgt vorstellen: Scheint die Sonne angenehm warm, bewegen sich die Tiere im geschützten Wintergarten mit Grünauslauf und genießen die wärmenden Strahlen an der frischen Luft. Die Aufstallung bietet mit einem Außenscharraum, der mit lockerer Einstreu versehen ist, mehr Platz und Bewegungsfreiheit als bei Artgenossen in der konventionellen Tierhaltung. Dort und im Grünauslauf können die FairHOF Hühner ihr natürliches Verhalten des Scharrens ausleben. Zudem stehen ihnen Sandbäder zur Gefiederpflege zur Verfügung. Versorgt werden die Tiere mit gentechnikfreiem Futter aus Europa.

Österreich-Garantie: HOFER bietet zu 100 % Fleisch aus Österreich an

Im Rahmen seines Regionalitäts- und Tierwohl-Gedankens hat sich HOFER bereits Mitte 2020 dazu entschlossen, das gesamte dauerhaft erhältliche Sortiment von Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch zur Gänze aus Österreich zu beziehen, marinierte Fleischartikel miteingeschlossen. Hier geht der Discounter seit letztem Jahr sogar noch einen Schritt weiter und hat diese Österreich-Garantie auch auf verarbeitete Fleischartikel, wie beispielsweise Wurst, Speck oder Schinken, erweitert. Ausgenommen davon sind nur internationale Spezialitäten und kurzfristig verfügbare Aktionen.

Produktinformationen im Überblick

- **FairHOF Hendl bratfertig** um 4,99 Euro per kg
- **„Zurück zum Ursprung“ Landhendl grillfertig** um 9,99 Euro per kg

Über „Heute für Morgen“

Unter dem Motto „Heute für Morgen“ setzt HOFER sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung fort. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Fokusthemen, die sich durch aktive Einbindung von Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auszeichnen. Damit will HOFER gemeinsam die Welt Stück für Stück besser machen - HEUTE für ein besseres MORGEN. Inhaltlich konzentrieren sich die Fokusthemen auf die Schwerpunkte Lieferkette, Gesellschaft, Umwelt und Klimaschutz, Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Nachhaltigkeitsinitiative „Heute für Morgen“ wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Expertinnen und Experten aus dem Sozial-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter hofer.at/heutefuermorgen.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – Rosam.Grünberger.Jarosch & Partner

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: cathleen.voelkel@rgj-partner.com



Da bin ich mir sicher.



Bildbeschriftung

Die FairHOF und „Zurück zum Ursprung“ Hühnerfleisch-Produkte garantieren Fleischgenuss mit gutem Gewissen.

Fotocredit

© HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.