



Für tierfreundliche Haltung.



Weitere Informationen zu Coop NaturaFarm erhalten Sie beim Coop Info Service,
Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 0848 888 444 / www.coop.ch/naturafarm

Woche 29/2008



Für mich und dich.

**Naturafarm:
Für tierfreundliche Haltung.**



**Mit zwei
raffinierten Rezepten.**

Was ist Naturafarm?

Immer mehr Menschen interessieren sich über den Tellerrand hinaus, woher ihr Essen kommt. Gerade bei Fleisch und Eiern legen viele Konsumenten grossen Wert auf Produkte, die hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden und ausserdem von Betrieben mit besonders tierfreundlicher Haltung stammen. Eine klare Bezeichnung auf der Verpackung ist daher nicht nur Pflicht, sondern auch eine wichtige Entscheidungshilfe.

Coop Naturafarm ist die Linie für **Schweizer Fleisch und Eier aus tierfreundlicher Auslaufhaltung**. Die Produkte unterliegen ständigen Kontrollen von unabhängigen Stellen und haben strenge Richtlinien zu erfüllen, um unter dem Label Naturafarm verkauft zu werden.

Es gibt **5 Coop Naturafarm Programme**:

- Schweinefleisch: Coop Naturafarm Porc
- Rindfleisch: Coop Naturafarm Natura-Beef
- Kalbfleisch: Coop Naturafarm Kalb
- Pouletfleisch: Coop Naturafarm Poulet
- Eier: Coop Naturafarm Eier



Was zeichnet Naturafarm aus?

Bei Fleisch und Eiern von Naturafarm steht die besonders tierfreundliche Haltung im Zentrum. Tierfreundliche Haltung **mit viel Bewegung an der frischen Luft** und eine artgerechte Ernährung führen anerkanntermassen zu einer hervorragenden Fleisch- und Eier-Qualität.

Naturafarm Tiere geniessen **regelmässigen Auslauf im Freien**, und sie leben in Ställen, welche den Tieren deutlich mehr Platz bieten als in der Tierschutzverordnung vorgeschrieben. Die Tiere haben **eingestreute Liegeflächen** sowie getrennte Bereiche im Stall für Fressen, Schlafen und Beschäftigung. Auch werden die Tiere konsequent **ohne gentechnisch veränderte Futterpflanzen** gefüttert. Alle Coop Naturafarm-Tierhalter müssen zwingend an den BTS- (besonders tierfreundliche Stallhaltung) und RAUS- (regelmässiger Auslauf im Freien) Programmen des Bundes teilnehmen. Die Anforderungen bei Naturafarm gehen sogar noch darüber hinaus.

Unabhängige und unangemeldete Kontrollen durch den Schweizer Tierschutz STS, beef control und SGS Agro Control sorgen laufend dafür, dass in allen Betrieben und auf allen Produktionsstufen die Naturafarm-Richtlinien eingehalten werden. Damit wird die Naturafarm-Qualität **von der Aufzucht über die Mast und den Transport bis hin zur Schlachtung und Verarbeitung sichergestellt**.

Coop Naturafarm Porc.

Die Naturafarm Schweine dürfen jederzeit ins Freie. In den tierfreundlichen Ställen haben die Tiere Beschäftigungsmöglichkeiten und können so ihren Spieltrieb ausleben. Die Ställe verfügen über eingestreute Liegeflächen sowie über separate Fress- und Kotplätze. Die Bewegung fördert die Muskelbildung, verhindert Stress und macht die Schweine weniger anfällig für Krankheiten.



Coop Naturafarm Natura-Beef.



Die Natura-Beef Jungtiere werden auf die natürlichste Art aufgezogen. Das heisst, sie bleiben zehn Monate bei der Mutter und trinken Muttermilch direkt ab Euter. Daneben ernähren sich die Jungtiere von Gras, Heu und Silage. Im Sommer sind sie auf der Weide, im Winter im Laufhof. Die hohe Qualität von Natura-Beef ist nicht zuletzt auf die konsequente Wahl von speziellen Fleischrassen wie z.B. Angus, Limousin oder Simmental zurückzuführen.



Coop Naturafarm Kalb.

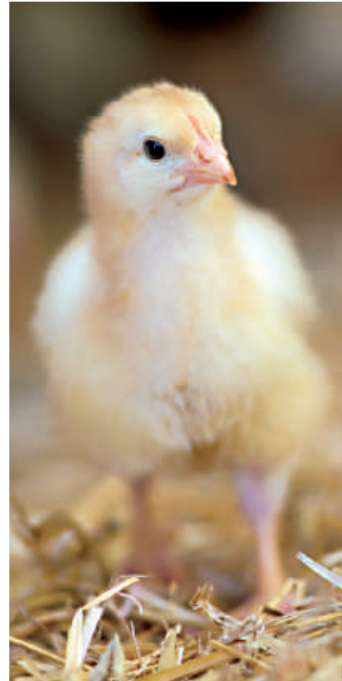
Die Naturafarm Kälber werden in Gruppen in besonders tierfreundlichen Ställen gehalten. Die geräumigen Liegeflächen sind immer mit Stroh eingestreut. Und das Wichtigste: Die Naturafarm Kälber können jederzeit an die frische Luft. Das Coop Naturafarm Kalbfleisch aus tierfreundlicher Haltung ist rötlich. Die Tiere haben nämlich nebst uneingeschränkter Verfügbarkeit von Wasser auch jederzeit Zugang zu frischem Heu, welches viele Mineralstoffe und Eisen enthält.



6

Coop Naturafarm Poulet.

Die Naturafarm Hühner geniessen die Vorzüge der Freilandhaltung: bei schönem Wetter auf der grosszügigen Weide, bei schlechtem Wetter im gedeckten Aussenklimabereich mit Einstreu. Auch in den besonders tierfreundlichen Ställen können sie ihren Drang nach Bewegung ausleben. Naturafarm Hühner werden fast doppelt so alt wie konventionelle Hühner. Die speziell langsam wachsenden Rassen garantieren ein harmonisches Wachstum.



7

Coop Naturafarm Eier.

Die Naturafarm Eier stammen von Legehennen aus Freilandhaltungsbetrieben. Die Hennen geniessen täglichen Auslauf auf der Weide oder bei schlechtem Wetter im gedeckten Aussenklimabereich mit Einstreu. Mit dem jederzeit zugänglichen Scharraum im Stall und dem Sandbad im Aussenklimabereich haben die Hennen die Möglichkeit, ihre natürlichen Bedürfnisse auszuleben.



Jungspinatsalat mit Eierdressing.

Rezept: Vorspeise für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 20 Min.

Zutaten:
½ EL Senf
2 EL Aceto balsamico bianco
¾ EL Zitronensaft
4 EL Sonnenblumenöl
½ TL frischer Meerrettich,
fein gerieben
¼ TL Salz
Wenig Pfeffer aus der Mühle
200 g Jungspinat
2 Eier, hartgekocht, in Würfeli
4 Radiesli, halbiert, gescheibelt
1½ EL Schnittlauch,
fein geschnitten
2 EL Pinienkerne, geröstet

Zubereitung:
Senf, Aceto, Zitronensaft und Öl mit dem Meerrettich in einer grossen Schüssel gut verrühren, würzen. Jungspinat, Eier, Radiesli und Schnittlauch zur Sauce geben, sorgfältig mischen.
Servieren: Salat auf Tellern anrichten, Pinienkerne darüberstreuen.

Tip: frischen Meerrettich durch Meerrettich aus dem Glas ersetzen.



Schweinssteaks vom Grill.

Rezept: Hauptspeise
für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 25 Min.

Marinieren: ca. 30 Min.

Zutaten:

1 TL Senf
1 EL Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe, gepresst
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Salbei, in feinen Streifen
4 Schweinshalssteaks
(je ca. 150 g)
½ TL Salz

100 g Dessert Extrafin
2 EL Ketchup
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Salbei, fein gehackt
½ EL Paprika
1 Prise Salz



Zubereitung:

Senf und alle Zutaten bis und mit Salbei verrühren. Steaks damit bestreichen, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren. Fleisch trockentupfen, salzen.

Holzkohlegrill: Steaks beidseitig je ca. 1½ Min. über starker Glut anbraten. Fleisch an den Rand schieben oder Rost höher stellen, dann ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze fertig grillieren.

Für die Sauce Sauermilch und alle Zutaten bis und mit Salbei verrühren, würzen.

Dazu passt: Gemischter Blattsalat.

Wo finden Sie Naturafarm Produkte?

Die breite Produktpalette von Coop Naturafarm erhalten Sie in allen Coop-Verkaufsstellen in Selbstbedienung mit dem blauen Coop Naturafarm-Logo. Zusätzlich erhalten Sie Natura-Beef, Naturafarm Porc und Naturafarm Charcuterieprodukte im Offenverkauf in grösseren Coop-Verkaufsstellen mit Bedienungsmetzgerei.

