

ANHANG 12: Blog und Facebook Wurstsack¹⁴

<p>Weniger, dafür das doppelte/dreifache, dafür bezahlen dann könnte man ohne Massentierhaltung auskommen, und bei kleinen Metzgereien einkaufen statt im Supermarkt da könnten die Tierschützer mal zeigen wo sie stehn "dann aber doch wieder das Rinderfilet im Aldi holen. Billig möglichst viel und "BIO" da muss ich immer am meisten drüber lachen. Kauft beim Metzger und zahlt ordentlich dann wisst ihr was ihr auf dem Teller habt! (28 Mal gelikt) (FB_Wurst_Manu Ela S_#2)</p>
<p>Die Haltungsbedingungen der Nutztiere sind standardisiert. Es macht es keinen Unterschied wo ihr Fleisch letztendlich verkauft wird. (FB_Wurst_Benedikt Mälzer_#2.1)</p>
<p>So ein Quark (FB_Wurst_Manu Ela S_#2.2)</p>
<p>Die meisten Metzgereien oder Fleischereien beziehen Konvi-Fleisch. Und hässliche Bilder wirst du auch in der Bio-haltung finden. Reiner Ablasshandel für Leute die ein schlechtes Gewissen haben. Die Wahrheit über Biotierhaltung: http://www.biowahrheit.de/ (FB_Wurst_Benedikt Mälzer_#2.3)</p>
<p>Und unsere Standards sind schon sehr hoch - auch im Discounter. (FB_Wurst_Birgit Sauter_#2.4)</p>
<p>Allerdings. Wenn es einen Grund gibt in einer Fleischerei oder einer Metzgerei einzukaufen, dann ist es das deutlich breitere Angebot an Produkten. (FB_Wurst_Benedikt Mälzer_#2.5)</p>
<p>Manu Ela S.....stell dir mal vor, 80 Millionen Deutsche kaufen ihre Fleisch und Wurst waren beim Metzger um die Ecke.was denkst du, wie weit sie kämen? ??? Das würde unweigerlich wieder zur Massen Tierhaltung führen. ... (FB_Wurst_David Michael Rist_#2.6)</p>
<p>Für ‚Bio‘ müssen tatsächlich Standards erfüllt werden , die mal gänzlich unabhängig davon sind, ob das Produkt nun beim Metzger gekauft wird oder nicht. Kaum einer von denen schlachtet heutzutage noch selbst, aber das weißt du ja alles wenn du dich auskennst. (FB_Wurst_Sonja Philipp_#2.8)</p>
<p>Unser Metzger im Ort hält Sich zum Glück Eigne Schweine... (FB_Wurst_Joachim Braun_#2.9)</p>
<p>Für konventionell gelten auch sehr hohe Standards. Klar geht es immer noch ein bißchen besser. Das heißt aber nicht, dass es jetzt schlecht ist. (FB_Wurst_Birgit Sauter_#2.10)</p>
<p>Natürlich ist die Qualität in der Metzgerei ein bißchen besser und deshalb auch ein höherer Preis gerechtfertigt. Aber die Metzgereien suchen sich die schönsten Tiere aus und der Rest geht an den Schlachthof. Es gibt nur ganz wenige Betriebe, die ihre Tiere ausschliesslich an Metzgereien vermarkten. Und auch wenn ein Betrieb nur über den Schlachthof vermarktet hat er gute Qualität und muss sich an hohe Standards halten. (FB_Wurst_Birgit Sauter_#2.11)</p>
<p>Zum Thema Sonntagsbraten: Am Sonntag gab es früher die besseren Stücke vom Tier. Unter der Woche gab es die weniger gute Stücke vom Tier. Und nun wird der Sonntagsbraten interpretiert, dass es nur sonntags Fleisch gab. (FB_Wurst_Birgit Sauter_#2.12)</p>
<p>@Birgit Sauter, es gibt zwar auch bei den Fleischern schwarze Schafe, aber zu behaupten, die Fleischereien seien „ein bißchen“ besser, ist echt der Hohn. Wenn ihr wüsstet, wie die großen Firmen arbeiten, dann würdet ihr die Wurst aus dem Discounter wieder aus...tzen. Entschuldigung für die Wortwahl. Aber auch diese Empörung würde höchstens 4 Wochen anhalten und mit der nächsten Preissenkung der Discounter verfliegen. Den theoretischen Anspruch den die Verbraucher haben, ist schon sehr hoch, aber eben nur theoretisch. (FB_Wurst_Hajo Hoyer_#2.13)</p>
<p>Bravo! (FB_Wurst_Rainer Krauß_#6)</p>

¹⁴ Haase, H. (o.J.): Offener Brief an Rügenwalder Mühle. Online verfügbar unter: <https://www.facebook.com/wurstsack/photos/a.281391281887660.93011.232663996760389/1082688405091273/?type=3> [Letzter Zugriff 01.12.2018].

Treffer...versenkt! (FB_Wurst_Jens Clausen_#7)
Gut gebrüllt ! Gestern Abend gab es Ziegenwurst, orientalische Wurst, merguez und entenwurst von Extrawurst aus Kiel !! + Foto vom Essen (FB_Wurst_Fabio Dominic Haebel_#8)
so siehst auch aus... (FB_Wurst_Wolfgang Jentzmik_#8.1)
Wie meinen ? (FB_Wurst_Fabio Dominic Haebel_#8.2)
Besser geht nicht. (FB_Wurst_Andreas Vorbeck_#8.3)
Heuchlerisch. Auf einen Zug aufspringen und vorgeben etwas zu sein was man eigentlich gar nicht ist. Vom gleichen Typ sind dann die Konsumenten, die die vegetarische Variante kaufen. Hauptsache grünes Image. Diese Bewegung geht mir tierisch auf den Sack. Egal ob es sich um die Ernährung oder den Kauf von Bekleidung oder andere Lebensbereiche handelt. Entweder ich lebe etwas konsequent oder halte lieber den Mund. Alles mehr Schein als Sein und die Industrie trifft leider auf eine wachsende Nachfrage, weil sich plötzlich immer mehr Menschen dieser „Bewegung“ anschließen und sich als besonders verantwortungsbewusste und kritische Konsumenten darstellen, weil vermeintliche Bio-Produkte plötzlich für jedermann bezahlbar sind. Lauter Individualisten in einer Gemeinschaft bestehend aus Klonen. Wenn das die Zukunft ist, dann herzlichen Glückwunsch. (FB_Wurst_Alice Kaufmann_#9)
Das ist Vergangenheit und Gegenwart. Warum soll es nicht auch die Zukunft sein? (FB_Wurst_Uwe Matrisch_#9.1)
Also diese neumoderne „Wir tun mal so als seien wir Bio weil es gerade in ist“- Bewegung gab es früher nicht. Da gab es die von der MAFO gern als LOHAS bezeichnet und allgemein als Ökos abgestempelte Bewegung, die im Dritte-Welt-Laden und beim Bauern gekauft hat, als Bio nicht gleich Bio und die Preise dementsprechend höher waren, die sich nicht im Social Web versteckt haben um dann am PC via Facebook zu protestieren, sondern statt dessen auf die Straße gingen und die ihre Kinder gern zum Zelten mit der Jugendfreizeit geschickt haben. (Nicht das heute niemand mehr öffentlich demonstriert). Aber was die Tierhaltung und die Transparenz angeht, da geb ich dir Recht, das war immer so und wird nicht besser. (FB_Wurst_Alice Kaufmann_#9.2)
Es gibt halt einige (etliche) Menschen, die sich gut fühlen müssen. Und das muss auf jeden Fall durch das kommen, was sie tun. (FB_Wurst_Manuela Röthenbacher_#9.3)
Besser wäre es sie würden sich gut fühlen durch das was sie wirklich sind und nicht nur vorgeben zu sein (FB_Wurst_Alice Kaufmann_#9.4)
Man darf dabei nicht vergessen, daß all die Regeln und Siegel es für einen Produzenten auch nicht leicht machen. Ich möchte mal ein Beispiel aus der Eierproduktion nennen: Unser Bauer hier in der Nähe hält seine Hühner artgerecht, freilaufend und für jedermann sichtbar. Man kann sich quasi von der Gesundheit der Tiere selbst überzeugen(und hat mitunter Lust, eines zu Grillen)! Dennoch hat er auf seinen Eiern den Stempel für „Käfighaltung“, weil es ihm einfach zu teuer ist, die Prüfungen über sich ergehen zu lassen, die für bessere Kategorien notwendig wären. Da verzichtet er lieber auf ein paar Cent beim Verkauf der Eier. Die Kunden vor Ort danken es ihm. Aber dadurch wird klar, daß Regularien nur eine Orientierung sein können und die Medien, bzw. die Information über den Zustand „im Kleinen“, eine ziemlich große Rolle spielen. Und solange „global“ tätige Unternehmen dies für sich ausnutzen, weil es „im Großen“ einfach nicht möglich ist, von individuellen Produzenten einheitlich gleiche Qualität zu versprechen oder gar zu liefern, müssen wir uns wohl auch in Zukunft weiter auf die Suche nach Qualität in unserem Umfeld machen und nicht allen Medien Vertrauen. Ich denke also, es ist wichtig, den Menschen klar zu machen, wie Informationen zu bewerten sind. Insofern, danke für die Beiträge hier und die Antworten, denn das betrifft jede Branche, jede Region und jeden Verbraucher. (FB_Wurst_Paul Ericsson_#9.5)
Wir Metzger können uns eine solche Werbekampagne nicht leisten. Aber wir gehen nicht unter, wir haben viele treue und verantwortungsbewusste Kunden. Mir macht es jeden Tag Freude gute Lebensmittel herzustellen und zu verkaufen. Weniger ist mehr! (FB_Wurst_Brigitte Schlammerl_#10)

<p>Der Metzger „deines Vertrauens“ sagt NICHTS aus. Woher bezieht er sein Fleisch ist viel wichtiger. Da kann der Handwerker noch so vertrauenserweckend sein wie er will, verkauft er dir trotzdem Scheiß vom Großhandel. Der Thönes Natur Verband ist da eher eine echte Sache (FB_Wurst_Johannes Lipschwitz_#11)</p>
<p>Weshalb brauchen Vegetarier und Ähnliches eigentlich Lebensmittel mit Wurst- und/oder FleischprodukteNAMEN, und/oder Lebensmittel in Wurst- und/oder FleischprodukteFORM, und/oder Lebensmittel mit Wurst- und/oder FleischprodukteGESCHMACK??? (FB_Wurst_Frank Zoller_#13)</p>
<p>Vegetarier brauchen sowas nicht. Solche Produkte sind für Fleischesser erfunden. (FB_Wurst_Petra Münster_#13.1)</p>
<p>Wenn man aber nicht vegetarisch isst, ab und an ein gutes Steak liebt, aber weder dem Metzger noch der Industrie mehr vertraut, was wirklich in der Wurst ist, ist es mal eine Alternative. Von der Massentierhaltung für die Produktion mal abgesehen.. (FB_Wurst_Mone Marten_#13.2)</p>
<p>@ Nicole Ritter: Selten so gelacht!!! :-D Kein Fleischesser wird je Tofuwurst oder ähnlichen Müll kaufen oder gar verzehren! ;-) (FB_Wurst_Frank Zoller_#13.3)</p>
<p>Mone Marten ich lad dich gern zu mir ein und zeige dir alles! Vertauen steht ganz oben bei uns! www.facebook.com/zumFirsching.de (FB_Wurst_Thomas Warmuth_#13.4)</p>
<p>Wenn die Wertschätzung für Lebensmittel bei der Bevölkerung da wäre und der entsprechende Preis dafür entrichtet würde, dann würden auch nicht so viele Lebensmittel weg geworfen werden! (FB_Wurst_Leo Warmuth_#14)</p>
<p>Aber wie erkenne ich den „Metzger des Vertrauens“, der nur artgerecht gehaltene Tiere und nur nach Bedarf schlachtet??? Die meisten beziehen ihre „Ware“ auch vom Großhandel! (FB_Wurst_Lynnie Thomson_#15)</p>
<p>Diese Aussage ist absoluter Müll. Entschuldigung für die Wortwahl, aber das stimmt absolut nicht. Ich weiß nicht, wie man auf so eine Aussage kommt. (FB_Wurst_Hajo Hoyer_#15.1)</p>
<p>In dem man keine Ahnung hat, wie die kleinen Metzger schufteten um ordentliche Produkte aus selbstgeschlachteten Tieren herzustellen. Immer dieses proletenhafte Geschripsel dieser unwissenden Menschen! (FB_Wurst_Martin Buck_#15.2)</p>
<p>Meine Herren, Ihre Wortwahl ist wenig höflich. Wenn es in meiner Region so ist wie ich beschrieben habe, helfen mir solche Unflätigkeiten auch nicht weiter. (FB_Wurst_Lynnie Thomson_#15.3)</p>
<p>Sehr geehrte Frau Lynnie Thomson, für den Begriff „Müll“ habe ich mich zwar im Vorfeld entschuldigt, tue dies aber gerne noch einmal. Vielleicht sollten Sie einmal ein Gespräch mit einem Metzger oder Fleischer führen, um zu sehen, bzw. zu spüren, ob er der Metzger ihres Vertrauens ist. Es gibt auch Fleischer, die zwar nicht selber schlachten (so wie wir), die aber trotzdem erstklassige Wurst und Fleisch anbieten. Man kann sich auch Tiere aus guter Haltung vom Bauern aussuchen und dann schlachten lassen. Meine Reaktion rührt auch daher, daß viele Leute gar keine Ahnung von unserer Arbeit haben und dann Aussagen tätigen, die mich auf die Palme bringen. Und da bin ich bestimmt nicht der einzige Fleischer/Metzger in Deutschland. (FB_Wurst_Hajo Hoyer_#15.4)</p>
<p>Zustimmung! Die Website von Rügenwalder ist doch so schön nah am Menschen als wäre es der Metzger von nebenan. Was sie können ist Marketing. (FB_Wurst_Christian Uphoff_#16)</p>
<p>versteh einer Vegetarier die dann Ersatzwurst meinen essen zu müssen!! (FB_Wurst_Regina Schindler_#18)</p>
<p>Das unterschreibe selbst ich als Vegetarierin sehr gerne! Danke. (FB_Wurst_Kerstin Friessner_#19)</p>
<p>Früher haben die aus Massentierhaltungsfleisch und Lebensmittelchemie ein fragwürdiges Produkt hergestellt. Jetzt machen sie ihr ekliges Produkt aus 100% Lebensmittelchemie. Das halte ich für einen Fortschritt. Für alle anderen gibts handwerklich hergestellte Produkte aus Biofleisch (FB_Wurst_Matthias Hinghaus_#21)</p>
<p>Rainer, auch von mir ein BRAVO. Wird Zeit, dass die Menschen begreifen, was sinnvolle und gesunde Ernährung ist-dazu gehört auch der Metzger meines Vertrauens. Merke: der Mensch ist was er isst</p>

(FB_Wurst_Dieter Wietzel_#22)
ich soll also „gute wurst“ essen, um weniger tiere zu töten !?!? wer hat dir denn ins gehirn geschissen?
(FB_Wurst_Mathias Pitchy Ha_#24)
ist deine entscheidung!
(FB_Wurst_Uwe Schmidt_#24.1)
Danke für diesen unbeschönigten Beitrag!
(FB_Wurst_Daniela Hln_#25)
TOP! Genau so ist es....
(FB_Wurst_Dirk Zehrt_#29)
Danke für deinen Wutanfall. Dreck macht Dreck und Dreck frist Dreck. Sollnse. So.
(FB_Wurst_Ulrich Hermann_#30)
Chapeau!
(FB_Wurst_Gerhard Bauer_#31)
Respekt !!
(FB_Wurst_Hans W. Lehmann_#33)
Ja da ist der Nagel auf den Kopf getroffen
(FB_Wurst_Hans-Paul Mattke_#34)
Trifft die Sache genau auf den Punkt. Danke
(FB_Wurst_Dirk Trömel_#35)
Wow! Was für ein herrlich ehrlicher Rapport am frühen morgen. Danke dafür Lieber Wurstsack!
(FB_Wurst_Antonio Firenze_#38)
Besser kann man es nicht beschreiben
(FB_Wurst_Uwe Brockers_#40)