



Die schweizerische Nutztierschutz-Organisation



## Kaninchenfleisch – artgerecht produziert



Engelgasse 12a | 9001 St.Gallen | Tel. 071 222 18 18 | Fax 071 223 13 37  
info@kagfreiland.ch | www.kagfreiland.ch | PC 80-20500-5

Das tierfreundlichste Bio-Label der Schweiz

# Kaninchenfleisch – artgerecht produziert

## Wie wird Kaninchenfleisch produziert?



### **Käfigbatterie ist der Normalfall**

Die Batteriehaltung von Legehennen ist Tierquälerei. Das ist bekannt und darum werden Eier aus Boden- und Freilandhaltung gut nachgefragt. Weniger bekannt ist, dass ein Grossteil der 3'200 Tonnen in die Schweiz importierten Kaninchenfleischs in Käfigbatterien erzeugt wird. In diesen Haltungen leiden die Kaninchen an Verhaltensstörungen wie Kannibalismus (gegenseitiges Anfressen der Ohren), Missbildungen (Wirbelsäulenverkrümmungen) und Verletzungen an den Pfoten. Auch die in der Schweiz verbreiteten Kaninchen-Schubladen sind nicht tiergerecht. Es mangelt an der Möglichkeit zu Beschäftigung, Bewegung und artgerechtem Sozialkontakt.



### **Tierfreundliche Stallgruppenhaltung**

Es ist möglich, Kaninchen artgerecht in Gruppen zu halten. Diese Haltungen bieten den Kaninchen viel mehr Platz als die Käfige. Die Kaninchen können sich frei bewegen, finden Strukturen und Kontakt zu Artgenossen.

Diese Form der Haltung ist aber aufwändiger und hat dementsprechend ihren Preis: Kaninchenfleisch aus artgerechter Gruppenhaltung ist rund doppelt so teuer wie ausländisches «Batteriefleisch».



### **Am tierfreundlichsten ist Freilandhaltung**

Auf der Wiese hat es am meisten Platz. Im Freiland erleben die Kaninchen Sonne, Wind und Wetter und die Wechsel der Jahreszeiten. Der Naturboden entspricht den Kaninchen am besten.

Freilandhaltung ist aber anspruchsvoller als Stall-Gruppenhaltung. Die Kaninchen müssen am Ausbrechen, Feinde wie Fuchs, Marder & Co. am Einbrechen gehindert werden. Die Erträge sind geringer, da sich die Kaninchen der Natur gemäss und nicht dem ausgeglichenen Stallklima entsprechend vermehren. Freilandhaltung wird noch nirgends im professionellen Rahmen betrieben. Deshalb will kagfreiland ein «landwirtschaftstaugliches» Freiland-Haltungssystem entwickeln.

# Kaninchenfleisch – artgerecht produziert

## Wo gibt es artgerecht produziertes Kaninchenfleisch?

Vorläufig ist artgerecht produziertes Kaninchenfleisch noch eine Rarität. Die Nachfrage übersteigt oft das Angebot. Zudem entspricht die Natur der Kaninchen nicht den Gewohnheiten vieler KonsumentInnen: Während Kaninchenfleisch v.a. vor Weihnachten und vor Ostern gefragt ist, fällt es eher im Sommer/ Spätsommer an. Wir mussten deshalb schon viele KonsumentInnen vertrösten. Wenn artgerecht produziertes Kaninchenfleisch nicht erhältlich ist, empfehlen wir kagfreiland-Lamm, -Kalb oder Geflügel, statt Kaninchen aus der Batterie!

## kagfreiland-Kaninchenfleisch

Geben Sie Ihre Bestellung bei der kagfreiland-Drehscheibe auf (Tel, Fax, Mail, siehe Seite1). Ihre Bestellung – übrigens auch von anderen Fleischsorten – wird dem kagfreiland-Tierhalter mit dem nächstmöglichen Auslieferungstermin vermittelt. Das kagfreiland-Kaninchenfleisch kostet pfannenfertig oder am Stück Fr. 29.-/ kg, exkl. Porto und Verpackung.

Wenn Ihnen an regionaler Belieferung liegt, wenden Sie sich direkt an den nächstgelegenen kagfreiland-Kaninchenhalter mit Direktvermarktung. Ev. ist aber mit Wartezeiten zu rechnen. Alle Betriebe sind auch – gemäss kagfreiland-Anforderungen – Biobetriebe:

Name, Vorname	PLZ, Ort	Tel
Sipöcz Ilona + Müller Martin	2748 Les Ecorcheresses	032 484 91 14
Thalmann-Müller Stephan + Christina	3703 Aeschi b. Spiez	033 655 63 53
Kalt Erwin	4315 Zuzgen	061 871 04 20
Oberer-Itin Annegret	4456 Tenniken	061 971 55 58
Buechehof, Schmid Andreas	4654 Lostorf	062 298 20 44
Spuhler, Lorenz und Gabi	5463 Wislikofen	056 243 19 37
Burri-Egli Bernadette + Edi	6103 Schwarzenberg	041 497 20 38
Schwander-Hofer Robert + Rita	6283 Baldegg	041 910 18 51
Riedweg-Nietlispach Alois + Maria	6288 Schongau	041 917 14 47
Salis-Keller Bruno + Erna	7457 Bivio	081 684 55 70
Gerber Ueli+Christa	8815 Horgenberg	044 725 95 28
Schwarz Christian	8274 Tägerwilen	071 669 16 88
Dellenbach Hansuli + Madeleine	8583 Sulgen	071 642 18 14
Fuchs-Hubli Albin	8844 Euthal	055 414 28 67
Vetsch-Baumann Judith + Leo	9053 Teufen	071 333 23 93
Therapeutische Gemeinschaft Baldenwil	9112 Schachen b. Herisau	071 370 14 11

# Kaninchenfleisch – artgerecht produziert

In den kagfreiland-Metzgereien ist z.Z. leider noch kein kagfreiland-Kaninchenfleisch erhältlich.

## Kaninchenfleisch aus anderen artgerechten Haltungen

Solange Kaninchenfleisch nicht in ausreichender Menge aus Freilandhaltung erhältlich ist, empfehlen wir auch Fleisch aus Stall-Gruppenhaltung. Bio-Knospe-Kaninchenfleisch, i.d.R. ab Hof angeboten, stammt aus solchen Haltungen. Auch COOP bietet Schweizer Kaninchenfleisch (Deklaration beachten!) aus Stall-Gruppenhaltung an. Als private Anbieter sind die unten genannten Halter zu empfehlen. Weder COOP noch die genannten Halter bieten Kaninchenfleisch aus anerkannten Biobetrieben an.

Name, Vorname	PLZ, Ort	Tel	Bemerkungen
Steiner Ignaz	4253 Liesberg	076 325 60 90	Stallgruppenh., Freiland geplant
Näf Felix	5637 Beinwil	056 664 15 58	Stallgruppenhaltung
Kessler Hans-Georg	9442 Berneck	071 740 17 60	kagfreiland-Vorprojekt, Freiland

## Mehr Info, Kaninchenfleisch-Rezepte

Weitere Informationen über Kaninchenhaltung (Merkblatt Hobbyhaltung, Info über kagfreiland-Projekt und kagfreiland-Kaninchen-Anforderungen, usw.) sind bei kagfreiland und auf [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) erhältlich.