

Fleisch



#dieesserwisser

From nose to tail - Vom Rüssel bis zum Ringelschwanz | Zwischen Nase und Schwanz werden alle Teile des Schweines verwertet, nicht nur Filet, Schopf und Kaiserteil. Als Wertschätzung dem Tier gegenüber.

Denn was im Stall mit viel Sorgfalt erzeugt worden ist, sollte mit gleicher Sorgfalt in der Küche verarbeitet werden.

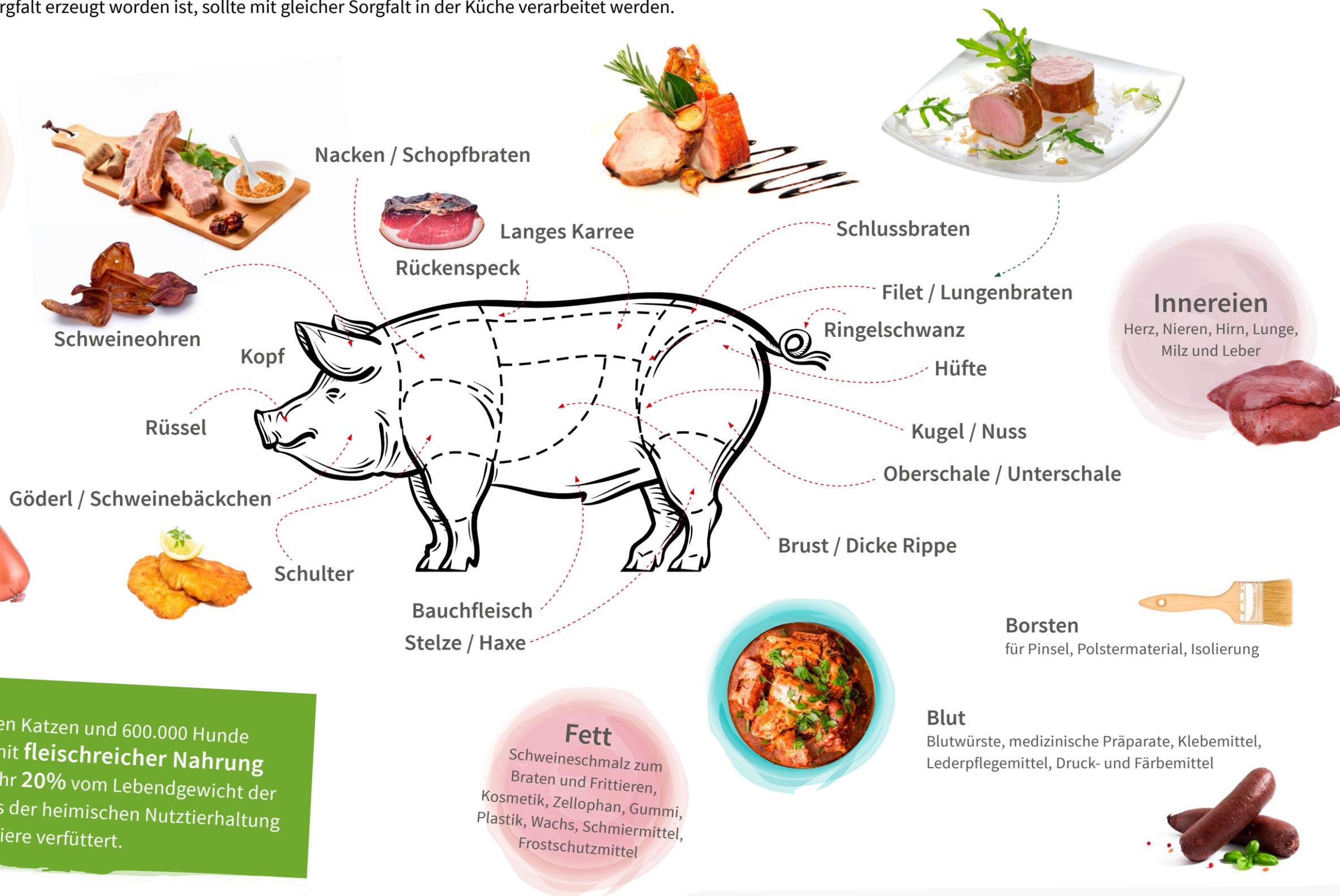
Knochen

Gelatineproduktion,
Basis für Saucen,
Klebstoff, Knöpfe,
Porzellan, Dünger

etwa **70%** des
Gewichtes wird für
Fleisch und Wurstwaren
verwendet



Etwa 1,5 Millionen Katzen und 600.000 Hunde werden täglich mit **fleischreicher Nahrung** versorgt. Ungefähr **20%** vom Lebendgewicht der Schlachttiere aus der heimischen Nutztierhaltung werden an Haustiere verfüttert.



Borsten
für Pinsel, Polstermaterial, Isolierung

Blut

Blutwürste, medizinische Präparate, Klebemittel,
Lederpflegemittel, Druck- und Färbemittel



Fett

Schweineschmalz zum
Braten und Frittieren,
Kosmetik, Zellophan, Gummi,
Plastik, Wachs, Schmiermittel,
Frostschutzmittel

