

# Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

Fleischerei Kluß bezieht ab sofort sein Fleisch vom Hof Greve in Bockenem

**Goslar.** Qualität kommt nicht von Quälen. Genau genommen ist genau das Gegenteil der Fall. Das weiß auch Fleischermeister Henning Kluß, der schon immer für seine Fleischerei Wert auf eine vernünftige Tierhaltung legte. Nun bezieht er sein Schweinefleisch vom Hof Greve in Bockenem.

Bis in die 90er Jahre war es kein Problem, die Tiere auf kurzen Wegen zu transportieren. Dann schlossen aber die letzten Goslarer Schlachthöfe und die Fleischerei Kluß musste nach Osterode ausweichen. Seitdem war man auf der Suche, um wieder zum alten System zurückzukehren – und wurde im Hof Greve fündig.

Der Familienbetrieb in Bockenem stellt hohe Ansprüche an seine Tierhaltung. Das bedeutet gentechnikfreies Futter von heimischen Feldern, Tierhaltung auf Stroh und nicht auf Holzböden, wie in der Massentierhaltung üblich, Verzicht auf Antibiotika, viel Platz für jedes Tier, Verwendung von Kräutern und Mineralien für eine hohe Tiergesundheit, schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie kurze Transportwege der Tiere mit eigen-



Hausgemachte Wurstwaren aus artgerechter Tierhaltung.

Foto: Eichler

nen Transportfahrzeugen.

Kluß ist die einzige Fleischerei, die noch in der Altstadt produziert. Seit 1958 ist der Familienbetrieb in Goslar zu finden und wird nun in der vierten Generation von Fleischermeister Henning Kluß geführt. Bis auf Spezialitäten wie etwa Serrano oder Schwarzwälder Schinken,

die man natürlich aus der jeweiligen Region bezieht, sind sämtliche Wurst- und Fleischwaren wie beispielsweise der Gosebeißer, die Braunschweiger Mettwurst, die vielfältige Aufschnitt-Auswahl und vieles mehr hausgemacht. Ein umfangreiches Käsesortiment rundet das Angebot ab. sve