

Skandal um Pelze!

Beitrag von „dschlei“ vom 21. Juni 2005 um 14:37

Zitat von Sandokahn

Hallo Dietmar

Als ich letztes Jahr in den Staaten war hatte ich die Möglichkeit mal in einige Supermärkte reinzuschauen ,war ich erstaunt über die Mengen die an Fleisch in den Kühlauslagen (nicht tiefgekühlt) herumgelegen sind ,alles nur 2-3 Tage haltbar und ich kann mir nicht vorstellen das diese Mengen auch verkauft werden.

Bei uns ist es ja eigentlich so ,das im Supermarkt meistens ein Fleischergeschäft drinnen ist und da liegt sogar in den richtig großen Supermärkten die es bei uns gibt maximal ein Viertel von dem Fleisch welches ich drüben gesehen habe .

nur mal so zum Vergleich .

gehört aber nicht unter die Kategorie Pelz

Grüße Sandro

Sandro

Bei uns haben die Supermärkte, genauso wie in D-Land, auch immer eine Metzgerei angeschlossen. Und ja, hier liegt sehr viel Fleisch aus, aber hier werden auch genauso Überraschungsinspektionen vom Gesundheitsamt gemacht, wie das in D-Land üblich ist. Da wird immer auf das Verfallsdatum geachtet. Also muss daher das Fazit sein, dass die Leute hier einfach viel mehr Fleisch essen, um dieses Angebot zu verursachen. Daher kommt dann vielleicht auch der billigere Preis, da es auch ungeheuer viel Fleischproduzenten hier gibt. Sehr viel Fleisch wird hier von den sogenannten Hobby-Farmern produziert. Das sind Leute, die sich den Rest einer Farm gekauft haben, und dann auf etwa 10 bis 15 Hektar sich eineige Fleischrinder (Black Agnus) halten, die privat schlachten und auch provat verkaufen. Ich habe 2 Kollegen, die so etwas machen. Solches Vieh ist dann immer 100% Freilandvieh, da es sich über Tag selbst auf der Wiese versorgen muss, da die Halter einen normalen Job haben. 🍷🍷