



PRESSEMITTEILUNG

„Mama, wo kommt die Wurst her?“ – Schulte – Lastruper Wurstwaren beantwortet die Frage mit einem Kinderbuch

Warum ein Fleisch- und Wurstproduzent aus dem Oldenburger Münsterland jetzt Kinder über Fleisch und Tierwohl aufklärt und was Verantwortung und Wertschätzung damit zu tun haben.

Lastrup, 23.10.2025

Ein Kinderbuch über tiergerechte Schweinehaltung, respektvolle Schlachtung, nachhaltige Wurstproduktion und die Wertschätzung tierischer Lebensmittel – das ist neu in Deutschland. Schulte – Lastruper Wurstwaren geht mit einem ungewöhnlichen Projekt in die Offensive: Das Unternehmen hat ein Minibuch für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter entwickelt, das den Weg vom Schweinestall bis zur fertigen Wurst erklärt. Die Botschaft: Fleisch kommt vom Tier – und um daraus gute Lebensmittel zu machen, braucht es Tierwohl, Transparenz und Verantwortung. Ebenso wichtig ist die Wurstproduktion als wichtiger Bestandteil einer nachhaltigen Verarbeitung des ganzen Tieres.

Auf **20 kindgerecht illustrierten Seiten** begleitet die Leserschaft **Sarah Dhem**, Geschäftsführerin von Schulte, durch alle **Stationen ihres Alltags**: Besuche bei Partnerlandwirten, im Schlachthof und im eigenen Betrieb, der Einkauf an der Fleischtheke und der heimische Frühstückstisch. Am Ende kommt die gesamte Familie beim Grillabend zusammen. Mit dem klaren Fazit: **Fleisch und Wurst sind wertvolle Lebensmittel** – und Schulte erzeugt diese mit **Verantwortung gegenüber Tier, Mensch und Umwelt**.

Mit der Tierwohl-Marke glücksatt und dem Unternehmen Kalieber zeigt Schulte, dass eine verantwortungsvolle, nachhaltige und vor allem wertschätzende Erzeugung von Wurst und Fleisch möglich ist. **Mehr Wertschätzung** wünscht sich das Unternehmen deshalb auch von Verbraucherinnen und Verbrauchern, Großkunden und Politik.

„Unser Minibuch soll **Kinder spielerisch aufklären** und **Eltern ermutigen**, offen und ehrlich über Tierhaltung, Schlachtung, Fleischverarbeitung und den Genuss von Fleisch und Wurst zu sprechen“, sagt Geschäftsführerin Sarah Dhem. „Wer tierische Lebensmittel isst, dem sollte bewusst sein, dass dafür ein Tier geschlachtet wurde. Nur so kann Wertschätzung für das Tier und für das Lebensmittel entstehen. Je früher Kinder diesen **wertschätzenden Umgang lernen**, desto höher sind die Chancen auf ein bewusstes Essverhalten“, so die gelernte Fleischermeisterin weiter.

Das Buch richtet sich an Kinder, die Fragen stellen, und an Eltern, die bewusst Fleisch aus Tierwohl-Haltung kaufen. Es erzählt eine **wahre Geschichte**. Alle im Buch vorkommenden **Menschen und Orte existieren wirklich und können selbst besucht** werden – zum Beispiel der „Aktivstall für Schweine“ von Gabi Mörixmann in Hilter, der jeden Samstag um 10 Uhr zum Stallbesuch einlädt. So wird aus einer Geschichte zum Lesen auch eine zum Erleben – mit echter Transparenz vom Stall bis zur Wurst.

Das Minibuch mit dem Titel **„Mehr als nur ein Pausenbrot – Das ❤️ harte Wurstvergnügen“** ist ab sofort kostenlos erhältlich:

- im Schulte-Shop, Ruhrbachstraße 8, 49688 Lastrup,
- an den Kalieber Fleischtheken im STÜTZPUNKT Lastrup und STADTWERK Cloppenburg,
- in glücksatt-Partnerfilialen des Einzelhandels,
- im „Aktivstall für Schweine“ sowie
- auf Veranstaltungen und bei Aktionen von Schulte, glücksatt und Kalieber.

Kindergärten und Schulen, die Interesse an dem Buch haben, dürfen sich gerne bei Schulte – Lastruper Wurstwaren melden.

Firmenbeschreibung

Die **Werner Schulte GmbH & Co. KG**, kurz Schulte – Lastruper Wurstwaren, steht als mittelständischer Familienbetrieb in dritter Generation für traditionelles Fleischerhandwerk in Form von Handarbeit verbunden mit modernen Produktionsverfahren. Gegründet 1948 als Fleischerfachgeschäft von Heinrich Schulte und ausgebaut durch Nachfolger Werner Schulte, wird das Unternehmen heute von Enkelin und Tochter Sarah Dhem gemeinsam mit ihrem Mann Mirko Dhem geführt. Neben der Spezialisierung auf Produkte rund um die Schweinezunge wird ein traditionelles Fleisch- und Wurstsortiment in Spitzenqualität produziert, das an Groß- und Einzelhandel, Gastronomie und Großverbraucher vermarktet wird.

Seit 2010 arbeitet Schulte an **eigenen Tierwohl-Konzepten in Haltungsform 4 Auslauf/Weide** für höchste Standards und volle Transparenz entlang der gesamten Wertekette, vom Landwirt über den Schlachthof bis hin zum Verarbeiter. Daraus sind das Unternehmen Kalieber und die Marke glücksatt hervorgegangen.

Kalieber wurde 2015 als reiner Onlineshop für handwerklich gefertigte Spezialitäten rund um die alte Landrasse Buntesschwarzes Bentheimer Schwein gegründet. Das Sortiment wurde um weitere Tierrassen aus alternativen Haltungskonzepten erweitert, darunter Rinder aus extensiver Weidehaltung und „Aktivstall-Schweine“. Mittlerweile gehören mit dem STÜTZPUNKT in Lastrup mit Fleischerei, Feinkost- und Grillfachhandel, der BBQ-BASE mit Restaurant, der AKADEMIE als Ort für Kurse, Tastings und Workshops sowie dem STADTWERK als Stadtfleischerei in Cloppenburg auch stationäre Standorte zum Unternehmen. Bei Kalieber dreht sich online und offline alles um Fleischer Handwerkskunst und Qualität, Verantwortung und Tierwohl, Nachhaltigkeit und Transparenz, bewussten Genuss und Wertschätzung.

Mit **glücksatt** hat Schulte 2018 eine Marke ins Leben gerufen, die dieselben Werte und Ziele in den stationären Lebensmitteleinzelhandel bringt. Für die Fleisch- und Wurstwaren werden ausschließlich Tiere aus dem Haltungskonzept „Aktivstall für Schweine“ verarbeitet. Die von Gabriele Mörixmann ins Leben gerufene, innovative Haltungsform bietet den Schweinen ein deutliches Mehr an Tierwohl, entspricht der Haltungsform 4 – Premium und geht in vielen Kriterien sogar weit über deren Anforderungen hinaus. „Aktivstall-Schweine“ haben unter anderem doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, frei wählbare Spiel-, Fress-, Ruhe- und Strohbereiche und jederzeit Zugang zu Außenterrassen. Zudem haben Interessierte die Möglichkeit, sich vor Ort selbst ein Bild von den Haltungsbedingungen zu machen.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.schulte-lastrup.de | www.kalieber.de | www.gluecksatt.de

Pressekontakt

Sie haben Rückfragen oder eine Interviewanfrage? Sie benötigen Bildmaterial oder Logos? Sie möchten ein Exemplar des Minibuches, um ausführlicher darüber berichten zu können? Dann schreiben Sie uns gerne!

Kathrin Langelage

Marketing

kathrin.langelage@schulte-lastrup.de

Werner Schulte GmbH & Co. KG

Lastruper Wurstwaren

Ruhrbachstr. 8

49688 Lastrup

www.schulte-lastrup.de

Jan Lüdeke

Marketing

jan@kalieber.de

Kalieber GmbH

Ruhrbachstr. 8

49688 Lastrup

www.kalieber.de/pressebereich