

Zertifizierung ORGAINVENT

Seit 8. Mai 2017 sind wir und unsere landwirtschaftlichen Kooperationspartner durch ein umfassendes Audit der Luxcontrol GmbH für die Einhaltung der Vorgaben des ORGAINVENT-Systems zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch zertifiziert. Dieses bedeutet eine lückenlose Rückverfolgbarkeit von unseren Produkten bis zum Tier des jeweiligen Landwirts.



Auszeichnung MEISTERHAFT

Wir legen sehr viel Wert auf unsere regionale Philosophie, die akkurate Haltung und den respektvollen Umgang mit unseren Tieren bevor sie ihrer Bestimmung zugeführt werden. Ein hohes Verantwortungsbewußtsein ist bei uns die Basis für die Zusammenarbeit mit unseren landwirtschaftlichen Partnern. Hierfür steht die Auszeichnung „Meisterhaft – vom Metzger Ihres Vertrauens“, die wir für unser Schweine- und Rindfleisch erhalten haben.

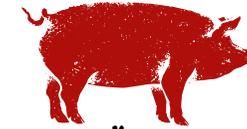
Viele weitere Informationen hierzu finden Sie auf unserer Internetseite www.fleischerei-bode.de.



Eine Qualitätsmarke der Fleischer-Einkauf Hannover/Göttingen eG
 Götzenbreite 16 • 37124 Rosdorf • Tel.: 0551 500 79-0
 E-Mail: info@fleischereinkauf.net • www.fleischereinkauf.net



LEINETALER
STROHSCHWEIN



QUALITÄTSFLEISCH
AUS DER REGION



...damit Sie wissen,
woher Ihr Fleisch kommt!





Das Leinetaler Strohschwein

kommt aus dem Ambergau, einer jahrhundertealten Kulturlandschaft im nordwestlichen Harzvorland mit der Stadt Bockenem als Zentrum.

Herkunft

Die Sauen, die unsere Ferkel zur Welt bringen, werden in kleinen Gruppen lose in Offenställen auf Stroh gehalten. Anders als üblich, sind die Sauen bei der Abferkelung und Aufzucht der Ferkel nicht im Käfig gefangen, sondern können sich frei bewegen. Dadurch ergibt sich ein natürlicher Kontakt, ausgeprägte soziale Bindung und Bewegungsfreiheit für Sau und Ferkel. Nach dem Absetzen der Ferkel von der Muttersau geht es für die Ferkel nach draußen, wo sie in großen Strohställen unter freiem Himmel gehalten werden. Schutzhütten bieten Unterschlupf bei Regen, Schnee oder zu viel Sonne.



Muttersau mit ihren Ferkeln beim Säugen

Die Schweine werden alle im Harzvorland gemästet und geschlachtet. „Tiertourismus“ zwischen Ferkelerzeugern, Mästern und Schlachtbetrieb wie in der konventionellen Schweinefleisch-erzeugung gibt es hier nicht. Durch ausreichende Stallflächen haben die Tiere Platz und Ruhe. Die Schweine haben durch geringere Besatzdichte je Quadratmeter deutlich mehr Platz in den Stallungen, als der Gesetzgeber vorschreibt. Alle landwirtschaftlichen Betriebe sind QS-zertifiziert.



Fütterung

Die Schweine werden von Geburt an ausschließlich mit hofeigenen Futtermischungen „ohne Gentechnik“ gefüttert. Diese bestehen aus Weizen, Gerste, Erbsen, Rapskuchen, Kartoffeleiweiß, Weizenkleie und Zuckerrübenmelasse. Das Getreide stammt aus eigenem Anbau. Auf präventive Antibiotikazugaben im Futter wird komplett verzichtet.



Ferkel im Außenstrohstall

Haltung + Tierwohl

Die Tiere leben in unklimateisierten, teiloffenen Stallungen mit direktem Klimaeinfluss. Die verschiedenen Temperaturen verbessern das Immunsystem – die Tiere sind gesünder und robuster. Die Strohhaltung in Gruppen sowie deutlich mehr Platz und Bewegung ermöglichen den Tieren Sozial- und Geruchskontakte zu ihren Artgenossen und damit ein natürliches Sozialverhalten zu entwickeln. Die Schweine werden durch die Fütterung, die sie selber über Futterautomaten 24h lang frei erreichen können, zum Laufen animiert und haben im Stroh die Möglichkeit zum Wühlen und Scharren. Es stehen weiterhin verschiedene Beschäftigungsmöglichkeiten wie Strohbälle und Spielbälle zur Verfügung.

Transport

Durch die regionale Nähe von Stallanlagen und Schlachtbetrieb von nur wenigen km werden die Schlachtschweine nur wenige Minuten transportiert. Keine langen, stressigen Tiertransporte



über hunderte von Kilometern und viele Stunden. Die Tiere werden nur in Ihren eigenen Stallgruppen transportiert. Dadurch wird Transportstress durch „fremde“ Artgenossen ausgeschlossen.



Tragende Muttersau im Sauen-Strohstall

Schlachtung

Nach einer ausreichenden Ruhephase werden die Schweine geschlachtet. Am folgenden Tag werden die Tiere zerlegt und verarbeitet. Durch dieses geschlossene System ohne lange Zwischenkühltransporte wird eine unvergleichbare Frische und Qualität des Fleisches gesichert.

Geschmack

Durch die schonende Fütterung mit einer eigenen Futterzusammensetzung wachsen die Tiere langsamer, da weniger Fett und Protein im Futter enthalten ist. Die Reduktion des Energiegehaltes wirkt sich positiv auf den Kreislauf der Schweine aus, die Tiere sind gesünder, das Fleisch ist fester und aromatischer.

Genuss

Mit dem Qualitätsfleisch des Leinetaler Strohschweins haben Sie ein aromatisches, saftiges Stück Fleisch in der Küche und auf dem Teller, welches mit bestem Wissen und Gewissen von verantwortungsvollen Unternehmern produziert wurde. Wir denken, auch das ist ein Genussfaktor und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

„Der Genuss eines Stück Fleisches ist ungleich höher, wenn man weiß, dass es verantwortungsbewusst hergestellt wurde“