

Fütterung der Schwäbisch-Hällischen Landschweine

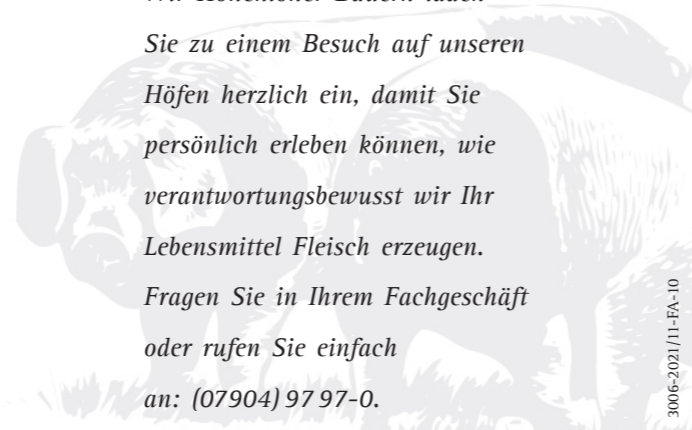


Die Herkunft.

*Das Schwäbisch Hällische
Landschwein ist ausschließlich
von den Bauernhöfen, die sich
zu der Bäuerlichen Erzeuger-
-gemeinschaft Schwäbisch Hall
zusammengeschlossen haben.*

*Nach der Schlachtung kommt das
Fleisch direkt in die
partnerschaftlich verbundenen
Fachgeschäfte, damit die
Herkunft direkt bis zu jedem
Bauernhof nachvollziehbar ist.
Gerne senden wir Ihnen auch
unsere Richtlinien zu.*

*Wir Hohenloher Bauern laden
Sie zu einem Besuch auf unseren
Höfen herzlich ein, damit Sie
persönlich erleben können, wie
verantwortungsbewusst wir Ihr
Lebensmittel Fleisch erzeugen.
Fragen Sie in Ihrem Fachgeschäft
oder rufen Sie einfach
an: (07904) 97 97-0.*



2006-2021/11-FA-10



**BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL**

Haller Straße 20 | 74549 Wolpertshausen
Tel. (07904) 97 97-0 | Fax (07904) 97 97-29
www.besh.de | info@besh.de

*Was unseren Erzeugnissen
die Qualität gibt...*



Ein Blick in Herkunft, Haltung und



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



**BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL**
www.besh.de

*Der feine Unterschied.
Das Fleisch eines Schwä-
bisch-Hällischen Landschweines
ist fest, etwas dunkler und hält
aufgrund seiner gesunden
Zell-Struktur den Saft besonders
gut. Die Farbe ist dadurch etwas
kräftiger. Dank artgerechter*

Tierhaltung und

Fütterung

*schmeckt es
auch beson-
ders gut. Das
typische Aroma
und der kräftige*

*Geschmack sind wichtige Vor-
aussetzungen für eine qualitäts-
und gaumenbewusste Küche.*

*Was unseren
Erzeugnissen die
Qualität gibt:*



Die Zucht.

*Das Schwäbisch-Hällische
Landschwein gibt es schon seit
König Wilhelm I. von Württem-
berg, welcher um 1820 der
Landeszucht einige chinesische
Maskenschweine zuführte.*

*Haller Bauern haben sich
dieser Rasse mit der gerühmten
Fleischqualität angenommen. Für
'Sie' werden von der
Bäuerlichen Erzeugergemein-
schaft Schwäbisch Hall rein-
rassige Schwäbisch-Hällische
Landschweine und veredelte
Kreuzungen gemästet. Dabei hal-
ten sich die Mitglieder
selbstverständlich an
folgende Regeln:*



Die Haltung.

*Schwäbisch Hällische Land-
schweine leben „artgerecht“.
Die Ställe sind hell, luftig und
mit Stroheinstreu. In manchen
Betrieben haben die Tiere auch
Auslauf. Schweine sind von
Natur aus sehr saubere Tiere.
Man muss ihnen dazu nur
Gelegenheit geben.*

Die Fütterung.

*Unsere Schweine bekommen
während der Mast betriebs-
eigenes Getreide mit vitami-
niertem Futterkalk und Eiweiß-
ergänzung aus Erbsen- oder
Bohnschrot. 80% des Fut*

*ters kommt aus der Region. In
jedem Fall sind Masthilfsstoffe
verboten.*

*Unser Qualitäts-
versprechen.*

*Regelmäßig kommt zu
unseren Mitgliedsbetrieben
eine neutrale Kontrolle.
Wir lassen alle Schweine am
Schlachthof Schwäbisch Hall
schlachten, – so tierschonend
es eben geht. Das Fleisch wird
auf einwandfreie Qua-
lität überprüft und die
Rückstandssituation
laufend von einem
neutralen Institut über-
wacht. So erhalten Sie
ein ehrlich erzeugtes
Produkt, –
besonders schmackhaft
und mit hohem Gesundheitswert.
Überzeugen Sie sich
persönlich davon!*

