

Gundhöringer Frischluftschweine

natürliches Schweinefleisch aus der Region

Unsere Idee: Qualität, Genuss und Tierwohl

Nach langer Entscheidung haben wir uns für einen neuartigen Schweinestall, den Pigport entschieden, der die gesetzlichen Mindestanforderungen im Stallbau über erfüllt und ein klares Zeichen für die ökologische Tierhaltung setzt. Dieser neue Stall ist eine Mischung aus Auslauf- und Stallhaltung. Er beinhaltet unterschiedliche Liegebereiche und Klimazonen. Der Pigport unterscheidet sich von herkömmlichen Mastställen durch ein großzügigeres Platzangebot je Schwein, bessere Raumluft und geringere Ammoniakbelastung. Das einzelne Tier entscheidet selbstständig, ob es sich lieber im Auslaufbereich vor dem Stall oder in der eigenen Box aufhält. Damit auch der Endverbraucher einen Einblick hat, kann er von der angrenzenden Kreisstraße aus die Schweine im Auslaufbereich beobachten.



Haltung und Regionalität:

Jedes Tier wird bei uns auf dem Hof geboren und ist eine Kreuzung zwischen Deutscher Landrasse und Pietrain. Unser Futtergetreide bauen wir in nachhaltiger Landwirtschaft überwiegend selbst an.

	Standard (98% d.Schweinehaltung)	Gundhöringer Frischluftschweine
Platzangebot	0,75 Quadratmeter/Schwein	1,5 Quadratmeter/Schwein
Boden	Vollspaltenboden	Spaltenboden + beheizter Liegebereich
Stall	Stallhaltung	Stallhaltung + Auslauf zu jeder Tages- und Nachtzeit <u>an die frische Luft</u>



Fütterung:

Unsere Fütterung ist eine rein pflanzliche Müslimischung aus Gerste, Weizen, Erbsen, Sojaschrot, Mineralfutter und fermentiertem Getreide von der Firma Kanne Brottrunk. Das Getreide wird überwiegend in nachhaltiger Landwirtschaft selbst angebaut. Die Tiere sind frei von prophylaktischen Antibiotika und werden zum größten Teil homöopathisch (Kräuter, ätherischen Ölen und Globuli) behandelt.



www.kanne-brottrunk.de

Erstklassige Fleischqualität:

Bereits an der natürlichen, dunklen Farbe erkennt man das Fleisch des Gundhöringer Frischluftschweins. Die sorgfältige Zusammensetzung des Futters sorgt für einen unverfälschten Fleischgeschmack und eine längere Haltbarkeit. Das Fleisch ist fest und schrumpft daher kaum beim Braten. Der Verzehr dieses Fleisches führt nicht zur Übersäuerung des Körpers und trägt so zum allgemeinen Wohlbefinden bei. Dies kommt insbesondere Allergikern und an Rheuma und Arthritis erkrankten Menschen zugute. Jeder kann dieses Schweinefleisch unbeschwert genießen.

Sie legen Wert auf Qualität, Frische, tierfreundliche Haltungform und Herkunft der Schweine.

Dann sind Sie in unserer Metzgerei genau richtig!!!

Wir garantieren Ihnen:

- frische und hohe Fleischqualität
- garantierte Herkunft unserer Schweine
- tierfreundlich Haltungform
- tierbezogene Fütterung für eine hohe Qualität
- aus eigener Schlachtung

**Metzgerei Zellmer
Langenerling
93095 Hagelstadt
Tel.: 09406/1592**

Wir sind noch eine, der wenigen Metzgereien, die noch selbst schlachten und die strengen EU-Auflagen erfüllen!