

Fütterung der Schwäbisch-Hällischen Landschweine



Die Herkunft.

Das Schwäbisch Hällische Landschwein ist ausschließlich von den Bauernhöfen, die sich zu der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft 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) 9797-0.



 **BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL**

Haller Straße 20, 74549 Wolpertshausen
Tel. (07904) 9797-0, Fax (07904) 9797-29
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 Schwäbisch-Hällischen Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält aufgrund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders gut.

Die Farbe ist dadurch etwas

kräftiger. Dank

artgerechter Tier-

haltung und

Fütterung

schmeckt es auch

besonders gut.

Das typische Aroma

und der kräftige Geschmack sind

wichtige Voraussetzungen für

eine qualitäts- und gaumenbe-

wußte 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 berühmten

Fleischqualität angenommen.

Für 'Sie' werden von der

Bäuerlichen Erzeugergemein-

schaft Schwäbisch Hall rein-

rassige Schwäbisch-Hällische

Landschweine und veredelte

Kreuzungen gemästet. Dabei

halten 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 vitaminier-

tem Futterkalk und Eiweißer-

gänzung aus Erbsen- oder

Bohnschrot. Nur Futter aus

der Region darf hinzugekauft
werden. 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

Qualität überprüft und die

Rückstandssituation lau-

fend von einem neutralen

Institut überwacht. So

erhalten Sie ein ehrlich

erzeugtes Produkt, –

besonders schmackhaft

und mit hohem Gesundheitswert.

Überzeugen Sie sich

persönlich davon!



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL