

Transparenz

Wir haben nichts zu verbergen.
Daher können Sie unsere „Glücksschweine“ rund um die Uhr
in ihrem Stall und Auslauf über Webcams beobachten.

www.bad-boller-strohschwein.de



Bad Boller Strohschwein

-  Regionale Aufzucht & Schlachtung
-  Fair zu Mensch & Tier
-  Futtermittel aus eigenem Anbau
-  Europäisches Soja ohne Gentechnik
-  100 % mehr Platz als vorgeschrieben
-  Auslauf & Stroheinstreu
-  Nur weibliche Tiere
-  Kürzeste Transportwege



Erhältlich bei:



Genuss aus
Meisterhand!

Albstraße 16 | 73770 Denkendorf | Tel. 0711 55365090




— Bad Boller —
STROHSCHWEIN



Herkunft

Die Ferkel bezieht Familie Aichele von Ernst Rösch aus Schalkstetten im Alb-Donau-Kreis. Beide haben für die Mutterschweine einen neuen Stall nach höchsten Tierwohl-Standards gebaut. Somit findet alles – von der Geburt bis zur Schlachtung – im Umkreis von 35 km in Baden-Württemberg statt. Lokaler geht es kaum.

Futter

Dass das Getreide fürs „Schweinemüsli“ aus maximal 8 km Umkreis kommt, ist ebenso nachhaltig wie der Verzicht auf Soja aus Südamerika. Alle eingesetzten Futtermittel sind selbstverständlich GVO-frei.



Der Lindenhof

Klasse und Rasse statt Masse und dazu noch 100 % mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben. Unseren Bad Boller Strohschweinen gefällt es in ihrem neuen Stall. Die „Glücksschweine“ haben ihr neues Domizil im März 2020 auf dem Lindenhof in Bad Boll das erste Mal bezogen und fühlen sich, wie man sieht, schon heimisch.

Familie Aichele hat den neuen Stall nach den aktuellsten und höchsten Tierwohl-Standards gebaut und damit dem Verbraucherwunsch nach mehr Tierwohl, besseren Haltungsbedingungen und Transparenz Rechnung getragen.



Der neue Stall

Doch nicht nur das doppelt so große Platzangebot wie das Gesetz es vorschreibt, sorgt dafür, dass sich die Schweine dort „sauwohl“ fühlen. Auch die befestigten Liegeflächen mit Stroheinstreu und ein großer Auslauf ins Freie, der ebenfalls mit Stroh eingestreut ist, tragen zum sichtlichen Wohlbefinden der Tiere bei.

Im „5 Sterne Schweinehotel“ darf natürlich auch eine Fußbodenheizung im Winter sowie eine Klimaanlage im Sommer nicht fehlen. Schließlich besitzen Schweine keine Schweißdrüsen und müssen ihre Temperatur über Hecheln regulieren.



Schlachtung & Genuss

Die Tiere werden im 8 km entfernten Göppinger MetzgerSchlachthof von festangestellten Fachkräften auf schönste Weise geschlachtet. Den stressfreien Prozess der kurzen Wege und behutsamen Arbeitsschritte schmeckt man mit jedem Bissen. Regionale Fleischqualität, saftig und zart. Dazu tragen auch die besonderen Gene der Vaterasse bei, bei dem nur der Duroc-Eber zum Einsatz kommt, welcher Garant für beste Qualität ist.

Natürlich hat das alles seinen Preis, nämlich den einer fairen Partnerschaft mit fairen Preisen für alle Beteiligten. Das Fleisch ist nur in ausgewählten Metzgereien erhältlich, die nachhaltig und qualitätsbewusst handeln. Anspruchsvolle Kunden, die diese besonderen Eigenschaften zu schätzen wissen, kommen dabei auf ihre Kosten.

