



# STAUFER STROHSCHWEIN



# HERKUNFT

Auch die regionale Herkunft der *Staufer Strohschwein*-Ferkel ist uns wichtig! Deshalb stammen diese aus Baden-Württemberg oder den angrenzenden Bundesländern Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz.

# FÜTTER

„Ohne Gentechnik und regional“, das schreiben sich die Erzeuger des *Staufer Strohschweins* auf die Fahne, wenn es um das Futter geht. Das Futtergetreide kommt aus eigenem Anbau oder wird regional zugekauft.

Nur Soja, eine wichtige Eiweiß-Quelle und für die gesunde Entwicklung der Tiere wichtig, darf als GVO-freies Soja aus Europa zusätzlich zum heimischen Getreide gefüttert werden. *GVO = gentechnisch veränderter Organismus*. Warum aus Europa und nicht aus Übersee? Weil wir gegen die Verschiffung von Soja aus Südamerika und gegen die Rodung der Regenwälder zur Soja-Gewinnung sind.



# HALTUNG

„Fair zum Tier“ – das ist hier der Grundsatz. Die *Staufer Strohschweine* leben in Ställen mit hohen Tierwohlstandards, haben 40 % mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben, Außenklimaerize, organisches Beschäftigungsmaterial zum Spielen und natürlich viel Stroh!

Mehr Platz bedeutet mehr Bewegungsfreiheit und weniger Stress, da die Tiere genügend Ausweichmöglichkeiten haben und sich zurückziehen können. Durch die Buchtenstruktur werden verschiedene Bereiche gebildet – zum Fressen, zum Liegen und zum Bewegen in verschiedenen Klimazonen. Stroh fördert das Wühl- und Erkundungsverhalten und dient gleichzeitig als Liegeunterlage. Damit wird nicht nur dem Verbraucherwunsch, sondern auch unseren Ansprüchen Rechnung getragen – für mehr Tierwohl.



# TIERWOHL

Tierwohl ist Trend, auch bei uns – aber wir tun's aus Überzeugung! Darum sorgen wir dafür, dass unsere *Staufer Strohschweine* für Thermoregulation, Hygiene, Neugier und Sozialverhalten optimale Bedingungen im Stall haben. Warum? Damit sie sich sprichwörtlich „sauwohl“ fühlen und Stress erst gar nicht aufkommt.



# SCHLACHTUNG

Die *Staufer Strohschweine* haben einen kurzen Transportweg von maximal 4 Stunden zum Göppinger MetzgerSchlachthof mit über 140-jähriger Tradition, wo sie ausreichend Erholungszeit bekommen. Dort werden sie von festangestellten Fachkräften auf schonende Weise geschlachtet.

# GENUSS

Ein gutes Gewissen ist die Grundvoraussetzung für einen unbeschwerten Genuss. Mit Tierwohlvorgaben, die wir von der Geburt bis zur Schlachtung stringent verfolgen, schaffen wir die Basis, um unbeschwert ein hochwertiges Fleisch genießen zu können.

Doch zum Genießen müssen auch die Parameter passen: Zartheit, Saftigkeit, Geruch, Geschmack und Aussehen. Dazu tragen bei unserem Stauer Strohschwein die besonderen Gene der Vaterrasse Duroc bei, welche Garant für beste Fleischqualität ist.

Natürlich hat das alles seinen Preis, nämlich den einer wertschätzenden Partnerschaft mit fairen Preisen für alle Beteiligten. Das Fleisch ist nur in ausgewählten Metzgereien und Gastronomiebetrieben erhältlich, die nachhaltig und qualitätsbewusst handeln.

Sie bekommen die Schweinehälften am Stück oder grob zerlegt von der Stuttgarter Metzgerei- und Gastronomiegenossenschaft (MEGA) und verarbeiten alle Teilstücke des Tieres nachhaltig unter „Nose to tail“-Aspekten – sozusagen von Kopf bis Fuß – zu leckeren Fleischspezialitäten, zu Wurst und feinen Gerichten.



# DAS STROHSCHWEIN AUF EINEN BLICK



Regionale Aufzucht



Fair zu Mensch und Tier



Europäisches Soja  
ohne Gentechnik



40 % mehr Platz  
als vorgeschrieben



Duroc-Genetik



Außenklima  
und Stroheinstreu



Kurze Transportwege



Regionale Schlachtung

**Sie wollen mehr über das Staufer Strohschwein erfahren?  
Dann besuchen Sie uns auf: [www.staufer-strohschwein.de](http://www.staufer-strohschwein.de)**