



HAGENBERGER

Metzgerei // Feinkost // Catering

100% saugnad STROH SCHWEIN

NEU: Unser Schwein ist
jetzt Strohschwein.

So
schmeckt
Heimat.

Strohschwein?

Was heißt das genau?

Strohschweine werden anstatt auf Spaltenböden auf Böden mit **Stroheinstreu** gehalten.

Jedem Schwein stehen mindestens 30% **mehr** als die gesetzlich vorgeschriebene **Fläche** zur Verfügung. **Zusätzlich** erhalten sie regelmäßigen **Auslauf** im Innen- und Außenbereich des Stalls.

Es erfolgt **keine** prophylaktische **Antibiotikagabe**.

Die bayerischen Strohschweine werden **genfrei** zu 100% mit regionalem und davon zu mindestens 80% **mit hofeigenem Futter** aufgezogen.

Was bedeutet die besondere Aufzucht für die Schweine?

Die Schweine können **artgerecht ihren natürlichen Instinkten folgen**, sich frei bewegen im Stroh wühlen, uneingeschränkt soziale Kontakte pflegen, kuscheln, ihrem Spieldrang nachgehen, ihre Neugierde befriedigen und haben dadurch ein **besseres und gesünderes Leben**.

Diese große Bewegungsfreiheit fördert den **Aufbau der Muskulatur** und verlängert gewollt die Mastdauer. Durch die hohe Trittsicherheit auf Stroh gibt es nahezu **keine Verletzungen** der Tiere. Rudel-Aggressivität kommt praktisch nicht vor.

Der **Ringelschwanz** der Strohschweine ist ein Beweis dafür, dass die Tiere entspannt sind und sich wohlfühlen.

Welche Vorteile bringt mir Fleisch vom Strohschwein?

Sie erhalten gesundes, **regionales Schweinefleisch in Premium-Qualität**, das Sie mit gutem Gewissen genießen können.

Das Fleisch ist **aromatischer, hat eine zarte, dichtere Textur, ist nicht fasrig, verliert beim Garen weniger Wasser und bleibt saftiger**.

Fleisch vom Strohschwein ist etwas teurer, aber Sie **unterstützen regionale Landwirte**, verbessern durch die kurzen Wege die **Öko-Bilanz** und Sie tragen Ihren **Teil zum Tierwohl** bei.

Die Einhaltung aller Kriterien und Anforderungen für Aufzucht und Vermarktung von Strohschweinen wird vierteljährlich durch eine **Zertifizierungsstelle überprüft**. Eine Rückverfolgung bis zum regionalen Landwirt ist möglich.



100% saugquad
**STROH
SCHWEIN**

Besseres Tierleben – höherer Fleischgenuss.

Unser gesamtes
Schweinefrischfleisch stammt jetzt
zu 100% von garantiert regional
aufgezogenen Strohschweinen.

Die Tiere, die Umwelt und besonders Sie als
Genießer profitieren maßgeblich davon.





HAGENBERGER

Metzgerei // Feinkost // Catering

100% saugquad STROH SCHWEIN

Mehr Platz
und Auslauf

Artgerechte
Strohhaltung

Hohes Tierwohl

Mehr Genuss

Genfreies,
hofeigenes Futter

Premium-
Fleischqualität

Gesunde Tiere

Regionales Fleisch
mit Öko-Effekt

HAGENBERGER Metzgerei // Feinkost // Catering

Passauer Straße 40 · D-84347 Pfarrkirchen

Telefon 0 85 61 - 62 70 · www.metzgerei-hagenberger.de