



GASTWIRT TRIFFT LANDWIRT UND **BUCHMANN'S LANDSCHWEIN**

Zur Besichtigung unseres neuen landwirtschaftlichen Partnerbetriebes in Bad Saulgau Friedberg bei der Familie Bayer kamen auf Einladung von Buchmann, dem Fleisch- und Wurstspezialisten aus Oberschwaben, ca. 50 interessierte Gastwirte und Kunden. Die meisten verarbeiten schon seit längerer Zeit Fleischteile von „Buchmann's LandSchwein“. Diese Informationsveranstaltung sollte ihnen diese besondere Schweineerzeugung näher bringen und vor allem die großen Vorteile von Buchmann's LandSchwein im Vergleich zum konventionellen Schweinefleisch herausstellen.

AUF DEM HOF KONNTE ALLES BESICHTIGT WERDEN:

von der vorbildlichen Ferkelerzeugung, über die Haltung der Muttersauen, bis zur Mast im neuen Pigport-Stall. Bei diesem Stallsystem können die Schweine selbst bestimmen, ob sie sich im Ruhebereich, im Fressbereich oder im Außenbereich aufhalten möchten. Die Schweine haben bei diesem System wirklich viel Platz. Die Zufriedenheit der Tiere ist offensichtlich und macht sich später vor allem in der hervorragenden Fleischqualität bemerkbar. Das Fleisch ist fest und äußerst wohlschmeckend.

Dies konnten die Teilnehmer im Anschluss an den Rundgang bei einer LandSchwein-Brotzeit schmecken und bestätigen. Dabei wurden noch verschiedene Punkte zur Schweineerzeugung und Mast erklärt und diskutiert. Im Speziellen war die Fütterung ein großes Thema - regionales Futter vom eigenen Hof oder von angrenzenden Betrieben und natürlich gentechnikfrei.

Zum Abschluss vermittelte Herr Rudi Wiedmann, ehemaliger Mitarbeiter der Baden-Württembergischen Schweinezuchtanstalt in Boxberg und Vater dieses Stallsystems, dem aufmerksamen Publikum sehr überzeugend die Vorteile dieser Form der Schweinehaltung auch im Sinne des Tierwohls.

Für mehr Informationen zu „Buchmann's LandSchwein“ oder Fragen zu diesem Thema stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

IHR BUCHMANN-TEAM



10/2014GH, Fotos: Daniela Stamm



Buchmann GmbH Fleisch- und Wurstspezialitäten

Kaufstr. 6 - 8

88287 Grünkraut - Gullen

Telefon 07 51 / 7 60 50

Fax 07 51 / 76 05 50

info@buchmann-gmbh.de

www.buchmann-gmbh.de

