

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio- Schweinefleisch

Fragen zu Bio-Schweinefleisch & Co?
Wir haben Antworten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Vielfalt ist wichtig für den Genpool und zukünftige Züchtungen. Deshalb werden auch bereits in Vergessenheit geratene Rassen wie Mangalitzta, Duroc oder Turopolje wieder vereinzelt gezüchtet.

Bio schaut aufs Tierwohl

Wir wollen, dass es unseren Tieren gut geht. Deshalb wählen wir stressresistente, robuste Rassen und tun alles, damit sie artgerecht leben können: Bio-Schweine liegen in bequemen, mit sauberer Einstreu bedeckten Ruhebereichen. Sie dürfen jederzeit ins Freie und können nach Herzenslust im Stroh wühlen. Damit sie sich sawohl fühlen.

Auf Bio ist Verlass

Bio-Schweine kommen im Stroh zur Welt und dürfen bei ihren Müttern bleiben. Sie bekommen selbstverständlich gentechnikfreies Futter, nämlich ausschließlich Bio-Futter – im Idealfall vom eigenen Hof. Vom Ferkel bis zur Sau, von der Haltung bis zur Fütterung ist alles biologisch.

Weil weniger oft mehr ist

Wir verarbeiten beste biologische Rohstoffe sorgsam zu hochwertigen Bio-Schinken und -Wurstwaren. Hohe Qualität und raffinierte Rezepturen machen den Verzicht auf Phosphate, Glutamate oder künstliche Farbstoffe leicht.

Bio-Zutaten für 4 Personen

3 Zwiebeln, fein gehackt	Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Öl	1 Prise Korianderpulver
3 EL Paprika, edelsüß	1/2 TL Kümmel
1,5 l Wasser	1 TL Majoran
250 ml passierte Tomaten	350 g Schweinsschulter
4 Knoblauchzehen, fein gehackt	4-5 Kartoffeln, gewürfelt
	1 Prise Chilipulver

Zwiebeln in Öl goldbraun anrösten, Paprika einrühren und sofort mit Wasser aufgießen, damit dieser nicht bitter wird. Aufkochen, Tomaten, Knoblauch und Gewürze dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Nun kommt das Fleisch dazu. Wenn dieses fast weich gekocht ist, die gewürfelten Kartoffeln zugeben und ebenfalls weich kochen. Mit Chili abschmecken und mit Brot servieren.



Schweins- gulasch