



**TIERGERECHT.
REGIONAL.
FAIR.**

GLOBAL DENKEN-LOKAL HANDELN

Saugut!



PREMIUM
FLEISCH
QUALITÄT

Wir bringen den Geschmack zurück!

Wir möchten unseren Kunden ein besonderes Geschmackserlebnis bieten. Von der Zucht über die Haltung bis zur Verarbeitung tun wir daher alles, um qualitativ besonders hochwertiges Schweinefleisch zu erzeugen. Eber

Duroc – Diese Rasse ist über 200 Jahre alt und zeichnet sich durch einen besonders hohen intramuskulären Fettgehalt aus.

der Rasse Duroc sind die Väter unserer Schweine. Diese Rasse ist über 200 Jahre alt und zeichnet sich durch einen besonders hohen intramuskulären Fettgehalt aus. Das Fleisch ist somit fein marmoriert, besonders zart und hat ein kräftigeres Aroma. In den vergangenen Jahrzehnten wurden vor allem magere Schweine gezüchtet – auf Kosten des Geschmacks.

Durch die besonders tierfreundliche Haltung im Stroh und mit Auslauf, bestes Futter, einen kurzen und schonenden Transport zur Schlachtung, sowie die Schlachtung ausschließlich in kleinen, regionalen Schlachthöfen verbessern wir die Fleischqualität noch einmal deutlich.

Zufriedene Schweine – das schmeckt man! Probieren Sie doch 'mal eines unserer Koteletts mit zarter Fettauflage, sie werden es nicht bereuen!

Das Grothhof Konzept



Simon Groth *M. Sc. Agr.*
Geschäftsführer



Die Haltung

A large, open-air pigsty with many pigs on straw bedding. The structure is made of wood and metal, with a high ceiling and large windows. The pigs are of various breeds and are seen in different poses, some standing, some lying down. The straw is bright yellow and covers the floor. The background shows a green field and a fence.

Erfrische Luft, Stroh und viiiiiel Platz

Wir bieten unseren Schweinen ein möglichst tiergerechtes und schönes Leben. Daher leben die Schweine auf dem Grothhof von klein auf in luftigen Außenklimaställen, d. h. sie erleben die natürlichen Temperatur- und Tageslichtveränderungen im Tages- und Jahresverlauf.



Die kleinen Ferkel kommen direkt vom Nachbarbetrieb zu uns. Gerade bei den kleinen Ferkeln ist es wichtig ihnen einen geschützten und warmen Platz zum Schlafen anzubieten. Die Ferkel werden daher in den ersten fünf Wochen in gut isolierten Hütten mit Fußbodenheizung bei ca. 28°C

Durch die Klimareize wird das Immunsystem gestärkt und die Tiere werden robuster und gesünder.

gehalten. Der Aktivitätsbereich zum Spielen und die Toilette befinden sich außerhalb der Hütte im Außenklimabereich, der durch Netze vor Zugluft geschützt wird. Durch die Klimareize wird das Immunsystem gestärkt und die Tiere werden robuster und gesünder.

Nach der Zeit in den beheizten Hütten ziehen die Ferkel in unsere Strohställe mit Freiflächenauslauf um. Den Stall wechseln die Tiere auf dem Hof zu Fuß. In den Strohställen haben die Tiere viel Platz zum Spielen und rumtoben. In ihren Gruppen können die Schweine wählen, ob sie sich lieber im Auslauf im Freien oder im geschützten Stall aufhalten. Durch das üppige Platzangebot und die artgerechte Bereichsaufteilung wird es den Tieren ermöglicht sich ihrem sehr reinlichen Naturell entsprechend zu verhalten und immer einen sauberen Schlafbereich zur Verfügung zu haben. Durch die Stroheinstreu können die Tiere zudem ihren natürlichen Wühltrieb ausleben. Im Sommer wird Wasser zur Kühlung der Tiere versprüht, im Winter kuscheln sich die Schweine zusammen ins Stroh und wärmen sich so gegenseitig.

**In diesen Ställen können
die Tiere einen Großteil
ihrer natürlichen
Verhaltensweisen
ausleben.**

In diesen Ställen können die Tiere einen Großteil ihrer natürlichen Verhaltensweisen ausleben. Aus diesem Grund ist unsere Haltung in der

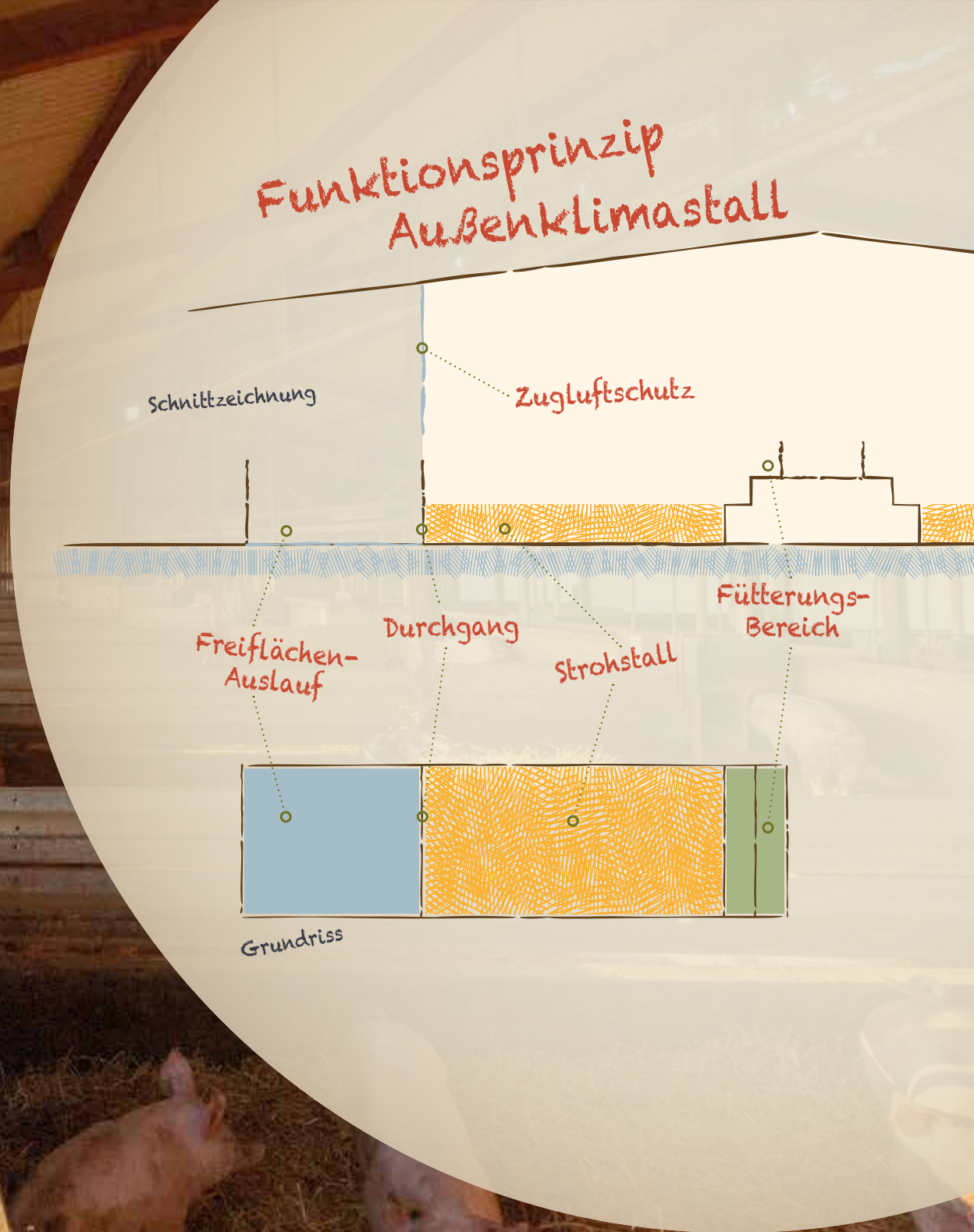
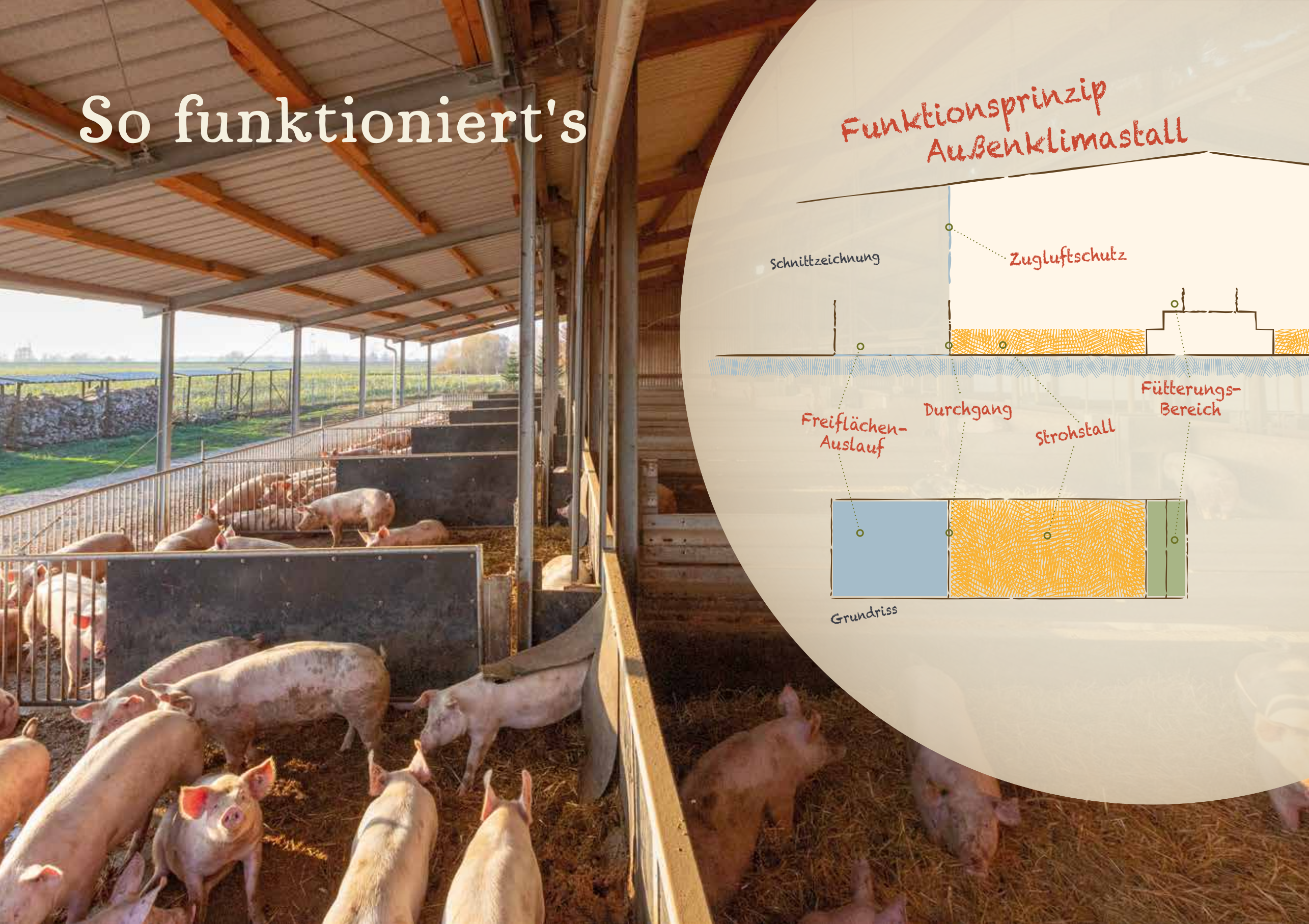
Premiumstufe des Baden-Württembergischen Förderprogramms „FAKT“ für besonders tiergerechte Haltungsverfahren zertifiziert.

Wenn die Tiere schließlich das gewünschte Gewicht von ca. 120 kg erreicht haben, bringen wir sie selbst zur Schlachtung. Der notwendige Transportweg zu

den regionalen Schlachthöfen ist kurz. Um einen möglichst schonenden Transport der Tiere zum Schlachten zu gewährleisten, fahren wir alle unsere Schweine selbst. Nur so können wir ein hohes Tierwohl und eine gute Fleischqualität garantieren. Das Fleisch gelangt dann von der Schlachtung auf direktem Wege zu den Metzgereien und wird frisch für Sie zubereitet.



So funktioniert's



Die Fütterung



Regional und ohne Gentechnik

Bei der Fütterung stehen die Regionalität und der Verzicht auf Gentechnik an erster Stelle. Regional erzeugtes Qualitätsfleisch ist nicht regional, wenn dazu Soja oder Getreide von anderen Kontinenten verfüttert wird, für welches möglicherweise Regenwaldflächen gerodet wurden. Das Grothhof-Schwein wird daher mit heimischem Getreide und gentechnikfreiem, europäischem Soja gefüttert.

Das führt bei der Fütterung zu Mehrkosten. Damit das Fleisch am Ende noch bezahlbar bleibt, hat sich die Familie Groth aber bewusst gegen die Erzeugung von Bioschweinefleisch entschieden. Denn um die gleiche Anzahl an Tieren mit Biogetreide zu füttern, würde deutlich mehr Ackerfläche benötigt. Da die Ackerflächen in Deutschland und der Welt immer knapper werden, entspricht dies nicht der Ansicht der Familie. Bei der Haltung der Tiere machen wir natürlich trotzdem keine Abstriche und halten auch ohne Bio-Label höchste Standards zum Wohle der Tiere ein.

Der Kreislaufgedanke der ökologischen Nachhaltigkeit wird bei der Fütterung unserer Schweine deutlich: Die Felder werden mit dem hochwertigen Schweinemist gedüngt. Das Getreide nutzt dann die Nährstoffe für das Korn und das Stroh. Das Korn wird eingelagert und bei Bedarf geschrotet. Die Schweine fressen das geschrotete Getreide und wandeln dieses in Qualitätsfleisch um. Die Ausscheidungen landen dann zusammen mit dem Stroh auf dem Misthaufen und bei der Ausbringung auf die Felder beginnt der Kreislauf von neuem. Wir können allerdings nicht alle Futtermittel selbst anbauen und kaufen daher einen Teil hinzu. Unsere Lieferanten verwenden hierbei viele hochwertige Zutaten, wie z.B. Rapsschrot aus der Herstellung von Rapsöl oder Weizenkleie aus der Mehlherstellung. So ernähren sich unsere Schweine auch von Futtermitteln aus der Nahrungsmittelproduktion, die sonst ungenutzt bleiben würden und tragen mit zu einem nachhaltigen Lebensmittelkreislauf bei.





Wolfgang Groth
Landwirt & Dipl. Ing. Agr.

Alexander Weber
Metzgermeister
Metzgerei Weber in Seelbach

Sven Burger
Metzgermeister
& Dipl.-Betriebswirt
Metzgerei Burger,
in Windschlag

Felix Adrion
Landwirt & Dr. Sc. Agr.

Simon Groth
M. Sc. Agr.

Frank Hess
Metzgermeister
Metzgerei Hess in Kehl

Jürgen Ferber
Metzgermeister
Schwanenmetzgerei
in Willstätt

Gemeinsam. Nachhaltig. Fair.

Gemeinsam mit unseren Partner-Metzgereien tun wir alles dafür, Ihnen hochwertiges, regionales und möglichst nachhaltig produziertes Fleisch anzubieten. Besonders wichtig sind uns kurze Wege. Das gilt für die Futtermittel, die Tiere und die Vermarktung gleichermaßen.

Alle Betriebe vom Bauernhof, über den Schlachthof bis zu den Metzgereien sind in der Region verwurzelte und gewachsene Familienbetriebe. Wir wirtschaften sozial und ökonomisch nachhaltig. Um die Betriebe langfristig in der Region zu erhalten und zu entwickeln, achten wir deshalb auf eine gute Entlohnung aller Beteiligten. Das schließt eine faire Bezahlung aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein.

Tun Sie sich und Ihrer
Region daher etwas
Gutes und kaufen Sie
Ihr Schweinefleisch vom
Grothhof bei unseren
Partner-Metzgereien.



Grothhof



mehr
Infos
unter

...oder bei
unseren Metzgern

www.schwanenmetzgerei.de

www.metzgerei-hess.de

www.weber-seelbach.de

www.metzgerei-burger.de



Betriebsbesichtigung
möglich!
Sprechen Sie
uns an.

Grothhof GmbH & Co. KG
Siedlung Bruch 1a
77731 Willstätt
Mobil 0151/24053188
schwein@grothhof.de
www.grothhof.de