

Schweins-Nierstück lang
aus der Region
ca. 3,5 kg



Schweins-Nierstück
spezial aus der Region
ca. 2 kg



Schweins-Huft aus der
Region
2 x ca. 900 g



Schweins-Filet aus der
Region
2 x ca. 500 g



Schweins-Kotelette spezial
aus der Region
ca. 2 kg



Schweins-Hals aus der
Region
ca. 2 kg



SCHWEIZER SCHWEINEFLEISCH AUS DER REGION

Das Frischfleisch führen wir je nach Region als Appenzeller, Luzerner oder Greyerzer Schweinefleisch im Sortiment.

Unsere Besuche bei den Schweinen war eine helle Freude. Von drei Bauern haben wir erfahren, warum das Stroh eine ganz wichtige Aufgabe erfüllt und wie sich der Auslauf auf die Fleischqualität auswirkt. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden die anderen Teilstücke vom Schwein aus nachhaltiger Zucht durch ausgewählte Metzgereien weiterverarbeitet. Mehr zu den munteren Schweinen erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

EXKLUSIV
REGIONAL
ERHÄLTlich



GREYERZER SCHWEINEFLEISCH

André Pittet ist einer unserer Greyerzer Bauern, der seine Schweine im eingestreuten Auslaufstall mit mehr Platz hält. Er reguliert mit Stallstoren das Tageslicht sowie die Luftzufuhr für ein gesundes Stallklima. Die langen Haare am Ende des Ringelschwänzchens zeigen, dass sich die Schweine wohlfühlen. Das Stroh nutzen die Schweine zum Faulenzen, Wühlen und Kauen. Durch die Bewegung an der frischen Luft sind die Tiere entspannter, dies wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus.

Das Greyerzer Schweinefleisch ist exklusiv in folgenden Regionen erhältlich: Bern, Biel, Neuenburg, Freiburg, Waadt, Genf, Wallis.



LUZERNER SCHWEINEFLEISCH



Der Hof von Eugen Schwegler liegt in Willisau auf einem der vielen Hügeln im Luzerner Hinterland. Er ist einer unserer Luzerner Bauern, der eine Schweinemast betreibt. Das Stallklima ist sehr angenehm und es riecht nach Stroh. Fenster sorgen für natürliches Tageslicht. Die eingestreuten Boxen bieten den Schweinen genügend Platz zum Schlafen, Faulenzen und Spielen. All diese Faktoren haben einen positiven Einfluss auf den Geschmack des Schweinefleisches.

Das Luzerner Schweinefleisch ist exklusiv in folgenden Regionen erhältlich: Basel, Solothurn, Emmental, Innerschweiz.





APPENZELLER SCHWEINEFLEISCH



INSPIRATION
FÜR DIE SPEISEKARTE

transgourmet.ch/originerezepte

Albert Breitenmoser ist einer unserer Appenzeller Bauern, der seine Schweine in eingestreutem Stall mit mehr Platz und Auslauf hält. Den Schweinen muss immer eine Beschäftigung geboten werden, sonst wird ihnen langweilig. Der Boden im Innern ist darum grosszügig mit Langstroh eingestreut, der Aussenbereich permanent zugänglich. Das Wühlen und Spielen im Stroh sowie die Bewegung an der frischen Luft tut den Tieren gut und wirkt sich auf die Qualität des Fleisches aus.

Das Appenzeller Schweinefleisch ist exklusiv in folgenden Regionen erhältlich: St. Gallen, Zürich, Aargau, Graubünden, Tessin.

