

NEUBAUERS



*Heide-Strohschwein
aus Offenstall-Haltung*



**Qualität, die man schmeckt:
Artgerechte, regionale
Aufzucht in bäuerlichen
Familienbetrieben**

Genießen Sie nur das Beste

Strohschwein aus Offenstall-Haltung

Unsere Verantwortung für artgerechte Tierhaltung und Qualität...

Liebe Kundin, lieber Kunde,

unser familiengeführtes Handwerksunternehmen verfügt über eine 120-jährige Firmentradition und arbeitet seit jeher anders als die Fleischindustrie. Bei uns stehen artgerechte Tierhaltung, Gesundheit, Sicherheit und Qualität bei der Herstellung unserer hochwertigen Braunschweiger Fleisch- und Wurstwaren im Mittelpunkt all unseres Tuns. Qualifizierte Mitarbeiter*innen, die leistungsgerecht bezahlt werden, sowie bäuerliche Aufzuchtbetriebe mit artgerechter Tierhaltung in Offenställen sind die wichtigsten Säulen, damit wir Ihnen unsere handwerklich hergestellten Qualitätsprodukte anbieten können. Unserem Leitbild „Qualität treibt uns an“ entsprechend, gehört hierzu eine vertrauensvolle und wertschätzende Zusammenarbeit aller Beteiligten ebenso wie die Qualitätssicherung und Transparenz in der gesamten Produktionskette.

Gerne möchten wir Sie nachfolgend über die Herkunft, Aufzucht, Verarbeitung und Qualität unserer Heide-Strohschweine informieren. Bei weiteren Fragen sprechen Sie uns jederzeit gerne persönlich an.

Ihr

Rudolf Neubauer & Jens Neubauer



Schweinekotelett vom Heide-Strohschwein – perfekt ausgereift, mit saftiger, schnittfester Qualität



Schweinefilet vom Heide-Strohschwein mit herzhafter Mettfüllung – küchenfertig vorbereitet

REGIONALE HERKUNFT

- ✓ Unsere Strohschweine beziehen wir ausschließlich von drei bäuerlichen Familienbetrieben aus der Lüneburger Heide.
- ✓ Unsere Partnerbetriebe sind die Bauern Andreas von Felde (Harmelingen), Christoph Lülfs (Neuenkirchen) und Henning Renk (Soltau).
- ✓ Der Transport der Schweine erfolgt durch eine erfahrene Viehvermarktungsgesellschaft aus Walsrode. Es werden moderne Kühlfahrzeuge mit geschultem Personal eingesetzt und die Transportdauer beträgt max. 120 Minuten reguläre Fahrtzeit.
- ✓ Bei dem Schlachtbetrieb, der Firma BRAND QUALITÄTSFLEISCH in Lohne (Niedersachsen), handelt es sich um ein mittelständisches, familiengeführtes Unternehmen, das 1930 gegründet wurde und von 2 Generationen geführt wird.
- ✓ Die fachgerechte Zerlegung und Weiterverarbeitung der Schweine erfolgt in unserer eigenen EU-zertifizierten Produktionsstätte.

OFFENSTALL-HALTUNG

- ✓ Die artgerechte Haltung der Schweine erfolgt in bäuerlichen Betrieben in Offenställen.
- ✓ Die Ställe sind in tiergerechte Funktionsbereiche (z.B. Liegen, Fressen, Bewegen) untergliedert.
- ✓ Die Tiere haben in der Offenstall-Haltung ungefähr doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben.
- ✓ Frische Luft, Tageslicht und Außenklimareize fördern die Gesundheit der Tiere.
- ✓ Die Haltung auf Stroh sowie organisches Beschäftigungsmaterial fördern den Spieltrieb und die natürlichen Instinkte der Schweine.
- ✓ In der Aufzucht der Tiere erfolgt kein präventiver Einsatz von Medikamenten und das Fleisch ist antibiotikafrei.

FUTTER- & FLEISCHQUALITÄT

- ✓ Alle drei Aufzuchtbetriebe halten gleiche Qualitäts-Standards in der Produktion ein, wie z.B. hochwertiges Getreidefutter aus eigenem Anbau bzw. von örtlichen Erzeugern/Genossenschaften. Das Futter ist rohfaserreich und enthält viele Mineralstoffe.
- ✓ Zusätzlich erhalten die Schweine täglich frisches, organisches Beschäftigungsmaterial (Pflanzen je nach Saison).
- ✓ Die artgerechte Haltung der Tiere in Offenställen und das Futter sind Garant für Genuss und Fleischqualität: Das Fleisch ist perfekt ausgereift und hat eine schnittfeste, saftige Qualität.

QUALITÄTSSICHERUNG

- ✓ Wir pflegen den persönlichen Kontakt und das fachliche Gespräch mit unseren Landwirten und überzeugen uns vor Ort vom Wohlergehen der Schweine.
- ✓ Die bäuerlichen Betriebe und Tiere werden regelmäßig tierärztlich betreut.
- ✓ Der Schlachtbetrieb BRAND QUALITÄTSFLEISCH hat sich das Ziel gesetzt, die konventionelle Tierhaltung zurückzudrängen. Das Unternehmen setzt hierbei auf Qualität, indem es sich u.a. in Gremien und Organisationen für Offenstall-Haltung und mehr Tierwohl einsetzt.
- ✓ Weitere Informationen zu der Firma Brand und ihren Qualitätstestierungen (QS, IFS), Mitarbeiter*innen finden Sie unter: www.brand-lohne.de
- ✓ In unserer EU-zertifizierten Produktionsstätte überwachen drei Fleischermeister die Einhaltung strengster Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen.
- ✓ Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorschriften führen wir regelmäßig freiwillige mikrobiologische Untersuchungen durch.



Impressum

Herausgeber:
Fleischerei Neubauer OHG
Ottostraße 3
38112 Braunschweig
Tel. 0531 2395516
info@fleischerei-neubauer.de
www.fleischerei-neubauer.de

Konzeption, Text, Fotos und Gestaltung
© Werner W. Scholz, Astrid Voges
Multimediale Werbekonzepte
30966 Hemmingen
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Stand: August 2020

Filialen

Nibelungenplatz 11
Tel. 0531 322315

Neubauers Schlemmerland
im EKZ Heidberg,
Tel. 0531 696990

Filiale BS-Querum, Bevenroder Str. 128
Tel. 0531 8891780

Filiale BS-Lehndorf, Sulzbacher Str. 43
Tel. 0531 59069866

Filiale BS-Weststadt
im EKZ Elbestraße,
Tel. 0531 847132

Filiale Salzgitter
Marktstraße 5
Tel. 05341 32338

Filiale Wolfenbüttel
Elmweg 15, Ecke Doktorkamp
Tel. 05331 9359980