

Vor Ort

Aufzucht, Schlachtung und Vertrieb in Nordlippe.

Wir stehen auf regional. Das Futter für unsere Schweine wird auf dem Hof erzeugt und direkt verfüttert. Die Tiere werden nicht stundenlang bis zur Schlachtung transportiert, sondern nur wenige Kilometer ins nahegelegene Nachbardorf.

So minimieren wir das Stressaufkommen bei den Schweinen und unterstützen eine der noch wenigen verbliebenen Landschlachtereien.

Vertrieben wird unser Duroc-Fleisch übrigens auch regional. Wir streben keinen Internet-Versand an sondern liefern frisch und direkt an den Kunden.



Grafik: Wikimedia Commons

Kontakt und Bezugsmöglichkeit

Wir betreiben keine Massentierhaltung, es befindet sich immer nur eine kleine Anzahl an Schweinen auf der Weide. Somit schlachten wir auch nicht zu jeder Zeit und nicht in großen Mengen. Wir möchten Sie deshalb bitten, bei Interesse mit uns rechtzeitig Kontakt aufzunehmen, damit wir Ihren Wunsch für die nächstmögliche Schlachtung berücksichtigen können. Somit besteht bei unseren Lieferungen immer die Gewissheit, nur beste Frische und Qualität zu bekommen.

Neben Frischfleisch bekommen Sie bei uns auch leckere Wurstprodukte nach lippischen Rezepten oder im Sommer auf Wunsch herrlich gewürztes Grillfleisch.

**Kein Ladengeschäft!
Verkauf nach Vereinbarung.**

Stephan Pollmann Genusshandel
Lüerdisser Str. 5
32689 Kalletal-Lüdenhausen
Telefon: 0160-1628000
Mail: sp@weserbergland-duroc.de

Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.weserbergland-duroc.de



Weserbergland DUROC
Das natürliche Schwein!



Wie früher

Im Weserbergland, genauer gesagt im nordlippischen Kalletal, wachsen unsere Duroc-Schweine fernab jeglicher Stressfaktoren auf großzügigen Wiesen auf. Sie haben viel Freiraum und Möglichkeiten zum Suhlen, Spielen und Wühlen, können ihr

ursprüngliches Sozialverhalten ausleben.

Zudem bekommen die Schweine ausschließlich natürliche Nahrung ohne künstliche Zusätze oder Antibiotika.

Besondere Leckerbissen stellen die Früchte der nahen Obstbäume und Eichen dar.

Auch diese gesunde Ernährung trägt unserer Meinung nach zum Tierwohl bei und findet sich nicht zuletzt in der Qualität und im Geschmack des Fleisches wider.



Exzellentes Fleisch

Duroc ist eine sogenannte „alte“ Schweinerasse. Sie entstand vor ca. 200 Jahren in Nordamerika. Mit den heute zumeist industriell gemästeten Schweinen hat Duroc nicht viel zu tun. Unsere Tiere sind nicht dazu gezüchtet, schnell an Gewicht zu gewinnen und somit nur ein möglichst kurzes Leben bis zur Schlachtreife zu haben, sondern sie wachsen erheblich langsamer. Und sie bekommen bei uns auch die Zeit dazu. Außerdem weisen Durocs einen größeren Anteil an intramuskulärem Fett auf – das Fleisch ist saftiger und bedeutend geschmackvoller. Es wird unter Fachleuten zumeist mit der höchsten Qualitätsstufe „exzellent“ bewertet.

In den letzten Jahren haben viele Spitzenköche und Fleischliebhaber „das Duroc“ für sich wiederentdeckt.



Viele Fleischgeniesser haben heutzutage berechtigte Bedenken, einfach in den Supermarkt zu gehen und das dort verfügbare Schweinefleisch zu kaufen. Das hat unterschiedliche Gründe wie z.B. der unbefriedigende Geschmack oder Zähigkeit. Häufig vermisst man Informationen über verwendete Futtermittel oder Haltung. Das Bild der industriellen Tier- und Fleischproduktion schreckt viele ab.



Rundum Gut

Bei unseren Produkten können Sie sich rundherum sicher sein.

Sie bekommen bestes Fleisch zum bedenkenlosen Genuss - lassen Sie es sich schmecken!