



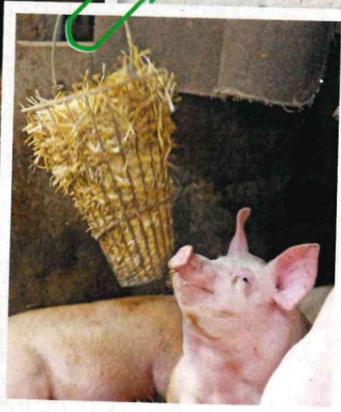
„Landbauern Schwein“

Neue Wege für mehr Tierwohl

Schweinefleisch ist nach wie vor das beliebteste Fleisch in der deutschen Küche. Beim Einkauf werden eine nachvollziehbare Herkunft sowie höhere Tierwohlkriterien immer wichtiger. Dafür steht die neue REWE-Marke „Landbauern Schwein“ sam



Gemeinsam für mehr Tierwohl: Agrarwissenschaftlerin Annika Thier setzt auf mehr Platz und Beschäftigungsangebote in ihrem Stall.

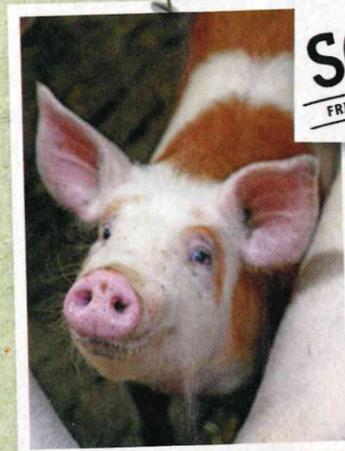


Landbauern-Schweine haben 40 Prozent mehr Platz und Beschäftigungsangebote.

Außer einem leisen Gurren hört man von den Landbauern-Schweinen im Ferkelstall von Annika Thier zunächst nichts. Erst wenn sich die vollautomatischen Decken der Buchten langsam heben, erwacht der Stall zum Leben. Neugierig begrüßen die Ferkel – immerhin Tiere mit schon über 30 Kilogramm Gewicht – mit ihrem Gurren und Schnüffeln Besucher und Landwirtin. Man merkt, dass es den Jungtieren im hellen, modernen Stall mit strohbedeckten Liegebecken gut geht. Annika Thier betreibt gemeinsam mit ihrem Vater Schweinemast auf dem Hofgut Bronnacker. Die studierte Agrarwissenschaftlerin kümmert sich um die Tiere, die seit März im Landbauern-Schweinefleisch-Programm der REWE Südwest vermarktet werden.



Hell, luftig und modern – so präsentiert sich der Ferkelstall. Rechts sind die überdachten Schlafbuchten zu sehen.



Landbauern
SCHWEIN
FRISCH VON HIER. FAIR ZUM TIER.

Extra für die REWE Südwest gezüchtet und sehr neugierig: das Landbauern-Schwein

Lokale Partnerschaft

„Die Besonderheiten unseres Landbauern-Schweinefleisch-Programms sind die Züchtung und die hohen Tierwohl- und Qualitätskriterien, die wir zugrunde gelegt haben“, weiß Rudolf Müller, Category Manager Service. „Ziel ist es, unseren Kunden qualitativ hochwertige Schweinefleischprodukte anzubieten, die direkt aus unserer Region kommen. Unsere Erzeuger produzieren nach hohen Kriterien, die uns gemeinsam sehr wichtig sind. Wir honorieren das, indem wir einen höheren Einkaufspreis für die Produkte zahlen und verlässlicher Abnehmer sind. Nur so kann eine langfristige, vertrauensvolle Zusammenarbeit aufgebaut werden, die letztlich auch die landwirtschaftlichen Familienbetriebe in unserer Region erhält und weiterentwickelt.“

Tierwohl im Fokus

Die Tiere im Landbauern-Schweinefleisch-Programm haben in ihren Ställen 40 Prozent mehr Platz, Außenklimareize mit Frischluft und Tageslicht, Stroheinstreu und weitere Beschäftigungsangebote, mit denen sie ihr wesensgerechtes Verhalten ausleben können. Dies entspricht der Haltungform 3 (der Haltungskennzeichnung des Handels). Zudem werden die Tiere komplett gentechnikfrei gefüttert. Das GVO-freie Soja stammt dabei aufgrund von Nachhaltigkeitsaspekten aus europäischem Anbau. Die Produkte der Marke „Landbauern Schwein“ sind mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) ausgezeichnet.

Alles aus der Region

Das regionale Schweinefleisch gibt es exklusiv in den Bedienungstheken von 13 ausgewählten Märkten im Großraum Stuttgart. Der Weg vom Stall bis in die Bedienungstheke bleibt dabei kurz: Aufzucht, Mast, Schlachtung und Verarbeitung – alles findet in Baden-Württemberg statt. Lange Transportwege und unnötiger Stress für die Tiere werden vermieden. Das hochwertige Fleisch der Marke „Landbauern Schwein“ wird vom Traditionsbetrieb Stuttgarter Metzger- und Gastronomiegesellschaft zerlegt und in die Märkte geliefert.

Wertschätzende Vermarktung

Da die Schweinerasse einen großen Einfluss auf die Fleischqualität hat, wurden die Tiere für die Marke „Landbauern Schwein“ extra gezüchtet. Die tierwohlgerecht erzeugten Produkte werden daher auch entsprechend wertschätzend vermarktet. REWE Südwest setzt bei diesem Programm auf die Ganztierverschneidung. So können Kunden aus vielfältigen Produkten wie Lende, Rücken, aber auch Eisbein, Schälrippchen und küchenfertigen Produkten wie Braten oder Grillartikeln wählen. „Die Akzeptanz unserer Kunden vorausgesetzt, wollen wir gemeinsam mit unseren Erzeugern wachsen und die Marke „Landbauern Schwein“ zukünftig in weiteren Märkten anbieten“, so Rudolf Müller.



Unser „Landbauern“-Schweinefleisch – Premiere in der Theke