

BESTES SCHWEINEFLEISCH

TRADITION

SAUGUT

LEIDENSCHAFT

AUS IHRER REGION

SAUGUT

DREI METZGER, EINE PHILOSOPHIE



SAUGUT

DAS SCHWEINEFLEISCH

aus Ihrer Region

Wenn sich drei Traditions-Familienbetriebe mit der gleichen Hingabe, der gleichen Philosophie und dem gleichen hohen Standard gemeinsam einer Sache widmen, kann dabei eigentlich nur etwas richtig Gutes heraus kommen. Bei uns ist das „ehrlich gutes Schweinefleisch“...

Unter dem Label SAUGUT produzieren wir hochwertigstes Schweinefleisch nach bestem Wissen und Gewissen, nach allen Regeln der Handwerkskunst und nach einer Philosophie, die sich auf Wertschätzung und

Achtung gründet. Achtung vor Tier, Natur, Mensch und Handwerk. Eine Philosophie, die sich wie ein roter Faden durch alle Bereiche zieht - von Herkunft und Aufzucht der Tiere über Transport und Schlachtung bis hin zu Verarbeitung und Vermarktung. Niederbayerische Tiere, die im Leben und Sterben gut behandelt und anschließend nach meisterlicher Handwerkskunst verarbeitet werden: Bei unserem „ehrlich guten Schweinefleisch“ gehen Genuss und Gewissen Hand in Hand...

METZGEREI BAUMANN

aus Mallersdorf

METZGEREI HOFMAIR

aus Landshut

METZGEREI WENISCH

aus Straubing

FÜTTERUNG UND HALTUNG

Geprägt von Wertschätzung & Dankbarkeit

Achtung vor Tieren zu haben bedeutet, sie gut zu behandeln. Artgerechte Fütterung und Haltung spielen da ganz klar eine Hauptrolle. Bei SAUGUT bedeutet „artgerecht“ vor allem den 100%igen Verzicht auf Gentechnik und Antibiotika bei der Aufzucht. Es bedeutet schlicht und einfach natürliche Ernährung. Das Futter kommt von hofeigenen Flächen – statt Import-Soja, Wachstumsbeschleunigern und genverändertem Futter bekommen unsere Tiere Weizen und Maissilage aus eigenem Anbau. Unseren Ferkeln, die natürlich zu 100% aus Niederbayern stammen, „schmeckt“ diese Art der Achtung jedenfalls sichtlich...

Bei der Haltung unserer Tiere setzen wir auf konventionelle Stallhaltung mit hohem Standard - Tendenz stetig steigend. Liegebereiche und Bewegungsspielraum zum Beispiel steigern das Wohlbefinden und die Lebensqualität unserer Schweine deutlich.

Wir sehen das einfach so: Geschmack und Qualität beginnt bei der Herkunft. Natürliche Ernährung führt zu unverfälscht natürlichem Geschmack. Gute Haltung zu bester Qualität. Und ein wertgeschätztes Tier zu wunderbar zartem und saftigem Fleisch. So einfach kann's eben machmal sein.



„DIE HERKUNFT
IST MEHR ALS
ENTSCHEIDEND“

TRANSPORT UND SCHLACHTUNG

Kurze Wege, schonende Schlachtung

Bei SAUGUT erfolgt die Schlachtung – sehr bewusst entgegen dem unaufhaltsam wirkenden Trend zur industriellen Schlachtung – durch die Metzgerei Baumann mitten in Niederbayern: Regional, handwerklich, nach hoher traditioneller Metzgerhandwerkskunst. Ganz im Sinne des Tierschutzes. Und ganz im Sinne der Fleischqualität.

Schon beim Transport sind die Unterschiede enorm: Unsere Tiere werden mit einem eigenen Viehanhänger direkt beim Erzeuger abgeholt, müssen nur kurze Strecken innerhalb Niederbayerns zurück legen und können sich anschließend noch einmal mindestens einen Tag lang im Stall erholen.

Auch bei der Schlachtung selbst steht der komplette Ablauf im Zeichen des Tierschutzes. Schmerzfreie Elektrobetäubung, genügend Zeit für den Schlachtprozess und schonendere Einzelschlachtung – Gesellen und Meister ihres Handwerks stehen hier für einwandfreie Arbeit. Unter fairen Bedingungen und angemessen entlohnt versteht sich. Denn auch das ist ein Aspekt bei regionaler, handwerklicher Schlachtung: Neben dem Tierwohl geht es ebenso um den Menschen, die regionale Wirtschaft und das immaterielle Kulturgut Handwerk. Wichtige Säulen unserer bayerischen Gesellschaft, die unterstützt, gestärkt, erhalten werden...



**„AUCH BEIM
TRANSPORT DEM
TIER ZUM WOHL“**

Klaus Baumann
**Metzgermeister aus
Mallersdorf**

„BEWUSSTSEIN STÄRKEN FÜR QUALITÄT“

Georg Hofmair
Metzgermeister aus
Landshut



NACHHALTIGKEIT UND TRANSPARENZ

Bewusst genießen durch Wissen

Als traditionsbewusste niederbayerische Metzger haben wir uns mit SAUGUT ein klares Ziel gesetzt: Wir möchten den einzigen Weg einschlagen, der in unseren Augen das Wort „Nachhaltigkeit“ verdient – weg von Massentierhaltung und industrieller Schlachtung, hin zu den alten, traditionellen Werten Regionalität, Handwerk, Tierwohl, Transparenz... Handeln im Sinne von Mensch, Natur und Tier – so verstehen wir Nachhaltigkeit.

Sie als Kunde sollen und müssen zu jeder Zeit wissen können, woher Ihr Fleisch kommt, wo und wie das Tier gelebt hat, wie es

verarbeitet wurde. Das setzt natürlich sehr viel bewussteren Fleischkonsum voraus, fördert ihn aber gleichzeitig auch. Bewusster genießen – das bedeutet weniger Quantität bei höherer Qualität, besseren Geschmack bei besserem Gewissen.

SAUGUT kann nur ein erster Schritt in diese Zukunft sein. Aber – und jetzt verlassen wir kurz Niederbayern fürs andere Ende der Erde – wie schon Konfuzius einst sagte: Auch der weiteste Weg beginnt mit einem ersten Schritt...

„SPÄTESTENS AUF DEM TELLER MERKT MAN DEN UNTERSCHIED“

Stefan Wenisch
Metzgermeister aus
Straubing



DIE FLEISCHQUALITÄT

Aus Liebe zum Tier. Und am Genuss.

Je höher die Lebensqualität des Tieres und je stressfreier seine Schlachtung, desto höher die Qualität und der Geschmack des Fleisches. Eigentlich also ganz einfach... Doch warum ist das so? Sehr vereinfacht könnte man sagen: Der Geschmack des Fleisches wird von der Fütterung bestimmt, die Faserung von der Haltungsform, und Fleischfarbe und Zartheit von der Schlachtung. Die Antwort auf die Frage, welche Rolle dabei die regionale, handwerkliche Schlachtung spielt, liefert die Biochemie: Durch entspannte Transportbedingungen und den beruhigenden Aufenthalt im Wartestall verspüren die Schweine deutlich weniger Stress.

Weniger Stress bedeutet einen höheren Glykogengehalt (Zuckerhaushalt des Muskels), einen stabileren pH-Wert und ein höheres Vermögen, Wasser zu binden. Und diese biochemischen Faktoren sind es, die den Genusswert dann wesentlich erhöhen: Das Fleisch behält seine typische, natürlich rote Farbe auch nach dem Braten, verliert weniger Fleischsaft und weniger Gewicht - und kommt schön saftig und zart auf den Teller.

Alles, was unseren Tieren zugute kommt, kommt Ihnen und Ihrem Genuss zugute. Das ist die Philosophie hinter SAUGUT - dem „ehrlich guten Schweinefleisch“...

BESTES SCHWEINEFLEISCH VON

METZGEREI BAUMANN

Hofmark 6
84066 Mallerstorf
Tel. 08772 283

info@baumann-metzgerei.de
www.baumann-metzgerei.de

METZGEREI HOFMAIR

Altstadt 262
84028 Landshut
Tel. 0871 22870

METZGEREI WENISCH

Äußere Passauer Str. 10
94315 Straubing
Tel. 09421 84620

info@wenisch-straubing.de
www.wenisch-metzgerei.de

SAUGUT