

Schirmerhof gbr · Sankt-Georg-Weg 17 · 89584 Deppenhausen

Metzgerei Wegmann GmbH
Herrenstraße 7
88410 Bad Wurzach



Schirmerhof gbr
Sankt-Georg-Weg 17
89584 Deppenhausen
Tel 073 93 / 64 71
Fax 073 93 / 95 38 16

Durch unsere traditionelle bäuerliche Schweine-Zucht in Verbindung mit einem transparenten und geschlossenen Produktionsablauf bürgt unser Schirmerhof nachhaltig für sein Schweinefleisch.

Bei dieser Produktion halten wir uns streng an folgende Qualitätsmerkmale:

- Geschlossenes System d.h. Zucht, Aufzucht und Mast im eigenen Betrieb
- Hofeigenes Futter aus heimischem Getreide wie Gerste, Weizen, Hafer und Erbsen, genfreiem Soja (99,1 %) und einer Mineralfuttermischung frei von Antibiotika und Wachstumsförderer (durch laufende Kontrollen unseres Lieferanten bestätigt)
- Täglich frisches Futter - bis zu 4-mal angemischt
- Keine Prophylaktische Medikamente
- Robuste, Stressresistente Zuchttiere, deshalb vorzügliche Fleischqualität
- Artgerechte Haltung
- Eigener und Tiergerechter Transport der Schweine in den nächstgelegenen Schlachthof (mind. 8 Stunden vor der Schlachtung)
- Vertragliche Regelung durch Metzger und Landwirt
- Durchführung der Salmonellenbeprobung, Einstufung in Kategorie I (d.h. 0% positive Befunde)
- Teilnahme am QS-System mit QS-Lieferfreigabe (Qualitätssicherung Schweinefleisch)

mit freundlichen Grüßen
Guido Renz

Deppenhausen
08.01.2011



Johannes Knäpple · Klosterstraße 5a · 88356 Ostrach-Habsthal

Metzgerei Wegmann GmbH
Herrenstraße 7
88410 Bad Wurzach

Johannes Knäpple
Klosterstraße 5a
88356 Ostrach-Habsthal
Telefon 07585 / 1686
Telefon 07585 / 934981
jknäpple@t-online.de

Ostrach-Habsthal
14.01.2011

Geflügelfleisch vom Klosterhof

- Tierfreundliche Haltung
- Extensive Fütterung
- Eigene Schlachtung

Für unser Putenfleisch garantieren wir folgende
Qualitätskriterien:

- Keine antibiotischen Leistungsförderer
- Garantierte Frische durch wöchentliche, hofeigene Schlachtung
- Keine langen Tiertransporte
- Kein Fremdwasseranteil
- Aromatischeres, festeres und marmorierteres Fleisch durch verlängerte Mastdauer
- Beifütterung von hofeigenem Futter
- Betrieb produziert nach Richtlinien des Qualitätsmanagementsystems DIN ISO 9002 und des Qualitätszeichens Baden-Württemberg (QZ)
- Ständige Kontrolle der Tiere durch den staatlichen Tiergesundheitsdienst Aulendorf

Johannes Knäpple
Klosterstraße 5a
88356 Ostrach-Habsthal