



## donauland Schwein

© Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

Die Marke	donauland Schwein
Qualitätsschweinefleisch <b>Genuss aus Niederösterreich</b>	<p>Die Marke donauland Schwein ist eine eingetragene Marke der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf. Sie wurde gemeinsam mit und für die Anforderungen der modernen Gastronomie, sowie für den qualitätsbewussten Schweinefleischkonsumenten entwickelt.</p> <p>donauland Schwein ist Qualitätsschweinefleisch vorwiegend von Schweinerassen mit der Mutterlinie Deutsches Edelschwein x Deutsche Landrasse, oder Deutsche Landrasse x Duroc, und der Vaterlinie Pietrain, mit einem Schlachtalter von ca. 30 Wochen, welche in Österreich geboren, und ausschließlich im „donauland“ (Niederösterreich), aufgezogen und geschlachtet werden.</p> <p>Erstklassiges Schweinefleisch erkennen Sie an der kräftigen rosa Farbe und dem festen fast weißen Fett der Abdeckung bzw. der intramuskulären Fetteinlagerung – Marmorierung. Im Gegensatz zu Rindfleisch muss Schweinefleisch übrigens nicht lange gereift werden. Aber Profis wissen sehr gut, dass Schlachtfrische hier ebenfalls nicht das Wahre ist und das Fleisch wenigstens 3 – 4 Tage gekühlt gelagert werden sollte, bevor es zubereitet oder eingefroren wird.</p> <p>Schweinefleisch ist die mit Abstand beliebteste Fleischsorte der Österreicher und daher auch eine ausgesprochen wichtige Quelle für hochwertiges Eiweiß, Vitamine, essentielle Mineralstoffe und Spurenelemente. Wie etwa Eisen und Zink, die in Fleisch besonders reich und für den menschlichen Organismus biologisch hochverfügbar enthalten sind.</p>
verantwortungsbewusste <b>Produktion</b>	<p>Jeder donauland Schwein Vertragsbauer produziert nach den vertraglichen Rahmenbedingungen der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf.</p> <p>Die Mitgliedschaft beim Tiergesundheitsdienst ist Voraussetzung. Im Falle eines Medikamenteneinsatzes ist nicht nur die gesetzlich verpflichtende, sondern die doppelte Wartefrist bis zur Schlachtung einzuhalten.</p> <p>Als nachhaltige Umweltmaßnahme ist durch den Landwirt eine flächengebundene Produktionsweise sicherzustellen. So muss der überwiegende Teil der Futtermittel, also Getreide und Mais, aus hofeigener Produktion stammen. Zugekauft werden ausschließlich Eiweiß- und Mineralfuttermittel, die für eine</p>

ausgewogene Ernährung der Tiere erforderlich sind. Durch die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 ist auch der Einsatz von antibiotischen Leistungsförderern verboten.

#### ausgezeichnete Qualität

Eine artgerechte Haltung in Gruppen, kurze Transportwege innerhalb der Region, sowie die gesetzeskonforme Schlachtung, Zerlegung und Einhaltung der nötigen Hygienevorschriften sorgen bereits im Vorfeld für ausgezeichnete Frischfleischqualität.

Folgende Qualitätsparameter zeichnen das donauland Schwein zusätzlich aus, und müssen bei der Klassifizierung erfüllt werden:

- Geboren in Österreich, gemästet und geschlachtet in Niederösterreich
- Schlachtgewicht (warm) mindestens 75 kg
- Handelsklasse S, E
- Magerfleischanteil mindestens 56%
- pH<sub>1</sub>-Wert  $\geq 6,10$ 
  - Dieser wird nach 30 Minuten durch ein Klassifizierungsorgan am Schlachthof gemessen. Nur so können Fleischfehler wie DFD (Dark = dunkel, Firm = hart, Dry = trocken) - also die berühmte Schuhsohle, oder wie PSE (Pale = hell, Soft = weich, Exudative = wässrig) - also das ebenso berühmte Schrumpfschnitzel völlig ausgeschlossen werden.

Nur Schweinefleisch, welches diese Anforderungen erfüllt, wird zum Markenprogramm donauland Schwein zugelassen.

#### nachvollziehbare Herkunft

Mit dem von der AMA-Marketing entwickelte Kennzeichnungssystem für Schweinefleisch „sus“ (lat. für Schwein) können seit März 2011 Kriterien der Herkunft, Qualität oder der Produktionsweise abgesichert werden. Sie umfassen die gesamte Wertschöpfungskette. Österreich ist mit diesem System europaweit Vorreiter in diesem Bereich.

Mit „sus“ werden von unseren Vertragsbauern freiwillig Angaben zur Herkunft (Geburt, Mast, Schlachtung) und Qualität gekennzeichnet, dokumentiert und nachvollziehbar abgesichert.

Am Schlachthof werden die Schweinehälften nach Überprüfung der Herkunft vom Klassifizierungsdienst mit standardisierten Etiketten gekennzeichnet. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit wird durch die weitere Etikettierung bei der Grob- und Feinerlegung garantiert.

Frischfleisch der Marke donauland Schwein ist demnach 100% österreichisches Qualitätsschweinefleisch!

#### unabhängige Kontrollen

Eigenkontrollen und Überkontrollen (beauftragt von der AMA-Marketing) sind ein weiterer Bestandteil dieses freiwilligen Kennzeichnungssystems.

Nur so kann die Echtheit des Produktes garantiert, und durch oben angeführte Qualitätsparameter, die Sicherheit für den Konsumenten gewährleistet werden.

Sicherheit für die  
**Gastronomie**

Die bewusste Selektion auf oben angeführte Qualitätskriterien und die vertraglich festgelegten Produktionsrichtlinien machen aus dem donauland Schwein etwas Besonderes.

Es minimiert den Bratverlust und sichert dem Küchenchef eine hervorragende und vor allem gleichbleibende Qualität bei der Zubereitung der Speisen mit donauland Schwein.

Sichere Frischfleischqualität vereinfacht die Küchenorganisation, von der Erstellung des Menüplanes bis hin zur Bestellung beim Vertriebspartner. Das wiederum spart Zeit und Kosten. Die Wirtschaftlichkeit für den Betrieb steigt, und so bleibt regional produzierte Qualität für alle leistbar.

Wer beim Einkauf auf Fleisch aus der Region achtet, leistet aufgrund der kurzen Transportwege einen Beitrag zum Klimaschutz, unterstützt die heimische Landwirtschaft und sichert durch den Erhalt der Wertschöpfung in der Region auch die Kaufkraft seiner Gäste.

Und übrigens, durch die abgesicherte regionale Herkunft ist donauland Schwein selbstverständlich AMA-Gastrosiegel tauglich!

donauland Schwein erhalten Sie **exklusiv nur** bei Ihrem regionalen **Vertriebspartner**

❖ Firmengruppe KASTNER Gastrogroßmärkte

- 1210 Wien
- 3300 Amstetten
- 3500 Krems
- 3910 Zwettl
- 7000 Eisenstadt
- 8380 Jennersdorf
- sowie in zahlreichen Nah & Frisch Märkten, welche von der Firma Kastner beliefert werden.

[www.kastner.at](http://www.kastner.at)

Sie mögen  
**donauland Schwein**

... dann schauen Sie doch mal auf unsere Facebookseite und liken Sie uns auf [www.facebook.com/donaulandschwein](https://www.facebook.com/donaulandschwein)

Vielleicht wollen Sie ja auch Ihr ganz besonderes donauland Schwein Lieblingsrezept für Ihre Gäste, oder die aktuelle Speisekarte mit allen donauland Schwein Gerichten posten?

Stellen Sie sich, Ihren Betrieb bzw. Lokalität und Ihre Küche vor. Teilen Sie Ihren Gästen mit, warum Sie donauland Schwein ganz besonders schätzen, und vielleicht haben Sie ja sogar Lust, sich für eine Reportage in unserer Gastrozeitschrift „Mahlzeit“ zu bewerben?

mehr über donauland Schwein erfahren Sie bei Ihrem **GASTRO Betreuer**

Haben Sie weitere Fragen, oder benötigen Sie Informationsbroschüren, Werbematerialien wie Bestecktaschen oder ähnliches, dann kontaktieren Sie mich ganz einfach, ich freue mich auf Ihre Anfragen!

Ich wünsche Ihnen Mahlzeit und donauland Schwein Genuss vom Feinsten, herzlichst  
Ihr GASTRO Betreuer,

*Ger. Jark*



---

PS: Wenn man weiß von wo das Fleisch herkommt, schmeckt es auch am besten, oder?

**Kontakt**

**Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf**

GASTRO, Marketing

Ing. Gerald Toifl

3130 Herzogenburg, Schillerring 13

+43 664 88 922123 oder [g.toifl\(at\)gutstreitdorf.at](mailto:g.toifl@gutstreitdorf.at)



*„donauland Schwein, die richtige Marke, wenn es um Qualitätsfleisch geht!“*

