



tullnerfelder Schwein

© Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Die Marke	tullnerfelder Schwein
<p data-bbox="177 580 555 678">Bestes Schweinefleisch aus der GenussRegion Tullnerfeld</p>	<p data-bbox="560 580 1399 719">Die Marke tullnerfelder 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 data-bbox="560 757 1399 855">Ein weiteres Ziel, die über Generationen überlieferte, traditionelle Schweineproduktion in der einzigartigen Kulturlandschaft des Tullnerfeldes zu erhalten, konnte damit ebenfalls erreicht werden.</p> <p data-bbox="560 898 1399 1108">tullnerfelder 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 nur in der GenussRegion „Tullnerfeld“ aufgezogen und in AT (NÖ) geschlachtet werden.</p> <p data-bbox="560 1151 1399 1429">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 data-bbox="560 1471 1399 1682">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>
<p data-bbox="177 1718 555 1787">verantwortungsbewusste Produktion</p>	<p data-bbox="560 1718 1399 1816">Jeder tullnerfelder Schwein Vertragsbauer produziert nach den vertraglichen Rahmenbedingungen der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf.</p> <p data-bbox="560 1859 1399 1998">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 data-bbox="560 2004 1399 2067">Als nachhaltige Umweltmaßnahme ist durch den Landwirt eine flächengebundene Produktionsweise sicherzustellen.</p>

So muss der überwiegende Teil der Futtermittel, also Getreide und Mais, aus hofeigener Produktion stammen. Zugekauft werden ausschließlich Eiweiß- und Mineralfuttermittel, die für eine 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 tullnerfelder Schwein zusätzlich aus, und müssen bei der Klassifizierung erfüllt werden:

- Geboren in Österreich, gemästet in der GenussRegion Tullnerfeld, geschlachtet in Niederösterreich
- Schlachtgewicht (warm) mindestens 75 kg
- Handelsklasse S, E
- Magerfleischanteil mindestens 56%
- pH₁-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 tullnerfelder Schwein zugelassen.

**nachvollziehbare
Herkunft**

Mit dem, von der AMA-Marketing entwickelten 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 tullnerfelder 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 tullnerfelder Schwein etwas Besonderes. Es minimiert den Bratverlust und sichert dem Küchenchef eine hervorragende und vor allem gleichbleibende Qualität bei der Zubereitung der Speisen mit tullnerfelder 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 tullnerfelder Schwein selbstverständlich AMA-Gastrosiegel tauglich!

tullnerfelder Schwein erhalten Sie bei Ihrem regionalen Vertriebspartner

- ❖ AGM Gastrogrößmärkte
 - Altenmarkt, Bad Hofgastein, Bludenz, Wien Donaustadt, Wien Floridsdorf, Graz, Hall, Hartberg, Hohenems, Klagenfurt, Lauterach, Liezen, Neusiedl/See, Salzburg, Spittal, St. Pölten, Wiener Neustadt, Wolfsberg, Zell - Maishofen
www.agm.at

- ❖ Fleischwaren Höllerschmid GmbH
 - 3492 Walkersdorf, Gewerbestraße 19
www.hoellerschmid.at

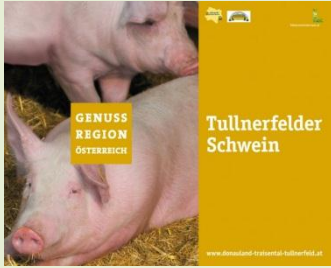
- ❖ Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
 - 3454 Reidling, Industriestraße 5
www.wiesbauer-gourmet.at

- ❖ Lebensmitteleinzelhandel SPAR
 - Ganzjährig in vielen SPAR-Filialen, Gourmet-Spar und Interspar Märkten in Wien, Niederösterreich und Burgenland erhältlich

Sie mögen tullnerfelder Schwein

... dann schauen Sie doch mal auf unsere Facebooksite und liken Sie uns auf www.facebook.com/tullnerfelderschwein

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



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

Ebenfalls zu finden ist das tullnerfelder Schwein im Internet, direkt auf der Seite der Genuss Region Österreich: tullnerfelder Schwein

mehr über tullnerfelder 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 tullnerfelder Schwein Genuss vom Feinsten, herzlichst Ihr



GASTRO Betreuer,

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(at)gutstreitdorf.at)



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

