

Besonderes Schweinefleisch aus tierfreundlicher Haltung

Hochwertiges Qualitätsfleisch von glücklichen Schweinen aus tierfreundlicher Haltung – das vereinen wir vom Hof Dingwerth in der Zucht unserer Duroc-Schweine! Wir möchten einen neuen Weg gehen und eine tierfreundliche und nachhaltige Landwirtschaft betreiben – gemeinsam mit unserem Kooperationspartner, dem Bauernhof Sagel in Kirchhellen.

Wir, das sind Thomas und Raphaela Dingwerth, bewirtschaften unseren Hof bereits in der 11. Generation. Unser Familienbetrieb liegt in Westfalen im wunderschönen Münsterland. Wir lieben unsere Tiere und die Natur. Deshalb setzen wir auf eine artgerechte Tierhaltung und nachhaltige Bewirtschaftung unserer Äcker. Unsere Duroc-Fleischprodukte sind das Ergebnis dieses hohen Anspruchs.

Tierfreundliche Haltung

Vor einem Jahr haben wir uns dazu entschlossen, aus der traditionellen Schweinemast auszusteigen und mit unseren Durocs einen neuen Weg zu gehen, bei dem das Wohl der Tiere an erster Stelle steht. Eine Tierhaltung, bei der am Ende weder Tier noch Bauer glücklich sind wollten wir nicht länger unterstützen, denn wir möchten unseren Tieren ein gutes Leben bieten und unseren Kindern später einen wirtschaftlich gesunden Hof übergeben.

Deshalb dürfen unsere Duroc-Schweine noch ein echtes Schweineleben führen, in dem sie sich „sauwohl“ fühlen! Sie leben in einem großzügigen Stall mit viel Bewegungsfreiheit auf Stroh, wo sie nach Herzenslust spielen, wühlen und knabbern können. Ein frei zugänglicher Außenbereich steht als „Schweineterrasse“ zur Verfügung, wo sich Schwein auch mal ausgiebig suhlen kann. Außerdem dürfen unsere Schweine langsam wachsen und sich ganz natürlich entwickeln – eine unverzichtbare Voraussetzung für eine spätere top Fleischqualität!

Warum Durocs?

Das Duroc-Schwein ist eine sehr alte Rasse mit hervorragender Fleischqualität. Das Muskelfleisch wird, anders als bei modernen, hochgezüchteten Rassen von feinen Fettadern durchzogen, die beim Braten in der Pfanne schmelzen. Es ist kaum Wasser eingelagert, das Fleisch wird zart und saftig. Das Fett als Geschmacksträger sorgt für die hohe Qualität und den hervorragenden Geschmack des Fleisches.

Wissen, wo es herkommt!

Bei uns gibt es keine langen, undurchsichtigen Vermarktungswege! Unsere Tiere werden alle in einer 5 Minuten vom Hof entfernten Fleischerei geschlachtet, zerlegt und verpackt. Von dort holen wir das Fleisch persönlich wieder ab und vermarkten es ausschließlich direkt an den Endkunden. Jeder Schritt ist für den Kunden somit absolut transparent und nachvollziehbar.

Kooperation mit Gleichgesinnten

Vor kurzem haben wir Bauer Burkhard Sagel aus Kirchhellen kennengelernt, der auf seinem Hof mit großem Erfolg Weiderinder tierfreundlich hält und vermarktet. Wir waren uns schnell einig: wir wollen zusammenarbeiten! Nun gibt es unser Duroc-Fleisch zu den festen Verkaufsterminen vom Bauernhof Sagel auch dort zu erwerben. Unser erster Verkauf dort war bereits ein voller Erfolg und wir freuen uns riesig, dass so viele Menschen bereit sind, uns und Bauer Sagel auf dem Weg der tierfreundlichen Landwirtschaft zu unterstützen!

Wer mehr wissen oder bestellen möchte:

www.tierfreundliche-landwirtschaft.de

www.duroc-muensterland.de