

Strohschweine - Neue Wege - dauerhaft fair

Strohschweine - 1a Qualität - Typisch Bartsch



Natürlich.

Direkt vor Ort am Rand der Lüneburger Heide.

Da wo Strohschweine neugierig zuhause sind.



Fleischqualität,  
die man schmeckt.

Unsere neue Qualität

„Strohschweine“

direkt vom Rand der Lüneburger Heide.

- Futter aus eigenem Anbau
- im Familienverbund aufwachsend
- Offenstallhaltung auf und im Stroh
- keine Hormon- und Antibiotikabehandlung
- doppelt soviel Lebensraum wie vorgeschrieben

[www.fleischerei-bartsch.de](http://www.fleischerei-bartsch.de)

[f /fleischerei.bartsch](https://www.facebook.com/fleischerei.bartsch) | [i /wurstwarentaxi\\_bartsch](https://www.instagram.com/wurstwarentaxi_bartsch)

Alte Dorfstraße 37 | Nottensdorf | Tel.: 0 41 63 / 827 00  
Marktstraße 20 | Harsefeld | Tel.: 0 41 64 / 877 477

Offenstall Werbefilm



*Luft, Sonne, Wetter, Offenstallhaltung,  
frisches Stroh - hier fühlen sich Schweine wohl.*

Seit über 40 Jahren steht die Qualität unserer Produkte für unsere Kunden im Mittelpunkt. Die „Strohschweine“ sind ein weiterer Meilenstein. Nicht nur in schmeckbarer Fleischqualität - Das Wohlbefinden der Tiere erreicht hier ein ganz neues Niveau.

Strohschweine - Neue Wege - dauerhaft fair

Das ist fair. Die Strohschweine bestimmen ihren Tagesablauf weitestgehend selber, intuitiv essen, schlafen, ihrer Nase folgend im Stroh stöbern, spielen und im Familienverbund aufwachsen.

Der Bauer bekommt dauerhaft einen fairen Preis, der das Haltungskonzept möglich macht und sich weiterentwickeln lässt.

Wir bieten unseren Kunden die bestmögliche Qualität zu einem angemessenen Preis.



kontinuierliche Stroheinstreu  
natürlicher Lufteintritt in den Stall  
vom Strohschwein frei wählbare Klimazone  
intuitiv vom Strohschwein bedienbare Duschen  
doppelt soviel Platz wie vorgeschrieben  
kein Kupieren der Ringelschwänze  
max. 20 Tiere als Familienverbund  
Futter aus der Region  
keine Hormonbehandlung  
keine Antibiotikabehandlung

*"Viele unserer Kunden wünschen Produkte, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch beim Tierwohl ganz vorne dabei sind. Deshalb haben wir uns ganz bewusst für die Offenstallhaltung mit unserem Landwirt vom Rande der Lüneburger Heide als Partner entschieden."* (Jörg Bartsch)

