

- Anzeige -

Grothhof „Sau gut...“



Willstät (coc). „Bei uns stehen neben Tierwohl und Regionalität die Fleischqualität an erster Stelle“, erklärte Simon Groth, der gemeinsam mit seinem Vater Wolfgang den idyllischen Hof in der Willstätter Aussiedlerhof-siedlung Bruch betreibt. „Von der Zucht über die Haltung bis zur Verarbeitung tun wir daher alles, um qualitativ besonders hochwertiges Schweinefleisch zu erzeugen.“ Zufrieden grunzt es, Schnauzen schnuffeln im

Stroh: Die Schweine der Rasse Duroc in Groths Offenstall sind zufrieden, denn die luftigen Außenklimaställe bieten viel Platz und Auslauf. Von klein auf – die kleinen, rund acht Kilogramm schweren und vier Wochen alten Ferkel kommen vom Nachbarhof Jockers – erleben sie die natürlichen Temperatur- und Tageslichtveränderungen im Tages- und Jahresverlauf. Die Ferkel werden in den ersten fünf Wochen in gut isolierten Hütten

mit Fußbodenheizung bei rund 28 Grad gehalten. Der Aktivitätsbereich zum Spielen und die Toilette befinden sich außerhalb der Hütte im Außenklimabereich, der durch Netze vor Zugluft geschützt wird. Durch die Klimareize wird das Immunsystem gestärkt und die Tiere werden robuster und gesünder.

Nach neun Wochen auf dem Grothhof ziehen die Ferkel in den Vormaststall um. Die Außenklimaställe bieten mit Tiefstroh und Freiflächenauslauf den Tieren viel Platz zum Spielen und Toben. In ihren Gruppen können die Schweine wählen, ob sie sich lieber im Auslauf im Freien oder im geschützten Stall aufhalten. Durch das üppige Platzangebot – jedes Tier hat bis zu 1,5 Quadratmeter Platz – und durch die artgerechte Bereichsaufteilung wird es den Tieren ermöglicht, sich ihrem sehr reinlichen Naturell entsprechend zu verhalten und immer einen sauberen Schlafbereich zur Verfügung zu haben. Durch die Stroheinstreue können die Tiere zudem ihrem natürlichen Wühltrieb nachgehen. Im Sommer wird Wasser zur Kühlung der Tiere versprüht, im Winter kuscheln sich die Schweine zusammen ins Stroh und wärmen



Tiergerecht, regional, fair – einfach saugut!

sich so gegenseitig. In diesen Ställen können die Tiere somit einen Großteil ihrer natürlichen Verhaltensweisen ausleben.

Global denken – lokal handeln

Aus diesem Grund ist diese Haltung in der Premiumstufe des Baden-Württembergischen Förderprogramms „FAKT“ für besonders tiergerechte Hal-

tungsverfahren zertifiziert. Gefüttert werden die Schweine mit heimischem Getreide und gentechnikfreiem, europäischem Soja. Der Kreislaufgedanke der ökologischen Nachhaltigkeit wird bei der Fütterung der Schweine deutlich: Die Felder werden mit dem hochwertigen Schweinemist gedüngt und das Getreide nutzt die Nährstoffe für das Korn und das Stroh. Das Korn wird verfüttert und

die Schweine wandeln dieses in Qualitätsfleisch um. Die Ausscheidungen landen dann mit dem Stroh auf dem Misthaufen und bei der Ausbringung auf die Felder beginnt der Kreislauf von neuem. Ein Großteil der Futtermittel wird rund um den Willstätter Hof selbst konventionell angebaut. „Bio ist das Fleisch nach Definition nicht“, so Groth, „aber garantiert gentechnikfrei und aus der Region.“



Glückliche Mastschweine auf dem Grothhof Fotos (2): Andreas Anselm

VERTRAUEN FÄNGT BEIM FUTTER AN
 Natürlich ohne Gentechnik!
 Wir produzieren seit über 50 Jahren Futtermittel für Nutz- und Heimtiere.
 Wir arbeiten gentechnikfrei und auch ökologisch.
 Wir setzen ganz bewusst auf Rohstoffe aus heimischen Anbau.
 Kehl - Weststr. 29 - Tel. 07851 8709-0 - info@rkw-kehl.de
 www.rkw-kehl.de
 Natürlich ohne Gentechnik! Raiffeisen Kraftfutterwerk Kehl

Fleisch & Wurstwaren aus eigener Herstellung
 OHNE GENTECHNIK
 In der Tierhaltung unserer Landwirte werden Futtermittel ohne Gentechnik eingesetzt.
 Schwanen Metzgerei
 Jürgen Ferber
 Metzgerei & Partyservice
 Hauptstr. 42
 77731 Willstät
 Tel. 0 78 52 / 22 50
 www.schwanenmetzgerei.de

Schalten. Regeln. Steuern.
 www.Buchy-Elektrotechnik.de
BUCHY ELEKTROTECHNIK
 Haus- und Industrieanlagen
 Sicherheit und Überwachung
 Antennentechnik
 Netzwerktechnik
 Verteiler- und Schaltschrankbau
 EIB-Installationen
 Telefonanlagen (VOIP)
 Elektro-Planung
 Bauleitung
 Buchy Elektrotechnik · Färberstr. 10 · 77731 Willstät · Tel. 07852 / 52 43

Auch wir bieten Regionalität. Ihr Handwerksversicherer vor Ort:
 Bezirksdirektion Thomas Roser
 Gartenstr. 6, 77716 Haslach
 Telefon 07832 960960
 thomas.roser@signal-iduna.net
SIGNAL IDUNA
 gut zu wissen

Qualität von vor Ort >>
 Metzgerei & Partyservice
 Hauptstr. 42
 77731 Willstät
 Tel. 0 78 52 / 22 50
 www.schwanenmetzgerei.de

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant
 Dienstag - Samstag ab 17 Uhr
 Bis 20:30 Uhr nehmen wir gerne Ihre Speisen-Bestellungen entgegen
 Sonntag Mittag ab 11 Uhr
 Küchenzeit von 11:30 - 14:00 Uhr
 Alle Speisen aus unserer Karte auch weiterhin ToGo mit 10% Abhol-Rabatt
 „Convenience made by Schwanen“
 Von uns gekocht, von Ihnen fertig abgeholt
 Infos in unserer Online-Speisekarte
 Hotel Landgasthof Schwanen
 Familie Klaus Lubberger
 Landstr. 3 - 77694 Kehl-Kork
 Tel.: 07851 7960
 QR-Code scannen für Speisekarte

TIERGERECHT, REGIONAL, FAIR
GROTHHOF
 www.grothhof.de

HOTEL RESTAURANT Hirsch
 Gerhard Arbogast & Ute Needell
 Gerbereistraße 20 • D-77694 Kehl-Kork
 Telefon +49 (0)7851 / 9 91 60 • Fax +49 (0)7851 / 7 30 59
 gastlichkeit@hirsch-kork.de
 Hochgenuss
 WWW.HIRSCH-KORK.DE

Alexander WEBER Metzgerei · Partyservice
 ...natürlich genießen
Regional. Bewusst. Nachhaltig.
 Aus Verantwortung für Mensch und Tier.
DIE WEBER BESTELL-APP
 Online vorbestellen und abholen oder liefern lassen!
 Hauptstraße 27
 77960 Seelbach
 www.weber-seelbach.de

Unsere Schweine gibt's hier
 burger metzgerei
 Alexander WEBER Metzgerei · Partyservice
 Hess
 Schwanen Metzgerei
 www.metzgerei-burgen.de
 www.metzgerei-hess.de
 www.schwanenmetzgerei.de
 www.weber-seelbach.de

Ihr Recht. Ihre Steuern. Unsere Kompetenz.
Mildenberger · Lusch + Partner
 Wirtschaftsprüfer · Steuerberater · Rechtsanwälte
 Offenburg · Achern · Gengenbach · Hausach · Waldkirch
 www.mildenberger-lusch.de