

- Anzeige -



**Willstätt (kec).** 1964 wurde der Grothhof als Aussiedlerhof mit 35 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche, 15 Kühen und einigen Schweinen ausgesiedelt, bereits 1973 spezialisierte man sich auf die Schweine- zucht und -mast, 1993 wurde von Vollspaltenböden auf Stroh

umgestellt, 2018 kamen die drei überdachten Ausläufe als logische Weiterentwicklung hinzu. Ausgeführt hat diese innovative Baumaßnahme das Willstätter Bauunternehmen Adam. Innovativ lassen sich dabei die Buchtenwände komplett zur Seite klappen, dadurch lässt sich die

freie Bodenfläche einfach und schnell mit dem Radlader entmisten. Außerdem wurde ein Altgebäude in einen Krankstall umgebaut, um schwächere Tiere sich in Kleingruppen besser entwickeln können. Heute bewirtschaftet der Betrieb 70 Hektar Ackerland und betreibt mit 1.500 Tieren Schweinemast.

Wenn die Tiere schließlich nach rund acht Monaten das gewünschte Gewicht von gut 120 Kilogramm erreicht haben, bringen sie die beiden Agraringenieure selbst zum Schlachthof. Bei der Willstätter Schwanen-Metzgerei schlachtet Metzgermeister Jürgen Ferber noch selbst. Das Fleisch gelangt dann von der Schlachtung auf direktem Wege und mittels Eigenvermarktung zu den Partner-Metzgereien und wird frisch für den Kunden zu feinsten Braten, Wurst und Schinken zubereitet.

**Zufriedene Schweine – das schmeckt man**

Die Metzgerei Hess in Kehl wird seit über 50 Jahren beliefert, die Metzgerei Schwanen in Willstätt schon über 30 Jahre, weiter sind die Metzgerei Alexander Weber in Seelbach und die Metzgerei Burger aus Wind-

schläg hinzugekommen. Sie alle nehmen wöchentlich jeder acht bis zwölf Mast Schweine ab. „Ich lege größten Wert auf Regionalität, Tierwohl, Fleischqualität und Nachhaltigkeit“, begründet Alexander Weber aus Seelbach seine Motivation für die Kooperation. „diese Werte werden von der Familie Groth seit vielen Jahren gelebt – zum Wohle ihrer Tiere und damit auch zum Wohle meiner Kunden.“ Fleischermeister Sven Burger aus Windschlag ergänzt: „Wir sind überzeugt von der Qualität der Duroc-Schweine da wir hier einen höheren Anteil an intramuskulärem Fett haben, was besonders gut für den Geschmack ist.“

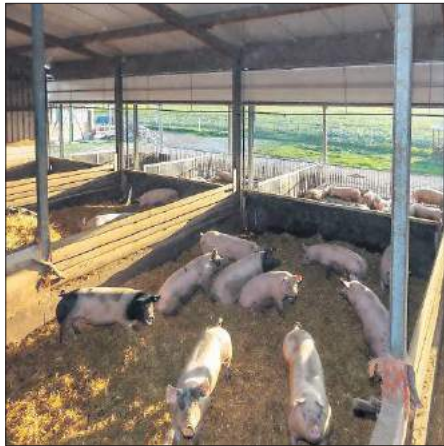
Alle Betriebe – vom Bauernhof, über den Schlachthof bis zu den Metzgereien – sind in der Region verwurzelte und gewachsene Familienbetriebe. Sie wirtschaften sozial und ökonomisch nachhaltig, bieten beste Qualität, kurze Wege, Wertschöpfung in der Region und gute Arbeitsbedingungen. „Tun Sie sich und Ihrer Region daher etwas Gutes und kaufen Sie ihr Schweinefleisch vom Grothhof bei unseren Partner-Metzgereien Hess, Schwanen, Weber und Burger“, so das Credo der Familie Groth von Willstätt.



Die Drei vom Grothhof: Simon und Wolfgang Groth, Felix Adrien



Das Grothhofteam und seine kooperierenden Metzgermeister



Im Offenstall fühlen sich die Schweine sawohl. Fotos (3): Andreas Anselm

**BUCHER GmbH**  
M·E·T·A·L·L·B·A·U

Schlosserei •  
Stahlkonstruktionen •  
Metallgestaltung •  
Laserschneidtechnik •

Im Wiesengrund 9 • 77960 Seelbach • Tel. 0 78 23 / 9 61 67 - 0  
www.metalbau-bucher.de

**deuka**  
Wir leben Futter

**OnlineFensterberater.de**

Fenster | Türen  
nachhaltig & regional |  
schnell und kostenlos  
zum Angebot oder Termin

Sander Str. 5  
77731 Willstätt-Sand  
Tel.: 07852 / 9335-0

Alte Bahnhofstr. 10/4  
77933 Lahr  
Tel.: 07821 / 99615-0

**hilzinger**  
Deutschlands große Fenstermarke

**Zapf Hof**

Eier & Nudeln +  
Regional = Optimal

Zapf-Hof GmbH • 77723 Gengenbach • Tel. 07803 - 92618-0 • www.geluegehof-zapf.de

**DER REBSTOCK**  
Freude

\* Boutique-Hotel  
AperoBar  
Die Plauderei  
& Concept-store  
Esszimmer

www.rebstock-kehl.de

**Ebner**  
FORST + LANDECHNIK

WILLSTÄTT  
LEGLSHURST

www.EBNER-LANDECHNIK.DE

Regionalität setzt sich durch!

**Fleischhandel Bauernschmid GmbH**

Eugen-Klausner-Str. 9  
77723 Gengenbach

Tel.: +49 (0) 7803 921 9916  
Fax.: +49 (0) 7803 921 8501  
info@fleischhandel-bauernschmid.de  
https://fleischhandel-bauernschmid.de

Wir sind das regionale Bindeglied zwischen Landwirten, Metzgereien und Verbrauchern.

**Hess**  
Hauptstrasse 165  
Tel. 078 51 / 20 53  
www.metzgerei-hess.de

**Klasse statt Masse – Regional statt Global**

Wir beziehen unsere Schweine vom Grothhof in Willstätt, die im familiär geführten Schlachthof in Bahlingen bei Riegel fachmännisch geschlachtet werden.

Unsere Rinder kommen von Ewald Rehm aus Seelbach, der Landwirt und Metzger zugleich ist. So decken wir unseren Fleischbedarf zu 80%. Der Rest erfolgt über den Zukauf von regionalen Fleischhändlern.

Wir stehen für

- ✓ artgerechte Tierhaltung und Schlachtung
- ✓ faire Vergütung direkt mit dem Landwirt
- ✓ kurze Wege beim Transport
- ✓ fachmännische und handwerkliche Zerlegung
- ✓ Produktion und Verkauf von unseren 15 langjährigen, gut ausgebildeten Fachkräften

Die Metzgerei Ihres Vertrauens Frank Hess

Maschinenring und Betriebsmitteldienst Ortenau

MR

- ▶ Vermittlung von Mietmaschinen (Schlepper, Anbaugeräte, Motormäher, etc.)
- ▶ Saison- u. Zeitarbeitskräfte für Mitgliedsbetriebe
- ▶ Soziale Dienste in der Haushalts- und Betriebshilfe
- ▶ Vegetationspflege und Winterdienst
- ▶ MRV Spezialmakler für die Landwirtschaft und vieles mehr

Bahnhofstraße 67 • 77731 Willstätt • Telefon 0 78 52 / 15 78 • Telefax 0 78 52 / 55 15  
info@mr-ortenau.de • www.mr-ortenau.de

**burger metzgerei**  
...der feine Unterschied

**Ein Qualitätsbegriff in der Ortenau.**

Selbstverständlich regional.  
Man schmeckt, wenn der Metzger seine Bauern kennt.

Natürlich frisch.  
Täglich produzieren wir absolute Frische und höchste Qualität.

www.metzgerei-burger.de  
Windschlag | Appenweiler | Offenburg Wochenmarkt (Dienstag)

**ADAM Bauunternehmung**

Adam Bauunternehmung KG  
Carl-Benz-Straße 15  
77731 Willstätt

Telefon 07852/933110  
Fax 07852/1443  
E-Mail: Adam-Bau@t-online.de  
Internet: www.adam-bau.de

**Ausführung der Erd-, Beton- und Stahlbetonarbeiten.**