

# StaufenFleisch®

METZGERTRADITION SEIT 1878



WISSEN WOHER ES KOMMT

URSPRUNG

STAUFENFLEISCH IST  
METZGERFLEISCH.  
WIR METZGER KENNEN  
UNSERE LANDWIRTE.  
DAS IST EIN WICHTIGER  
ECKPFEILER UNSERER  
QUALITÄTSPHILOSOPHIE.



Die Tiere kommen von bäuerlichen Familienbetrieben, die mit Leidenschaft und Überzeugung für das Wohl der Tiere sorgen. Unser saftiges Schweinefleisch stammt von der Erzeugergemeinschaft Steigerwälder Bauernschwein und unser zartes Rindfleisch aus dem Stauferland Göppingen und von der Schwäbischen Alb.

HERKUNFT

Traditionelles Metzgerhandwerk mit Bezug zur Region. Das ist Staufenfleisch.





## 🍴 🍴 DAS STAUFENFLEISCH-PRINZIP

# HOCHWERTIGES FLEISCH IST DAS ERGEBNIS VIELER FAKTOREN

### Familienbetriebe

Nur ausgesuchte bäuerliche Familienbetriebe und Erzeugergemeinschaften sind unsere Lieferanten.

### Tierwohl

Stroh und organisches Spielzeug für die Beschäftigung und Gesundheit sowie mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben.

### Stressarme Schlachtung

Langsame und behutsame Abläufe für eine stressarme Schlachtung der Tiere.

### Professionelle Reifung

Reiner Fleischgeschmack und Zartheit durch unsere professionelle Fleischreifung.

### Echtes Handwerk

Wir nutzen keine Schlachtroboter. Unsere Mitarbeiter beherrschen ihr Handwerk, sie werden fair behandelt und bezahlt - und das seit Jahrzehnten.

### Strenge Selektion

Nur weibliche Schweine mit besten Fleischeigenschaften und bei Rindern bis zu 28 Monate alte Färsen und bis zu 30 Monate alte Ochsen werden zugelassen.

### Natürliches Futter

Ausschließlich natürlich und pflanzlich, möglichst vom eigenen Hof. Ohne Gentechnik.

### Weibliche Tiere

Weibliche Tiere haben besonders feine Fleischfasern mit mehr intramuskulärem Fett für ein zartes und saftiges Geschmackserlebnis.

### Kurze Wege

Transportwege zum Schlachthof sind auf max. 4 Stunden beschränkt.

### Artgerecht

Eine artgerechte Haltung ist bei uns Grundvoraussetzung.

### Lange Ruhezeiten

Bei Schweinen 24 Stunden Ruhephase vor der Schlachtung.



Mehr zu unserer Philosophie und unseren strengen Qualitätskriterien zeigen wir Ihnen gerne ausführlich und transparent auf unserer Website: [STAUFENFLEISCH.DE](https://www.staufenfleisch.de)

## 🍴 HANDWERK

# METZGERTRADITION SEIT 1878. MIT DER ERFAHRUNG GUT AUSGEBILDETER FACHKRÄFTE.

Das Metzgerhandwerk. Bewusstes Vorgehen. Langsame Abläufe. Wer sich Zeit nimmt, möchte etwas Gutes schaffen. Wer achtsam vorgeht, ist sich seiner Verantwortung bewusst. Wir arbeiten mit modernster Technik, wo dies sinnvoll ist. Ein Handwerk, das aus einer langen Tradition heraus gelebt wird. Seit 1878 existiert unser Göppinger MetzgerSchlachthof und seither halten wir für StaufeFleisch diese Tradition lebendig.

## Staufen Fleisch.



## UNSERE LANDWIRTE



### GAIRENHOF

## Familie Straub

bewirtschaftet mit viel Liebe zur Natur und zu ihren Rindern ihren Hof am Fuße der Schwäbischen Alb. 2018 wurde die Feldwirtschaft auf biologisch dynamische Bewirtschaftung umgestellt und nun ein neuer Tierwohlstall bezogen.

Mehr Informationen zu unseren Erzeugern finden Sie auf  
[STAUFENFLEISCH.DE](http://STAUFENFLEISCH.DE)



### HERBOLZHEIM

## Jürgen Dierauff

ist einer unserer langjährigen StaufenFleisch Schweineerzeuger. Er steht für ein Familienunternehmen mit über 100-jähriger bäuerlicher Tradition.

StaufenFleisch ist ausschließlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants erhältlich.