

Infos zu den „Schwarzerle“

- Sie werden das ganze Jahr im Freien gehalten
- Viel Bewegung und Wühlen möglich
- Das Futter ist gentechnikfrei und vorwiegend aus eigener Erzeugung
- Es ist eine eingetragene Wort-/Bild-Marke
- Als Basis wird die alte Rasse „Deutsches Cornwallschwein“ verwendet und damit vor dem Aussterben bewahrt
- Ringelschwänze bleiben wie sie sind

Was bringt's?

- Sehr robuste und gesunde Tiere mit wenig Stress
- Fleisch hat einen festen Biss mit kräftigem Geschmack und einem kernigen Speck
- Glückliche Tiere, Erzeuger und Konsumenten

Bezugsquellen

für Fleisch und Wurstwaren

Direkt in unserem Hofladen in Oberlaimbach oder dem fahrenden Hofladen auf festen Touren. Die Touren und weitere Vertriebspartner sind auf unserer Homepage ersichtlich.

Es gibt die Möglichkeit, jederzeit die Weiden mit den Freilandschweinen zu besuchen. Nähere Auskünfte erteile ich gerne zu den üblichen Bürozeiten.

In unserem Hofladensortiment haben wir neben dem „Schwarzerle“ viele weitere gute und regionale Produkte.

Öffnungszeiten Hofladen:
Freitag von 9 – 18 Uhr

Laimbachhof

Johannes Buchner
Oberlaimbach 14
91443 Scheinfeld
09162/23 00 00
0176/64 12 59 37

info@laimbachhof.de
www.laimbachhof.de
f Laimbachhof
@Laimbachhof
@Steigerwaelder_schwarzerle

Steigerwälder
Schwarzerle



... natürlich

Steigerwälder Schwarzerle



Geschichte

Die Steigerwälder Schwarzerle haben als Grundlage die alte Rasse „Deutsches Cornwallschwein“. Diese wird seit dem 16. Jahrhundert im Norden Europas gehalten. 1896 kamen die ersten Schweine dieser Rasse aus



der Grafschaft Cornwall - England - nach Deutschland und fanden besonders in Bayern große Verbreitung, auch in Kreuzungen wie dem „Schwäbisch-Hällischen Landschwein“. Die Zucht wurde in den 60`er Jahren in Deutschland aufgegeben. Seit dem Jahr 2009 leben wieder einige Cornwall-Sauen auf dem Laimbachhof in Franken. Diese haben wir, Familie J. Buchner, aus Schottland importiert und halten deren Nachkommen auf unserem Hof.

Rasse

Diese Schweinerasse hat ein ruhiges Gemüt, ist gesund und widerstandsfähig mit hoher Fruchtbarkeit und ist ein guter Verwerter von wirtschaftseigenem Futter. Wegen der Pigmentierung ist die Rasse unempfindlich gegen Sonnenbrand und eignet sich somit sehr gut für unsere extensive Freilandhaltung. Die bläulich-schwarze Farbe von Haut und Borsten ist ebenso markant wie die langen Schlappohren. Der Rücken ist lang und gerade. Das Fleisch ist gut durchgewachsen mit einer mittelgroßen Fettauflage und eignet sich hervorragend für Fleisch-/ und Dauerwurstwaren.

Haltung

Die Sauen bringen ihre Ferkel bei uns auf Stroh in Bewegungsbuchten zur Welt. Nach dem Absetzen werden die Ferkel möglichst



bald auf den Weiden bzgl. der Außenklima-reize einquartiert. So wird gleich von Anfang an das natürliche Immunsystem der Tiere gestärkt und auf ein Leben auf der Weide vorbereitet. Die Läufer-Ferkel kommen auf die Koppel und bleiben dort bis zum Schlachten in der hofnahen Metzgerei. Durch diese stressfreie Art der Haltung können auch die Ringelschwänze bleiben und die Tiere sind robust und gesund. Aufgrund der ganzjährigen Freilandhaltung auf unseren Äckern, Wiesen oder in Wäldern entsteht ein kräftiges, gut durchwachsenes Fleisch mit kernigem Speck.

Fütterung

Das selbst gemischte Futter, vorwiegend mit Feldfrüchten aus eigenem Anbau, wird durch die natürliche Ernährung aus Kräutern, Wurzeln, Nüssen und Mineralien ergänzt. Natürlich ist das Futter gentechnikfrei.

