

Qualität kommt nicht von ungefähr

Bestes Schweinefleisch



Viele Kunden sind durch die Berichterstattung über die Qualität von Lebensmitteln zunehmend verunsichert, insbesondere zum Thema Schweinefleisch. Stadt Wiehl und Umgebung fragte in der Metzgerei Müller in Bielstein nach.

SWuU: Herr Müller, wie sichern Sie die Qualität des von Ihnen verkauften Schweinefleisches?

Müller: Wir verwenden ausschließlich Pigour Qualitäts-schweinefleisch von echtem Schrot und Korn. Das Wort ist abgeleitet von Pig (Schwein) und Gourmet und soll die besonders gute Qualität verdeutlichen.

SWuU: Wie ist der qualitative Unterschied erkennbar?

Müller: Das Fleisch ist schon in der Farbe kräftiger, ist zarter, länger haltbar und durch bessere Fleisch- und Fettstabilität ergibt sich ein deutlich geringerer Bratverlust. Das Aroma kommt besser zur Geltung. Der Unterschied liegt hierbei in der robusten Schweine-rasse, die auf kontrollierten Be-

trieben natürlich gemästet wird. Die Schweine erhalten ein getreidereiches Spezialfutter ohne antibiotische Zusätze und werden artgerecht gehalten.

SWuU: Wo werden Pigour-Schweine erzeugt?

Müller: Die ausgewählten bäuerlichen Familienbetriebe befinden sich ausschließlich in Westfalen. Hier werden auch die Ferkel aufgezogen. Die Schlachtung erfolgt schonend und tiergerecht in einem mittelständischen Familienbetrieb, der höchste Sorgfalt aufwendet, hinsichtlich Hygiene, Kühlung und Transport des Fleisches.

SWuU: Welche Sicherheit bekommt der Kunde?

Müller: Durch die vertraglich geschlossene Kette der Produktion: Ferkel - Mast - Transport - Schlachtung - Kühlung - Zerlegung - Weiterverarbeitung und neutrale Kontrollen an jeder dieser Positionen bieten wir Garantie für höchste Qualität unserer Produkte. Und wer es nicht glaubt, dem bieten wir die Möglichkeit, einen Pigour-Mastbetrieb zu besuchen und vor Ort mit den Landwirten zu sprechen.