

# ÖSTER REICH AN TIERWOHL



**KLAUSHOF**  
PREMIUM

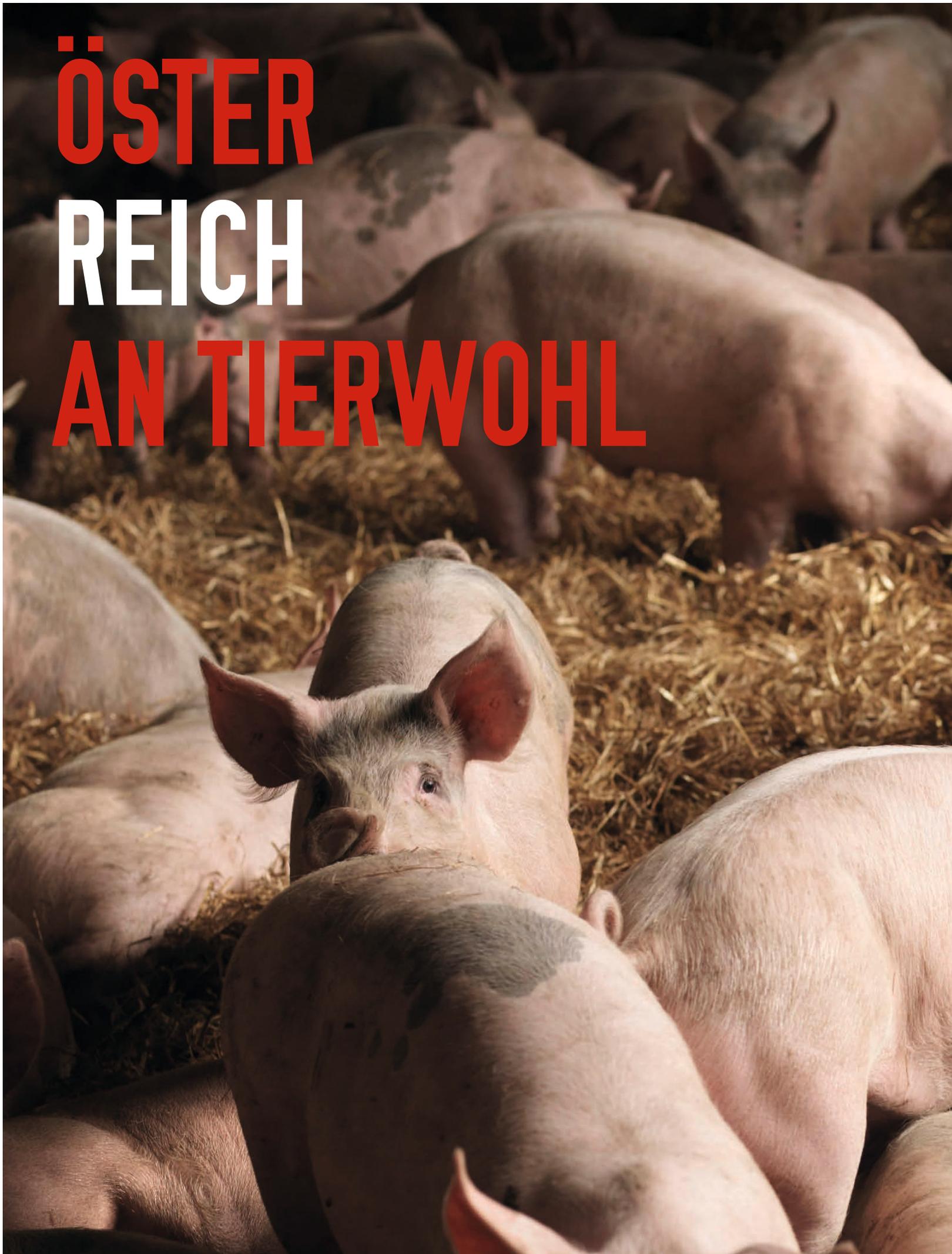
# ÖSTER REICH AN NATUR



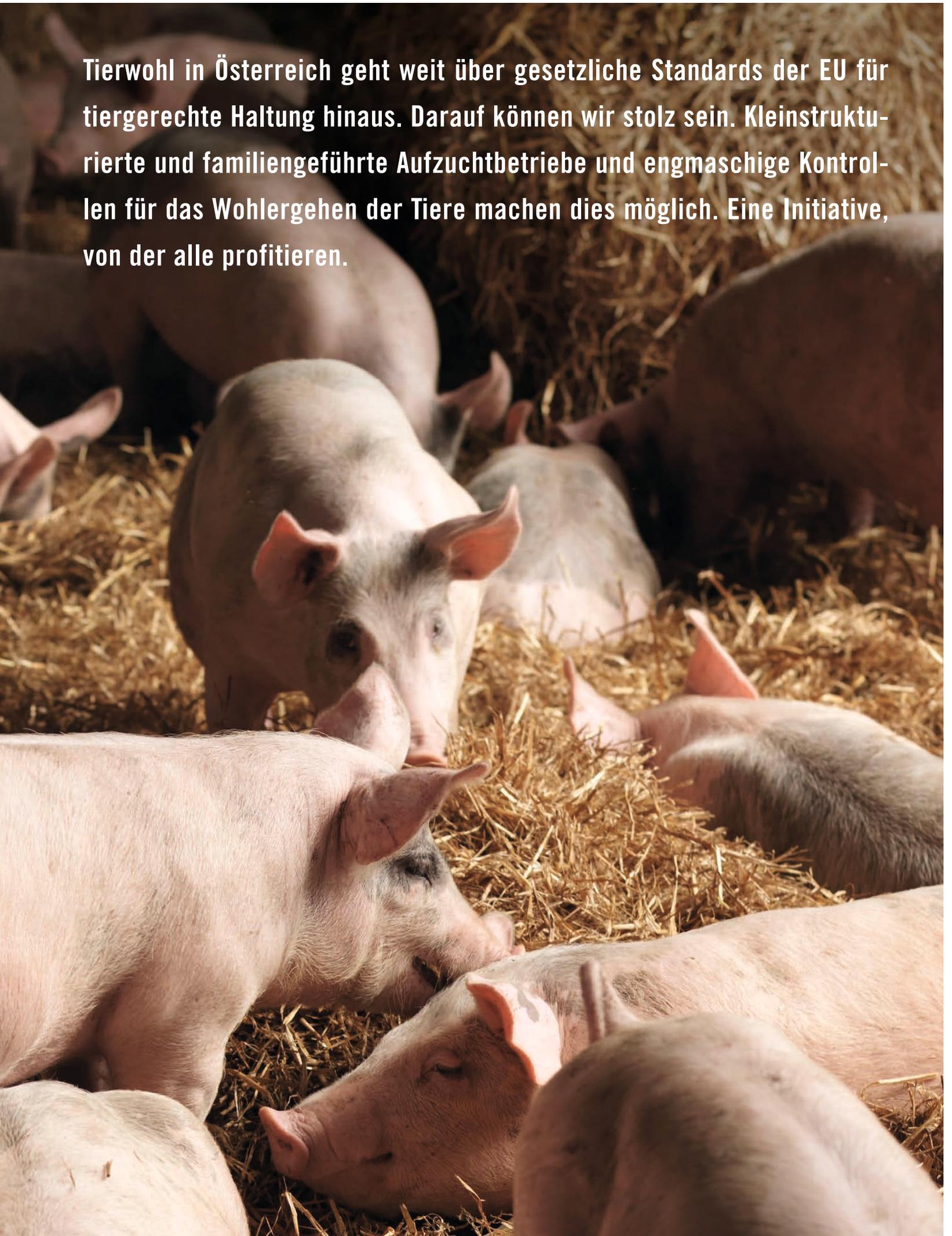
Zu wissen, dass unser Fleisch aus Österreich kommt, gibt uns Sicherheit. Die Sicherheit, zur Stärkung der eigenen Region beizutragen. Die Sicherheit, Lebensmittel mit einer guten Öko-Bilanz zu beziehen. Die Sicherheit, aufgrund kürzerer Transportwege frischere Produkte zu verarbeiten. Und vor allem die Sicherheit, dass höchste Tierwohl-Standards bei der Aufzucht der Tiere eingehalten werden.



# ÖSTER REICH AN TIERWOHL

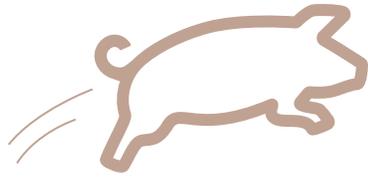


**Tierwohl in Österreich geht weit über gesetzliche Standards der EU für tiergerechte Haltung hinaus. Darauf können wir stolz sein. Kleinstrukturierte und familiengeführte Aufzuchtbetriebe und engmaschige Kontrollen für das Wohlergehen der Tiere machen dies möglich. Eine Initiative, von der alle profitieren.**



# ÖSTER REICH AN FAIRNESS





**70 %**

mehr Platz

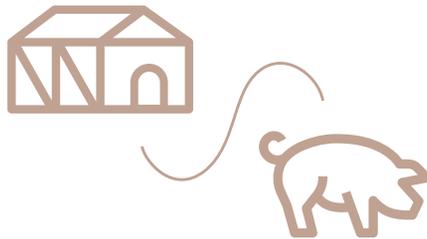
Ein Plus von 70 % für die Bewegungsfreiheit der Tiere macht einen großen Unterschied. Sie können nicht nur im Auslauf ihrer natürlichen Bewegungslust folgen. Dieses Mehr an Platz bedeutet gleichzeitig weniger Stress.



**40 %**

eingestreute Liegefläche

Ein weicher Untergrund und natürliches Streumaterial sind ein weiterer Faktor, um lebensnahe und artgerechte Bedingungen für die Tiere zu schaffen. Es besteht kein Verletzungsrisiko und der Wohlfühlfaktor steigt.



**100 %**

Transparenz

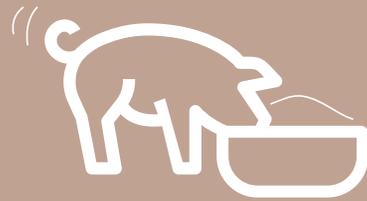
Wir kennen die Namen unserer Bauern. Und wenn Sie möchten, können Sie sie auch kennenlernen. Denn jedes Teilstück ist zu 100 % nachvollziehbar am Etikett mit dem Namen des Aufzuchtbetriebes versehen. Damit wollen wir Ihnen vor allem Sicherheit geben und Vertrauen schaffen. Auch Sie sollen wissen, aus welcher Region Ihre Lebensmittel stammen.

# ÖSTER REICH AN DETAILS



4 X AT

Nur wenn die gesamte Wertschöpfungskette in Österreich stattfindet, ist auch garantiert, dass höchste Tierwohl-Standards eingehalten werden. Von der Geburt der Tiere bis zur Schlachtung wird somit transparent und nachvollziehbar auf das Wohlergehen der Tiere geachtet.



FÜTTERUNG

In Österreich können wir die besten Rohstoffe zur Fütterung unserer Nutztiere direkt aus der Natur entnehmen. Das garantiert ein reines und unbelastetes Futter und somit auch eine hohe Güteklasse des Fleisches. Analog zu den Richtlinien der AMA darf des Weiteren nur zertifiziertes Mischfutter verwendet werden.

# NATÜRLICHER TAG-NACHT- RHYTHMUS



Ein geregelter und natürlicher Tag-Nacht-Rhythmus ist essenziell für die Gesundheit jedes Lebewesens. Auslauf fördert die natürliche Verhaltensweise der Tiere. Hier können Sie die Umgebung erkunden und sich artgerecht beschäftigen.

# ALTER DER TIERE

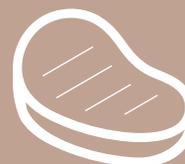


Das Schlachttalter der Tiere richtet sich vor allem nach dem Gewicht. Ein Tier mit 80 - 100 kg garantiert einen Magerfleischanteil von 57 %. Wie lange die Tiere benötigen, um dieses Gewicht zu erreichen, legen sie selbst fest.



# TRANSPORT

Durch die Aufzucht in Österreich fallen automatisch keine langen Transportwege an. Zusätzlich wird versucht, die notwendigen Transporte so kurz wie möglich zu halten. Ein weiterer Faktor, der den Stress der Tiere auf ein Minimum reduzieren soll.



# SCHLACHTUNG

Auch am Ende der Aufzuchtperiode wird auf ein hohes Maß an Tierwohl geachtet. Die Schlachtung erfolgt nur unter vorhergehender Betäubung der Tiere. Alles unter Einhaltung höchster hygienischer Standards.

# KLAUS

# HOF

# PREMIUM

## 1 **OBERSCHALE** vom Schwein/Kaiserteil

ohne Deckel, ohne dunkles Muskelfleisch  
zum Backen, Braten, Kurzbraten  
ca. 1,3-2,2 kg/Packung  
Art.-Nr. 20503



## 2 **FILET** vom Schwein

ohne Kette  
zum Backen, Braten, Kurzbraten, Grillen  
ca. 1,3-1,9 kg/Packung (= 3 Stück)  
Art.-Nr. 20502



## 3 **KARREEROSE** vom Schwein/Schweinelachs

ohne Bauchkette  
zum Backen, Braten, Kurzbraten  
ca. 3-4,5 kg/Packung  
Art.-Nr. 20501



## 4 **SCHOPF** vom Schwein/Nacken

ohne Schwarte, ohne Knochen  
zum Backen, Braten, Kurzbraten  
ca. 2-3,5 kg/Packung  
Art.-Nr. 20500



**ALLE TEILSTÜCKE MIT PREMIUM-ZUSCHNITT:  
WENIGER FETTANTEIL, KEINE LOSEN FETT-  
ODER FLEISCHRESTE**

5

## **BAUCH** vom Schwein

ohne Knochen, mit Schwarte  
zum Kochen, Dünsten, Schmoren,  
Braten, Kurzbraten  
ca. 3,5-4,7 kg/Packung  
Art.-Nr. 20505



6

## **DICKE SCHULTER** vom Schwein/dickes Bugstück

mit Schwarte  
zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten  
ca. 1,6-2,5 kg/Packung  
Art.-Nr. 20522



7

## **SPARERIBS** vom Schwein

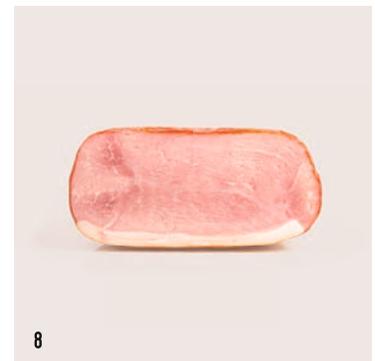
TK, fleischig  
zum Braten, Kurzbraten  
ca. 6-8 kg/Karton  
Art.-Nr. 9640



8

## **BURGUNDER SCHINKEN**

geräuchert, ohne Schwarte  
mit feinem Speckrand  
ca. 2,9 kg/½ Stück  
Art.-Nr. 8030



9

## **AUFSCHNITTSORTIMENT** Premium

½ Stangen  
Wiener, Krakauer und Extrawurst  
ca. 3,5-4 kg/Packung  
Art.-Nr. 8034



# ÖSTER REICH AN TIERWOHL

KONTAKT ZU KRÖSWANG:  
ÖSTERREICH 07248 685 94  
DEUTSCHLAND 08441 871 234-0  
KROESWANG.AT

**KLAUSHOF**  
PREMIUM