



**Landesbauernverband
in Baden-Württemberg e. V.**

Bopserstraße 17
70180 Stuttgart
Telefon +49(0)711-2140-0
Fax +49(0)711-2140-177
lbv@lbv-bw.de
www.lbv-bw.de

**Bundesrepublik Deutschland
Baden-Württemberg**



SCHWEINEPASS





„Die Landwirte in Baden-Württemberg produzieren qualitativ hochwertiges Schweinefleisch mit einem Höchstmaß an Sicherheit und Geschmack für den Verbraucher. Überzeugen Sie sich von unseren heimischen Produkten und honorieren Sie diese mit Ihrem Kauf, damit wir auch künftig aus der Region für Sie produzieren können.“



Joachim Rukwied

Präsident des Landesbauernverbandes
in Baden-Württemberg e. V.

LBV



Baden-Württemberg

Impressum

Herausgeber: Landesbauernverband in Baden-Württemberg e. V. (LBV),
Bopserstraße 17, 70180 Stuttgart

Redaktion & Produktion: LBV, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit,
Ariane Amstutz / Julia Mans, Tel.: 0711/ 2140-263/-203

Redaktionsschluss: 01.04.2009

Layout: Ariane Amstutz

Druck: Logo Print GmbH, Ohmstraße 1, 72585 Riederich, Tel. 07123/9391-0

Fotos: Amstutz, LBV, aboutpixel/Ute Pelz, 2 x www.1000rezepte.de

www.lbv-bw.de



Pass-Nr./Passport No./Passeport No

0711-2140-0

Name/Surname/Nom

Ringelschwanz

Vorname/Given names/Prénoms

Paula

Staatsangehörigkeit/Nationality/Nationalité

süddeutsch

Geschlecht/Sex/ Sexe

F

Geburtsort/Place of birth/Lieu de naissance

Baden-Württemberg

Ausstellungsdatum/Date of issue/Date délivrance

27.04.2009

Unterschrift/Signature/Signature

Geburtstag/Date of birth/Date de naissance

11.11.2008

Wohnort/Residence/Domicille

Schweinehof Grunz

Rasse/Breed/Race

Landrasse

Größe/Height/Taille

55 cm

Gewicht/Weight/Poids

111 kg

Augenfarbe/Colour of eyes/Coleur des yeux

Grün

Besondere Merkmale/Distinguishing marks/ Marque particulière

Optimaler Magerfleischanteil, hohe Fleischqualität, hervorragende Futterverwertung, sehr guter Gesundheitsstatus

Schweinepass 0711-2140-0



Wie wird Paula gehalten?

Aufzucht

Paula ist zusammen mit ihrer Mutter und ihren Geschwistern die ersten drei bis vier Wochen gemeinsam in einem Stall untergebracht. Dort bekommen die jungen Tiere neben Sauenmilch



Foto: aboutpixel/Ute Pelz

auch schon spezielles Ferkelfutter. So lernen sie allmählich das Fressen. Anschließend lebt die Ferkelgruppe in der Ferkelaufzucht in einem speziellen Stall. Hier gibt es getrennte Fress- und Liegeplätze und ein angenehmes wärmendes Klima. Bis sie erneut umziehen, wachsen die Tiere bis zu einem Gewicht von ungefähr 30 kg.

Mast

Wenn Paula und ihre Artgenossen drei Monate alt sind, werden sie zum letzten Mal umgestallt. In großen Buchten haben sie genügend Platz und wachsen in artgerechter Gruppenhaltung auf. Während der Mast nehmen die Tiere um die 700 Gramm pro Tag zu. Im Alter von circa sechs Monaten und einem Gewicht von rund 115 kg sind die Schweine schlachtreif.



Foto: Amstutz

Schlachtung

Tiergerecht und schonend werden die Tiere zum Schlachthof gefahren. Dort werden die Tiere betäubt und anschließend geschlachtet. Das Fleisch geht dann entweder direkt zum Metzger oder weiter in die fleischverarbeitenden Betriebe.

- Tierartgerechte Haltung **ERFÜLLT!**
- Hygiene im Stall **ERFÜLLT!**
- Umweltschutzbestimmungen **ERFÜLLT!**
- Spiel- und Bewegungsmöglichkeiten **ERFÜLLT!**
- Wohlbefinden in der Gruppe **ERFÜLLT!**
- Tageslicht **ERFÜLLT!**



Paula - ein gesundes süddeutsches Schwein

Qualitativ hochwertiges Schweinefleisch setzt gesunde Tierbestände voraus. Dabei ist das Fernhalten von Krankheitserregern, Verunreinigungen und Rückständen oberstes Gebot.

Von Geburt an in guten Händen

Schon bei der Geburt achtet der Landwirt auf Sauberkeit im Stall und das Wohlbefinden der Mutter und ihrer Zöglinge. Mehrmals täglich schaut er sich die Tiere genau an.

Beim Zugang in den Stall sind strenge Hygienevorschriften zu beachten. Besucher müssen spezielle Kleidung tragen und vor Betreten des Stalles durch eine Schmutzschleuse gehen. Das gilt auch für den Tierarzt, der zusammen mit dem Landwirt die Schweineherde betreut.

Hohe Standards und Kontrollen

Sollte sich dennoch ein Krankheitserreger in den Stall eingeschlichen haben, kann den Tieren mit zugelassenen Arzneimitteln geholfen werden. Dabei wird der Medikamenteneinsatz in der Tierakte festgehalten. Ist ein Medikamenteneinsatz vor der Schlachtung nötig, so werden die gesetzlich vorgegebenen Wartezeiten streng eingehalten. Letztendlich kommt es zur Kontrolle des Schweinefleisches durch den staatlichen Tierarzt am Schlachthof. Verstöße werden mit hohen Geldstrafen geahndet.

Durch ein hohes Know-How der Tierhalter, eine enge Zusammenarbeit mit dem Tierarzt sowie einem gut funktionierenden Kontrollsystem werden in Baden-Württemberg gesunde Schweine gehalten und Schweinefleisch höchster Qualität erzeugt.

Optimaler Gesundheitszustand



Gesundheitskontrollen



Keine leistungsfördernden Medikamente



Sehr gute Tierbetreuung



Zufriedene Tiere



Guter Geschmack, gesundes Fleisch





Futter

Schweine sind Allesfresser. Ihr Verdauungssystem braucht eine vollwertige Nahrung, die leicht verdaulich ist. Dazu gehören Grünfutter, Hackfrüchte wie Kartoffeln und Rüben, die Körnergetreidearten Gerste, Weizen und Mais sowie Sojaschrot. Ein Großteil des Schweinefutters wird von den Landwirten selbst produziert. Zur Ergänzung kaufen die Schweinehalter Futterkomponenten zu.

Futter je nach Bedürfnis

Das Futter für die Schweine wird vom Landwirt genau auf deren Bedürfnisse abgestimmt. So bekommen beispielsweise tragende oder säugende Sauen ein spezielles Futter. Die optimale Ernährung der Mutter hat einen entscheidenden Einfluss auf die Größe und Gesundheit der Jungtiere. Ebenso bestimmt das Futter stark den Energiegehalt der Milch und damit das Wachstum der Ferkel.

Von der Aufzucht bis zur Mast – gut versorgt

Bei der Aufzucht und anschließenden Mast wird das Futter laufend an die Bedürfnisse der Tiere angepasst. So braucht ein Jungschwein beispielsweise mehr Energie als ein ausgewachsenes Tier.

Kontrollierte Futterqualität

Bevor das Futter in den Trog wandert, wird es auf seine Qualität untersucht. Für eine bedarfsgerechte Fütterung sind Informationen zum Energie- und Eiweißgehalt wichtig. Für die Tiergesundheit sind Kontrollen auf Pilzbesatz und weitere Krankheitserreger notwendig. Auch beim Futter werden strenge gesetzliche Anforderungen umgesetzt, dokumentiert und kontrolliert. Denn: Gesunde Tiere garantieren eine hohe Fleischqualität.

Einwandfreies Futter

ERFÜLLT!

Schmackhaftes Futter

ERFÜLLT!

Natürliche Komponenten

ERFÜLLT!

Hofeigenes Futter

ERFÜLLT!

Optimale Tierernährung

ERFÜLLT!

Bedarfsgerechte Fütterung

ERFÜLLT!



Regionale Herkunft Sie haben es in der Hand ...

Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) ist ein Prüfsiegel für Nahrungsmittel. Es steht für gesicherte, überdurchschnittlich hohe Qualität und für eine kontrollierte Tierhaltung. Das Zeichen mit den drei Löwen garantiert eine regionale Herkunft aus Baden-Württemberg.



QZBW – Höchstmögliche Sicherheit

Stufenübergreifend von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis zur Ladentheke werden die QZBW-Anforderungen in Pflichtenheften definiert und festgelegt. Die Erfüllung dieser Anforderungen wird anhand von Betriebskontrollen, Dokumentationen und Produktuntersuchungen überprüft.

QZBW – Neutrale Kontrollen

Die Kontrollen werden von akkreditierten und zugelassenen neutralen Kontrollstellen durchgeführt. Abhängig von Produktbereich und Vermarktungsstufe erfolgen die vorgeschriebenen Kontrollen risikoorientiert durch speziell geschulte, qualifizierte Prüfer.

QZBW – Gesunde und zufriedene Schweine

Auf den teilnehmenden landwirtschaftlichen Betrieben werden die Haltungsbedingungen für die Tiere überprüft. Die verwendeten Futtermittel unterliegen vielfältigen Rückstandsuntersuchungen. Zur Sicherstellung der Tiergesundheit müssen die Landwirte einen Betreuungsvertrag mit einem Tierarzt abschließen.

Mehr zum Thema finden Sie unter www.was-liegt-naeher.de

Herkunft Baden-Württemberg



Hohe Qualität und Frische



Kurze Transportwege



Regionale Schlachtunternehmen



Tierschutzgerechte Haltung und Pflege

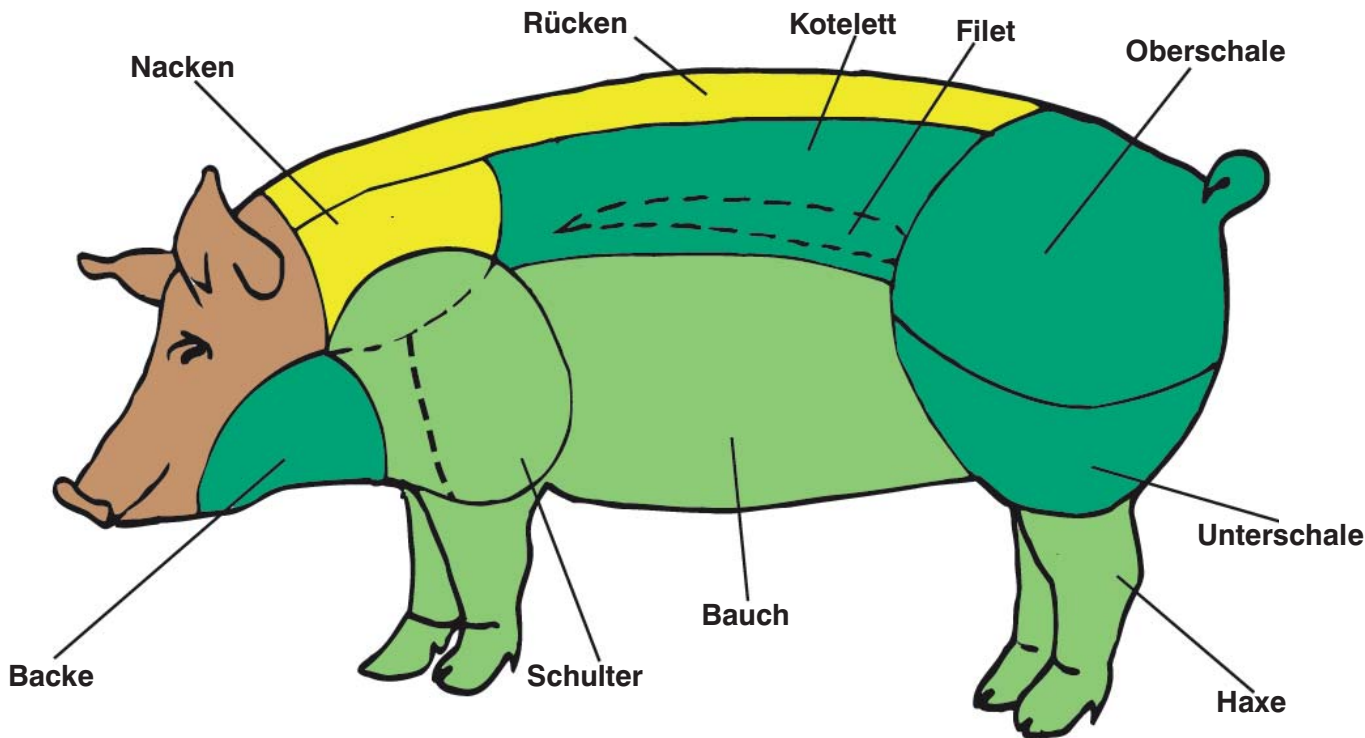


Neutrale Kontrollen





Die Teilstücke des Schweins





Qualitätskontrolle Sie haben es in der Hand ...

Vom Futtermittel über das Ferkel bis zum Schnitzel beim Metzger, das QS-Prüfsiegel umfasst alle Produktionsstufen. QS steht für Qualität und Sicherheit.



QS – Kennt den Lebenslauf Ihres Schnitzels

Wenn QS-Fleisch im Einkaufskorb landet, besitzt es bereits einen echten Lebenslauf: Entlang des Herstellungsweges eines Produktes werden alle beteiligten Betriebe regelmäßig anhand der QS-Kriterien geprüft.

QS – Mehr Vertrauen durch Transparenz

Das QS-Prüfsystem für Lebensmittel garantiert eine transparente Produktion. Produkte welche die QS-Kriterien erfüllen, erhalten mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnete Warenbegleitpapiere. Diese Dokumente begleiten das QS-Lebensmittel über alle Vermarktungsstufen.

QS – Die sechs Stufen zum Erfolg

Die verschiedenen Stufen der Herstellungs- und Vermarktungskette gewährleisten, dass alle Anforderungen hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit erfüllt werden.

1. Futtermittel
2. Landwirtschaft
3. Tiertransport
4. Schlachtung und Zerlegung
5. Verarbeitung
6. Lebensmitteleinzelhandel

Mehr zum Thema finden Sie auf www.q-s.info

Qualitätssicherung



Stufenübergreifende Zertifizierung



Neutrale Kontrollen



Tierschutzgerechte Transporte



Tiergesundheit



Sicherheit





Schweinefleisch für eine ausgewogene Ernährung

Der Deutschen liebstes Fleisch

Ob als zartes Filet, saftiges Kotelett, knusprige Rippchen oder deftiger Braten: Schweinefleisch ist besonders vielfältig einsetzbar. Im Jahr 2008 verzehrten die Deutschen im Durchschnitt rund 40 kg pro Person. Aber Schweinefleisch schmeckt nicht nur besonders gut, sondern liefert dem Körper auch wertvolle Nährstoffe.

Wertvolle Nährstoffe

Neben seiner kulinarischen Vielfalt versorgt das Schweinefleisch den Menschen mit hochwertigem Eiweiß, Fett, Vitaminen und Mineralstoffen.

Bedeutendster Vitaminlieferant

Schweinefleisch liefert dem Körper die wichtigen Vitamine B1, B12 und B25. Das stärkt die Nerven und hilft bei der Blutbildung.

Mineralstoffe und Spurenelemente

Bei den Mineralstoffen sind vor allem Kalium und Magnesium zu nennen. Dazu kommen wichtige Spurenelemente wie Eisen, Zink, Selen und Kupfer. Sie sind in Fleisch nicht nur besser enthalten, sondern daraus auch besser verfügbar als aus pflanzlichen Lebensmitteln.

Besonders wichtig für bestimmte Bevölkerungsgruppen

Aufgrund einer hohen Nährstoffdichte und der guten Bioverfügbarkeit seiner Inhaltsstoffe ist Fleisch besonders für jene Bevölkerungsgruppen geeignet, an deren Ernährung besondere Ansprüche gestellt werden. Das sind beispielsweise Schwangere, Stillende, Senioren, Kinder und Sportler.

Schweine-Tipps für mehr Geschmack

Ohne Stress zum besseren Fleisch

Schweine sind sehr sensible Tiere, deswegen reagieren sie auf lange Transporte mit viel Stress. Durch diese Überlastung steigt der pH-Wert des Fleisches, sodass es wässrig und fade schmeckt. Informieren Sie sich vor dem Kauf, woher das Fleisch stammt. Produkte aus Ihrer Region bestechen durch hohe Qualität und kurze Wege.

Fettgehalt und Farbe sind wichtig für den Geschmack

Schweinefleisch schmeckt saftiger und intensiver, wenn ein Teil mit Fett durchzogen ist. Achten Sie auf eine gleichmäßige Marmorierung. Gutes Schweinefleisch sollte eine hell- bis rosarote Farbe haben, sich weich anfühlen und eine feine Struktur besitzen.

So lagern Sie Fleisch richtig

Im Kühlschrank sollte Fleisch an der kältesten Stelle lagern, das heißt in der Nähe des Verdampfers. Bei null bis vier Grad Celsius hält sich frisches Schweinefleisch zwei bis drei Tage.

Richtig Braten, wichtige Inhaltsstoffe erhalten

- Braten Sie Ihr Schweinefleisch immer in heißem Öl oder Fett an, damit sich die Poren schnell schließen und der wertvolle Fleischsaft nicht mehr austreten kann.
- Ebenso sollten Sie darauf achten, das Fleisch auf den Anschnittflächen anzubraten. So wird verhindert, dass unnötig viel Fleischsaft austreten kann.
- Gebratenes Fleisch lässt man möglichst acht bis zehn Minuten ruhen, damit sich der Fleischsaft wieder gleichmäßig im Bratenstück verteilt.
- Verwenden Sie den Fleischsaft als Soßengrundlage.

Schweinische Grillrezepte

Mariniertes Fleisch und Gemüse vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinenackensteaks
 4 Schweinekoteletts
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 250 ml Sonnenblumenöl
 fein gehackte Petersilie
 2 Kolben Zuckermais
 4 Grilltomaten
 2 Zucchini
 Salz
 Pfeffer
 Salbeiblätter
 Rosmarin



Foto: www.1000rezepte.de

Zubereitung:

Fleisch mit kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauchzehe fein würfeln. Das Öl zusammen mit den Zwiebelringen, Knoblauch, Petersilie und Rosmarin in eine Schale geben. Fleisch salzen, pfeffern und im Öl marinieren. Inzwischen die Maiskolben etwa zehn Minuten (ohne Salz) vorkochen. Tomaten kreuzweise einritzen, Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Maiskolben, Tomaten und Zucchinischeiben mit Öl bepinseln und unter mehrmaligem Wenden acht bis zehn Minuten grillen. Nach dem Grillen pfeffern, salzen und die Tomaten mit Petersilie würzen. Das Fleisch mit je ein bis zwei Salbeiblättern belegen und etwa 10 bis 15 Minuten grillen.

Knuspriger Speck am Spieß

Für den schnellen Hunger: Spießen Sie einfach im Zick-Zack-Muster feinsten Schweinespeck auf einen Holzspieß und legen diesen auf den Grill. Regelmäßig drehen, bis der Speck knusprig ist. Nach wenigen Minuten können Sie den Speck am Spieß genießen.

Leckere Grill-Marinaden für Spareribs und Co.

Scharfe Grillmarinade

6 EL Öl
 1-2 geriebene Zwiebeln
 1 Spritzer Worcestersauce
 3 EL Essig
 2 TL scharfen Senf
 3 EL Tomatenmark

Öl mit den geriebenen Zwiebeln gut verrühren. Worcestersauce, Essig, scharfen Senf und Tomatenmark unterrühren und etwas ziehen lassen. Diese Marinade eignet sich gut für kräftiges Grillfleisch wie Koteletts, Spareribs oder Schweinsteaks.

Asiatische Grillmarinade

2 EL Honig
 2 EL Zitronensaft
 4 EL Öl
 6 EL Sojasauce
 1 EL Currypulver
 1 TL Ingwerpulver

Die Zutaten gut verrühren und etwas ziehen lassen.

Grillmarinade mit Zitrone

Saft einer Zitrone
0,1 l Öl
2 fein gehackte Knoblauchzehen
1-2 TL Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer

Die Zutaten gut verrühren und etwas ziehen lassen.

Grillmarinade mit Sojasauce

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 EL Öl
125 ml Sojasauce
125 ml Weißwein
Chilipulver

Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauchzehe fein hacken. Öl, Sojasauce, Weißwein, Zwiebeln und Knoblauch vermengen. Mit Chilipulver würzig abschmecken. Etwas durchziehen lassen.

Grillmarinade für Spareribs

4 EL Olivenöl
3 EL Aprikosenmarmelade
4 EL Tomatenketchup
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Curry, Paprikapulver, Ingwer

Öl mit der Marmelade und dem Ketchup verrühren. Eine Knoblauchzehe schälen, fein hacken und zu der Marinade geben. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprikapulver und Ingwer würzen. Die Spareribs mehrere Stunden in der Marinade einlegen. Unter Wenden auf dem Grill rösten. Spareribs mehrmals mit der Marinade einpinseln.

Kartoffelspieße mit Bratwurst und Kräuterquark

Zutaten für 4 Personen

500 g kleine Kartoffeln
500 g Schweinsbratwürste
1/2 grüne Paprikaschote
1/2 rote Paprikaschote
4 rote Zwiebeln
Salz
weißer Pfeffer
Paprikapulver
2 EL Sonnenblumenöl
250 g Magerquark
1 Frühlingszwiebel
1/2 Bund Schnittlauch
1 Zwiebel
1 TL Kümmel



Foto: www.1000rezepte.de

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und zehn Minuten in Salzwasser vorgaren.

Die Bratwürste in Stücke schneiden, Paprika putzen, waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Kartoffeln abwechselnd mit Bratwurst, Paprika und Zwiebelstücken aufspießen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Spieße auf dem Grill rundherum braten. Inzwischen den Quark mit 2 EL Öl cremig rühren. Frühlingszwiebel in dünne Ringe, Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Zwiebel abziehen und fein würfeln, mit dem Kümmel unter den Quark heben, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Kartoffelspieße mit dem Kräuterquark servieren.

Rezepte: www.1000rezepte.de

Schweineproduktion in Baden-Württemberg

Der Schweinebestand in Deutschland lag 2008 bei rund 26 Millionen Tieren. Der Schwerpunkt der Schweinehaltung liegt dabei in den Bundesländern Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Bayern und Baden-Württemberg.

Die Schweine-Regionen

Im Ländle selbst gibt es einen sogenannten „Schweinegürtel“, der sich über sechs Landkreise erstreckt. Im Norden werden vor allem in Schwäbisch Hall, Hohenlohe sowie im Main-Tauber-Kreis Schweine gehalten. Im Süden erzeugen vor allem die Kreise Biberach, Sigmaringen und Alb-Donau das meiste Schweinefleisch.

Schweinebestand

In Baden-Württemberg wurden 2008 rund zwei Millionen Schweine auf circa 10.000 Betrieben gehalten. Deutschlandweit liegt der Versorgungsgrad bei über 100, in Baden-Württemberg bei nur 50 Prozent.

Rückgang der schweinehaltenden Betriebe

Vor 15 Jahren gab es in Baden-Württemberg noch rund 45.000 schweinehaltende Betriebe. Bis heute ist diese landwirtschaftliche Sparte über 72 Prozent geschrumpft.

Ferkelerzeuger – ein traditioneller Betriebszweig

Baden-Württemberg ist von jeher ein klassisches Land der Ferkelerzeugung. Im Jahr 1990 waren noch rund 14.000 Höfe in diesem traditionellen Betriebszweig tätig. Heute erzeugen noch rund 3.000 Zuchtsauenhalter baden-württembergische Qualitätsferkel.

Was können Sie tun?

Unterstützen Sie mit dem Kauf von baden-württembergischen Qualitätsprodukten die heimische Landwirtschaft!