

demeter

# Bio

Unverfälschter Genuss aus  
ökologischer Landwirtschaft

Fleisch in Demeter-Qualität



Haltungsform:  
Für mehr Tierwohl

Die Kennzeichnung „Haltungsform“ gibt mit einer Skala von eins bis vier Auskunft über die eingehaltenen Tierwohl-Standards. Schweinefleisch von Demeter-Höfen der Erzeugergemeinschaft BESH entspricht ausschließlich den höchsten Standards und damit der Stufe 4.



demeter



EDEKA  
SÜDWEST  
FLEISCH

Impressum: Herausgeber: EDEKA Südwest Fleisch, Rheinstetten, Jürgen Sinn (V.i.S.d.P.) Objektleitung: Axel Lienhard (EDEKA Südwest Fleisch), Juliane Fandrich (ICT Werbeagentur) Redaktion & Produktion: Kresse & Discher GmbH, Offenburg  
Fotos: Ricarda Grothey, Olena/Onionastudio/stock.adobe.com Druck: EuroPrint-Partner GmbH & Co. KG, Kehl

# Jetzt neu: Schweinefleisch in Demeter-Qualität

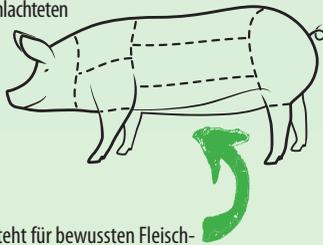
## Das „Nose to Tail“-Prinzip

**Die Ganztierverswertung beschreibt das Bestreben, möglichst alle Teile eines geschlachteten Tieres zu verwerten**

### **Besondere Teilstücke für Kenner und Genießer**

Von einem ganzen Tier lassen sich nicht nur bekannte Edelteile wie Filet- und Bratenstücke verwenden, sondern noch vieles mehr. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall setzt auf die größtmögliche Wertschätzung gegenüber jedem einzelnen geschlachteten

Tier. Daher bietet sie zum Beispiel neben der Ober- und Unterschale vom Schwein auch die Nuss, den Hals, Beine und mehr an.



Das „Nose to Tail“-Prinzip steht für bewussten Fleischgenuss und Respekt vor dem Tier. Die weniger bekannten Teilstücke eignen sich für viele traditionelle Gerichte

# demeter

Biodynamisch seit 1924

Demeter ist der älteste Bio-Verband Deutschlands. Zertifizierte Landwirte arbeiten nach dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft. Das bedeutet: Menschen, Pflanzen, Tiere und Boden werden im Zusammenhang betrachtet – der Hof als ein Organismus. Der Ansatz gilt als nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung und geht weit über die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung hinaus. Weitere Informationen unter: [www.demeter.de](http://www.demeter.de)



**BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL**

## Regional & verantwortungsbewusst

EDEKA Südwest ist ein Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, kurz BESH. Diese wurde 1988 von Hohenloher Bauern mit dem Ziel gegründet, Lebensmittel in der Region und im Einklang mit der Natur zu produzieren. Heute umfasst die BESH ca. 1500 Höfe aus ganz Hohenlohe und bietet Erzeugung, Schlachtung und Vertrieb von Fleisch alter heimischer Landrassen aus einer Hand.

## Aus guten Gründen

**Demeter-Höfe der Erzeugergemeinschaft BESH erzeugen Bio-Schweinefleisch gemäß hohen Ansprüchen:**

### **1. Qualität aus der Region**

Gezüchtet und gemästet werden reinrassige Schwäbisch-Hällische Landschweine sowie veredelte Kreuzungen. Ihr Fleisch ist besonders zart, saftig und hat eine natürliche Speckauflage.

### **2. Natürliches Futter – frei von Gentechnik**

Die Tiere erhalten zu 100 Prozent Biofutter, das zu großen Teilen von den Öko-Landwirten selbst angebaut wird. Tiermehle, synthetische Aminosäuren und Wachstumsförderer sind verboten.

### **3. Wesensgemäße Haltung für mehr Tierwohl**

Bei Demeter-Landwirten haben die Tiere reichlich Auslauf und genügend Platz im Stall. Auch das präventive Verabreichen von Antibiotika oder Hormonen ist tabu. Tierschutz steht an erster Stelle!