

Unser Woazschwein steht für

- 100% steirisch
- 100% gentechnikfrei
- Jeder Fleischer kennt seinen Bauern persönlich
- Nachhaltige Wirtschaftsweise durch faire Aufteilung der Wertschöpfung
- Optimale Zusammensetzung der Fettsäuren
- Höchster Genuss
- Schweinefleisch aus traditionellem Handwerk
- mehr Tierwohl

www.genussregionen.at

Die Produkte des Woazschweins gibt es hier:

Fleischerei Feiertag
Dr.Karl Rennergasse 12
A-8160 Weiz
Tel: +43 (0) 3172/2717-0
www.derfeiertag.at

Fleischerei Krainer
Marburgerstraße 91
A-8435 Wagna
Tel.: +43 (0) 3452/82190-0
www.krainer.cc

Fleischerei Brand
Gleinstätten 19
A-8443 Gleinstätten
Tel: +43 (0) 3457/2264
www.meisterfleischer.at

Fleischerei Buchberger
Mittelgasse 39
A-8225 Pöllau
Tel: +43 (0) 3335/2317
www.buchberger.co.at

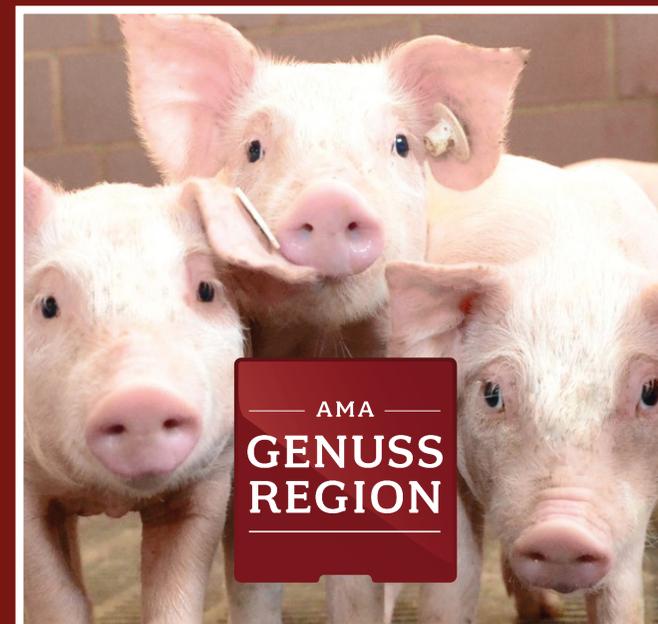
Fam. Kainacher
Haselbach 8
A-8552 Eibiswald
T: +43 (0) 3466/43373
www.kainacher.at

JAGA' Steirerei
Leitersdorf 8
A-8422 St. Veit/Südstmk.
T: +43 (0) 3184/2475
www.steierei.st

**Bäuerliches Versorgungs-
netzwerk Stmk. eGen**
Ekkehard-Hauer-Straße 33
A-8052 Graz
Tel: +43 (0) 316/8050-
7121
www.bvn.st

Buschenschank Ponigl
Neudorf 51
A-8151 Rohrbach
T: +43 (0) 3123/2278
www.buschenschank-ponigl.at

Steirisches Woazschwein



www.genussregionen.at

SO Woazschwein...

Dass die Tiere ihr ganzes Leben in der Steiermark verbringen, gilt beim Steirischen Woazschwein als selbstverständlich. Aus Überzeugung werden nur gentechnikfreie Futtermittel verwendet, welche ebenso zum Großteil **aus der Region Steiermark** kommen. Dabei wird man dem Namen Woazschwein absolut gerecht, da die Tiere bis zu 50 % mit Woaz, also Mais gefüttert werden.

Dies schmeckt den Schweinen besonders gut und hat zusätzlich positiven Einfluss auf Qualität und Geschmack.



Quelle: www.oekl-bauen.at

Den Bauern ist es wichtig, dass es ihren Tieren an Nichts fehlt. Dazu gehört auch, die Schweine nicht unnötigem Stress auszusetzen und einen Schlachthof **ganz in der Nähe** auszuwählen. An dieser Stelle endet zwar der Einfluss der Tierhalter, die Verantwortung für ihr Produkt geben sie jedoch nicht ab.

SO guat...

Das Steirische Woazschwein gibt es direkt beim Bauern, beim regionalen Fleischer und im Feinkostladen. Daraus ergibt sich ein absoluter Mehrwert. Denn **der Vermarkter weiß ganz genau von welchem Bauern sein Fleisch kommt** und kann direktes Feedback geben. Gemeinsam wird daran gearbeitet das hohe Level an Qualität zu halten und zu verbessern, was automatisch auch den Tieren zugute kommt.

Daher kommt es auch, dass das Fleisch nicht nur besonders gut schmeckt. Durch die spezielle Futtergabe schafft man eine **ideale Zusammensetzung der Fettsäuren**. Dies schmeichelt spürbar dem Gaumen.

Die Bauern und Vermarkter sind vom Steirischen Woazschwein überzeugt. Der Genuss der zufriedenen Kunden ist der beste Beweis.



Quelle: © AMA Marketing



Quelle: © AMA Marketing

SO Fairtrade auf steirisch...

Fair zur Umwelt - Fair zum Bauern!

Unsere Bauern verpflichten sich dazu einen hohen Eigenversorgungsgrad zu gewährleisten und regionale Lieferanten zu wählen. Neben gentechnikfreien Futtermitteln und kurzen Transportwegen **wird die regionale Wirtschaft gestärkt** und ein Beitrag zum Umweltschutz geleistet. Das hohe Maß an Verantwortung und Beeinflussbarkeit führt zur Sicherstellung höchster Qualität.

Dafür werden die Bauern auch **fair entlohnt**, wodurch auch kleinen Betrieben der Region die Chance gegeben wird, ihre Berufung weiter auszuüben und am Markt bestehen zu bleiben.

Somit wird man beim Steirischen Woazschwein dem Begriff Nachhaltigkeit in vielerlei Hinsicht absolut gerecht.