

Warum Cornwallschweinefleisch vom Laimbachhof kaufen?

- Die Tiere werden im Freiland gehalten und bekommen nur natürliches und gentechnikfreies Qualitätsfutter.
- Einzigartig zartes, gut marmoriertes Fleisch mit saftigem Geschmack.
- Aufzucht der Tiere ohne medizinische Prophylaxen.
- Ist bei vielen berühmten Köchen heiß begehrt und in exklusiven Restaurants zu finden.
- Verarbeitung des Fleisches von einem traditionellen Metzgermeisterbetrieb in nächster Nähe.
- Einfache Bestellabwicklung mit Lieferung frei Haus solange der Vorrat reicht.
- Kontinuierliche Belieferung möglich.

Gesundes Fleisch für gesunde Ernährung

Information

Ist Ihr Interesse geweckt? Dann nehmen Sie gleich per Telefon, E-Mail oder über unsere Homepage Kontakt mit uns auf und bestellen Sie eine unverbindliche Kostprobe des Cornwall-Fleisches. Gerne geben wir Ihnen noch nähere Auskünfte.

Wir freuen uns auf Sie!



Kontakt
Johannes Buchner
Oberlaimbach 14
91443 Scheinfeld
09162/23 00 00
0176/64 12 59 37
info@laimbachhof.de
www.laimbachhof.de



Cornwallschweine



...natürlich!



Geschichte

Die Cornwallschweine haben ihren Ursprung im 16. und 17. Jahrhundert im Norden Europas. Sie heißen dort "Large Black". 1896 kamen die ersten Schweine dieser Rasse dann nach Deutschland. Die Zuchttiere wurden unter anderem mit heimischen Rassen gekreuzt, wodurch auch das „Bunte Bentheimer“ Schwein entstand. Die Zucht wurde 1960 in Bayern und schließlich auch in Deutschland aufgegeben. Seit dem Jahr 2009 leben nun wieder 4 reinrassige Sauen auf dem Laimbachhof. Mit ihnen wird dort eine Zucht aufgebaut.



Rasse

Diese Schweinerasse ist friedlich, gesund und widerstandsfähig mit hoher Fruchtbarkeit sowie guter Futtermittelverwertung. Sie eignet sich sehr gut für die Freilandhaltung. Das Mastendgewicht liegt bei 100 – 110 kg. Die bläulich-schwarze Farbe von Haut und Borsten ist ebenso markant, wie die langen Schlappohren. Der Rücken ist lang und gerade. Für die Mast werden die reinrassigen Cornwallsauen mit einem Duroc-Eber gedeckt, um eine optimale Fleischqualität zu erzielen.



Haltung

Die Sauen bringen ihre Ferkel im Freien bzw. in einer kleinen Hütte auf die Welt. So wird gleich von Anfang an das natürliche Immunsystem der Tiere gestärkt und auf das Leben an der frischen Luft vorbereitet. Dadurch kann auf die heute üblichen medizinischen Prophylaxen komplett verzichtet werden: Ein gesundes Fleisch für die gesunde Ernährung! Aufgrund der ganzjährigen Freilandhaltung auf großflächigen Äckern oder im Herbst in Eichelwäldern entsteht ein muskulöses und zartes Fleisch.

Fütterung

Die natürliche Ernährung aus Gras, Wurzeln und Mineralien wird durch Futter aus regionalem Anbau ergänzt, selbstverständlich gentechnikfrei.

