

Unsere Landwirte



Carsten Blennemann,
Fröndenberg



Christian Baumeister,
Heiden



Heiner Bucker,
Unna



Hermann Luthmann,
Lippetal



Theo Hannes,
Hamm

Fünf Landwirte für kompromisslose Qualität aus der Region

Ob Wurst oder Frischfleisch: Wo MERTE's Schweinefleisch draufsteht, steht einer unserer fünf ausgesuchten Landwirten aus der Region dahinter, den wir persönlich kennen. Und niemand anderes. Auch wenn es manchmal „praktischer“ wäre, ein Schwein hätte vier Filets oder acht Haxen. Unser Schweinefleisch kommt ausschließlich von unseren fünf Bauern, denn die stehen für 100 Prozent Qualität.

Schon vor 25 Jahren haben sich unsere Landwirte zur Erzeuger-Gemeinschaft „Pigour“ (ein Kunstwort aus „pig“ und „Gourmet“) zusammengeschlossen, um – unterstützt durch MERTE – die Herausforderungen einer besseren Schweine-Aufzucht gemeinsam zu bewältigen. Der Vorsitzende Franz Korte erinnert sich: „Damals hat sich die Tierhaltung immer stärker verändert. Die Mastferkel

waren immer überzüchteter. Es war praktisch unmöglich geworden, heimisch erzeugtes Futter ohne gentechnisch veränderte Bestandteile zu beziehen. Alles sollte nur noch immer schneller und billiger werden – ohne Rücksicht auf Verluste. Das war für mich und meine befreundeten Kollegen nicht mehr tragbar. Das war nicht mehr unser Verständnis von guter Landwirtschaft.“

Qualität ohne Abstriche

Aiso schlossen sich die Landwirte zusammen, um ihr eigenes Ding' zu machen und ihre Familienbetriebe nach strengen, nachhaltigen Kriterien zu führen: Keine „Turboferkel“, sondern heimische Rassen aus eigener Zucht und von befreundeten Betrieben. Keine „Importfutter“ unbekannter Herkunft oder gentechnisch verän-

derten Futterzusätze, sondern heimisches Futter, möglichst auf dem eigenen Hof erzeugt: Gerste, Weizen, Roggen, Mais, Erbsen, Raps. Keine Antibiotika während der Aufzuchtphase, sondern Vitamine und Mineralien für das Immunsystem sowie ätherische Öle für den Stoffwechsel. Respekt vor Natur und Tier als gemeinsamer Nenner.

Wir haben uns einfach gefragt: „Möchte ich hier Schwein sein?“

Das Tierwohl war unser Beweggrund als wir Pigour gegründet haben und ist es heute noch“, erzählt Franz Korte. „Wir sind stolz darauf, als bäuerliche Familienbetriebe Verantwortung zu übernehmen und nachhaltig und ressourcenschonend zu wirtschaften. Wir begegnen Tieren und Natur mit Respekt. Auch in unserer Erzeugergemeinschaft sind Respekt, Vertrauen und Offenheit Werte, die wir miteinander leben. Wir helfen und unterstützen einander wo wir können – und in den gemeinsamen Jahren sind zwischen vielen von uns enge Freundschaften entstanden.“

Enge und teils schon freundschaftliche Beziehungen bestehen auch zwischen MERTE und den Pigour-Landwirten. So ist es kein Zufall, dass sich zentrale Punkte der MERTE-Philoso-

phie auch bei Pigour finden und umgekehrt. Zum Beispiel das Credo, dass Qualität eine lückenlose Kette vom Jungtier bis in die Ladentheke braucht, in der jeder Schritt vom Transport über die Schlachtung und Zerlegung bis zur Verarbeitung nachvollziehbar bleibt. So ist es gute Tradition für uns, dreimal die Woche beim befreundeten Familienbetrieb Jedowski in Unna zu schlachten – und nur dort. Tatsächlich können wir Ihnen von jedem Stück MERTE-Fleisch sagen, von welchem Landwirt und welchem Tier es kommt und wer es transportiert, geschlachtet und zerlegt hat.

Übrigens: Wenn Sie „ihr Schwein“ einmal besuchen möchten, stehen Ihnen alle Pigour-Betriebe für einen Besuch offen. Sprechen Sie uns gerne an der Theke an, um eine Hofbesichtigung zu vereinbaren.

MERTE's Schweinefleisch

stammt ausschließlich von Pigour, einer Arbeitsgemeinschaft von fünf bäuerlichen Familienbetrieben in Westfalen. Pigour-Betriebe sind dem Tierwohl und höchster Qualität verpflichtet.

- ✓ **Kräftiger in der Farbe, zarter und länger haltbar. Durch bessere Fleisch- und Fettstabilität ergibt sich ein deutlich geringerer Bratverlust. Das Aroma kommt besser zur Geltung.**
- ✓ **Ferkel aus eigener Zucht oder durch befreundete Betriebe aus dem direkten Umfeld.**
- ✓ **Futter ohne gentechnisch veränderte Bestandteile und „Importfuttermittel“, d.h. aus heimischer Erzeugung.**
- ✓ **Saubere, moderne Stallungen mit hohen Hygienestandards.**
- ✓ **Tiergerechte Transporte über kurze Entfernungen durch geschulte Fachkräfte.**
- ✓ **Schlachtung durch persönlich bekannten Familienbetrieb Jedowski in Unna.**
- ✓ **Strenge, lückenlose Kontrollen von der Ferkelzucht bis zur Ladentheke.**

