

**Fleisch- und Wurstwaren aus gentechnikfrei  
gefüttertem Hunsrückschwein erhalten Sie bei:**



*Bei uns erhalten Sie Fleisch- und  
Wurstwaren von gentechnikfrei  
gefütterten Schweinen und Rindern*

#### **Metzgerei & Imbiss Bösen**

Bahnhofstraße 16a  
54498 Piesport  
Telefon 065 07 / 23 40  
info@metzgerei-boesen.de  
www.metzgerei-boesen.de

#### **Öffnungszeiten**

Mo.: geschlossen  
Di. bis Fr.: 7.00 bis 18.00 Uhr  
Sa.: 7.00 bis 13.00 Uhr



*Bei uns erhalten Sie Fleisch- und  
Wurstwaren von gentechnikfrei  
gefütterten Schweinen und Rindern,  
sowie Kalb-, Wild- und Lammfleisch*

#### **Metzgerei Kneppel**

Inh. Klaus Gauer-Kneppel  
Unterer Markt 3 · 54497 Morbach  
Telefon 065 33 / 32 22  
metzgerei-kneppel@t-online.de  
www.metzgerei-kneppel.de

#### **Öffnungszeiten**

Mo.: 7.30 bis 18.00 Uhr  
Di.: 7.30 bis 14.00 Uhr  
Mi. bis Fr.: 7.30 bis 18.00 Uhr  
Sa.: 7.00 bis 13.00 Uhr



#### **Fleisch Farming GbR**

Merscheider Straße 34  
54497 Morbach-Merscheid  
Telefon 065 33 / 47 75  
fleischfarming@web.de

#### **Regionalinitiative**

**Ebbes von Hei! e.V.**  
Geschäftsstelle  
Bahnhofstraße 19 · 54497 Morbach  
Telefon 065 33 / 711-14  
ralf.becker@ebbes-von-hei.de  
www.ebbes-von-hei.de





## Fleisch von gentechnikfrei gefütterten Schweinen aus der Hunsrück-Region

Die Metzgerei Kneppel aus Morbach, die Metzgerei Bösen aus Piesport und die Fleisch Farming GbR aus Morbach-Merscheid haben sich zusammengeschlossen, um Fleisch von gentechnikfrei gefütterten Schweinen in der Saar-Hunsrück-Region zu vermarkten.

In Kooperation mit der Regionalmarke »Ebbes von Hei!« sind die Wurst- und Fleischwaren der Mitgliedsbetriebe unter dem Label »Hunsrückschwein« seit Juni 2017 in den beiden Metzgereien, sowie in ausgewählten Ebbes-von-Hei!-Gastronomiebetrieben erhältlich.

Die Fleisch Farming GbR aus dem Morbacher Ortsbezirk Merscheid hat sich entschlossen neue Wege in der Schweinemast zu gehen und den kompletten Betrieb auf gentechnikfreie Fütterung umgestellt. Das traditionsreiche Familienunternehmen – geleitet von Vater Bernd und Sohn Frank Fleisch – liegt oberhalb von Merscheid mit bester Aussicht auf den mittleren Hunsrück. Regionalität und Qualität stehen für die beiden Betriebsinhaber an erster Stelle. Dazu werden die Ferkel mit einem Gewicht von rund 30 kg von zwei fest zugeordneten Betrieben und einheitlicher Kreuzung aus Rheinland-Pfalz bezogen. Die eingestallten Tiere werden auf besonders nachhaltige Weise fast ausschließlich mit selbst angebauten Futtermitteln wie Gerste, Weizen, Triticale, Rapskuchen und Rapsöl gefüttert. Es werden lediglich Mineralstoffe und zertifiziertes NON-GMO Sojaschrot (Sojaschrot aus Nicht Gentechnisch Modifizierten Organismen) hinzugekauft. Der Betrieb ist darüber hinaus bereits seit über 10 Jahren mit dem besten QS-Status zertifiziert und seit 1 Jahr antibiotikafrei.

Die Vermarktung des Schweinefleisches erfolgt ausschließlich in der Region. In den beiden Metzgereien – die noch über eine eigene Schlachtung verfügen – wird großer Wert auf kurze Wege und auf eine tierfreundliche und artgerechte Aufzucht der Tiere gelegt. Die Anlieferung der Schlachttiere erfolgt aus maximal 10 km Entfernung.

Die kooperierenden Metzger und Landwirte sind dem Herkunfts- und Rückverfolgbarkeits-System der Orgainvent aus Bonn beigetreten. Dieses System wird von der Agrizert GmbH als neutrale Stelle überwacht. Damit wird ermöglicht, Herkunft und Ursprung der Schweine aus Rheinland-Pfalz dem entsprechenden landwirtschaftlichen Erzeuger zuzuordnen. Die Tiere werden ausschließlich mit eigenem Transportfahrzeugen zur betriebseigenen EU-Schlachtstätte transportiert, geschlachtet, zerlegt und zu qualitativ hochwertigen Fleisch- und Wurstprodukten verarbeitet.

