

NACHHALTIG ESSEN

WIR TRAGEN VERANTWORTUNG

Im Projekt „Kochen für die beste Mannschaft“ von Evonik Catering Services (ECS) und well@work ging es im Mai 2019 um die Wurst: Seitdem werden in allen Mitarbeiterrestaurants der ECS die Bratwurst und die Brühwurst exklusiv aus Fleisch vom „Susländer Schwein“ angeboten.



Quelle: <https://docplayer.org/44440576-Extra-exzellente-das-beste-h-d-as-wohl-der-tiere-sichert-nachhaltig-die-fleischqualitaet.html>
(Stand 10.11.2023)



Das von der Marke „Susländer“ angebotene Schweinefleisch ist frei von Antibiotika, chemischen Zusätzen und ist in Schleswig-Holstein natürlich gewachsen. Regional und transparent!

GUT ZU WISSEN

Das Schweinefleisch von „Susländer“ steht für Herkunftssicherheit, Rückverfolgbarkeit und Transparenz.

Sowohl die Getreidemühle, als auch die für die Zucht und Schlachtung benötigten Bauernhöfe und Schlachtbetriebe befinden sich in den Schleswig-Holsteiner Landkreisen Steinburg, Segeberg und Pinneberg. Das ermöglicht kurze Transportwege.

Qualifizierte Landwirte kümmern sich um das Wohlergehen der Susländer Schweine. In den Bauernhöfen werden sowohl eigene Sauen als auch ihre Ferkel gehalten.

Die Tiere haben freien Zugang zu ausreichend Nahrung und Wasser, sodass sie jederzeit fressen und saufen können, wie es ihnen gefällt. Das Susländer-Schweinefleisch steht für höchste Qualität und Tierwohl. Die Brat- und Brühwürste von Evonik Catering Services werden ausschließlich aus dem Fleisch des Susländer Schweins hergestellt.

Das „Susländer“ Schweinefleisch zeichnet sich aus durch:

- eine kräftige rote Farbe
- kein Schrumpfen in der Pfanne
- einen festen aromatischen Speck
- einen zarten kurzen Biss

Der hohe Mineralstoffgehalt von Susländer garantiert eine natürliche Würze.

Mehr Informationen zum Susländer Schwein finden Sie [hier](#).