

## Ein Wort zu den Spezialitäten aus der original Schwäbisch- Hällischen-Wurstküche

- ✓ Alle verwendeten Rohstoffe werden der „Echt Hällischen Wurst“ nur in reiner Form und bestmöglicher Qualität zugeführt.
- ✓ Verwendet wird dafür ausschließlich Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch und -speck sowie Rindfleisch vom boeuf de Hohenlohe.
- ✓ Die zugeführten Gewürze sind ausnahmslos ökologische Naturgewürze aus Hällischem Anbau oder aus deren Partnerprojekten.
- ✓ Die „Echt Hällische Wurst“ enthält keine Geschmacksverstärker, Glutamat, Lactose oder Phosphat.
- ✓ Der Qualitätswurst werden keine künstlichen Aromastoffe zugesetzt.
- ✓ Die Wurst wird mit natürlichem Meersalz verfeinert. Maximal ein Drittel des zugegebenen Salzes ist Nitritpökelsalz.
- ✓ Nachvollziehbarkeit und Kontrolle von der Herstellung bis zum Verkauf.
- ✓ Und auch hier gilt: garantiert ohne Gentechnik.



Leben für das  
Metzgerhandwerk  
Gabriele und  
Jakob Axthaler jun.

## X-mal in der Region

Innere Münchener Str. 49  
84036 Landshut  
Tel: 0871 27689-0

Klötzlmüllerstr. 85  
84034 Landshut  
Tel: 0871 9665689

Luitpoldstr. 46 (Rennweg)  
84034 Landshut  
Tel: 0871 66865

Bauhofstr. 6  
84030 Ergolding  
Tel: 0871 71706

Niedermayerstr. 38  
84028 Landshut  
Tel: 0871 52787

Fragen? Kontaktwunsch?  
[info@metzgerei-axthaler.de](mailto:info@metzgerei-axthaler.de)

## X-Markenprodukte



Qualitäts-Rindfleisch  
aus Bayern



Kalbfleisch  
aus Muttertierhaltung



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch



Axthaler Premium-  
Hausmarke



Geiselhöringer  
Land-Pute



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch

# Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch

Heute wieder  
Schwäbisch-  
Hällisches  
handgeschwein



axthaler  
MEIN METZGER





### Exklusiv im Raum Landshut

Die Metzgerei Axthaler bietet Ihnen aus artgerechter Aufzucht und Haltung eine der besten Fleischqualitäten an, die es in Deutschland zu kaufen gibt:

### Das „Schwäbisch-Hällische Landschwein“

Machen Sie den Test, auch Sie werden begeistert sein.

Alte Rassen werden wieder gezüchtet und das Ergebnis lässt sich „schmecken“. Mit dem Fleisch des Schwäbisch-Hällischen Landschweins bekommt der Verbraucher eine hervorragende, mehrfach prämierte Qualität besten Geschmacks.

Mehr denn je wollen sich Verbraucher auf die Qualitätsprodukte unserer Metzgerei hundertprozentig verlassen. Es reicht nicht mehr, lückenlos nachvollziehen zu können, woher die Produkte stammen – das Fleisch muss auch geschmacklich hervorragend sein.

Heute wieder Schwäbisch-Hällisches Landschwein



### Die Herkunft

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein kommt ausschließlich von den Bauernhöfen, der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Nach der Schlachtung kommt das Fleisch direkt in die partnerschaftlich verbündeten Fachgeschäfte, damit die Herkunft direkt bis zu jedem Bauernhof nachvollziehbar ist.

### Die Zucht

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein gibt es schon seit König Wilhelm I. von Württemberg, welcher um 1820 der Landesucht einige chinesische Maskenschweine zuführte. Haller Bauern haben sich dieser Rasse mit der gerühmten Fleischqualität angenommen.

### Unterschiede, die man schmeckt

Das Fleisch eines Schwäbisch-Hällischen Landschweines ist fest, dunkel und hält aufgrund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders gut. Die Farbe ist dadurch etwas kräftiger. Das typische Aroma und der kräftige Geschmack sind wichtige Voraussetzungen für eine qualitäts- und gautenbewusste Küche.

### Die Haltung

Schwäbisch-Hällische Landschweine leben „artgerecht“. Die Ställe sind hell, luftig und haben Stroheinstreu. Wo immer möglich bekommen die Tiere auch Auslauf. Schweine sind von Natur aus sehr saubere Tiere. Man muss ihnen dazu nur Gelegenheit geben.

### Die Fütterung

Diese Schweine bekommen während der Mast betriebseigenes Getreide mit vitaminisiertem Futterkalk und Eiweißergänzungen aus Erbsen- und Bohnenschrot. Nur Futter aus der Region darf hinzugekauft werden. In jedem Fall verzichten die Mitglieder auf Wachstumsförderer, Medikamente und Antibiotika. Ebenso verboten ist der Einsatz gentechnisch veränderter Futtermittel.

### Das Qualitätsversprechen

Regelmäßig findet in den Mitgliedsbetrieben eine neutrale Kontrolle durch ein akkreditiertes Lebensmittelinstitut statt, um die Zucht, Haltung und Fütterung gemäß der verbindlichen Erzeugerrichtlinien zu überwachen. Das Fleisch wird auf einwandfreie Qualität überprüft und die Rückstandskontrollen laufend von einem neutralen Institut überwacht.

