

Darum Jenzer-Natura-Qualität!



Natura-Qualität

Familientradition seit 1898

Was ist Jenzer-Natura-Qualität?

1. **Jenzer** = einmaliges Konzept nach unseren Ideen und wir haften dafür mit unserem Namen
2. **NATURA** = aus besonders artgerechter, regionaler Tierhaltung
3. **Qualität** = mit einem ganzheitlichen Konzept über den gesamten Warenfluss erreichen wir höchste Fleischqualität auf dem Teller



Folgende Labels akzeptieren wir: Freilandhaltung, Mutterkuhhaltung, BIO, IP-Suisse, AGRI-NATURA, BTS (Besonders tiergerechte Stallhaltung)

**Der Mehrpreis
ist zu Gunsten
der besseren
Tierhaltung!**

Mehrkosten für das Tierwohl

Wir bezahlen unseren Bauern einen Mehrpreis von Fr. 1.50/kg Schlachtgewicht für die **Zusatzaufwendungen zu Gunsten des Tierwohls!**

Dies ergibt umgerechnet auf 50% Edelstücke Mehrkosten von Fr. 3.-/kg und **pro Portion Fr. 0.45/150g**

Darum Jenzer-Natura-Qualität!



Unsere Rindfleisch Qualitätsphilosophie:

- Nur Rinder und Ochsen (keine schnellwachsenden Mastmuni!)
- Extensive Mutterkuhhaltung mit Weide Nordwestschweiz
- Grasfütterung ohne Kraftfutter = CO₂ freundlich = Omega 3
- Dry agen/abhängen: 1 Woche ganzes Tier und Nierstück 2 W.

Vergleich	Tierhaltung	Futter	Tiertransport	Fleischtransport
Jenzer	Freiland	Gras	10-50 km	50 km
Schweiz	Stall	Kraftfutter Teil Import	bis 200 km	bis 200 km
Brasilien	Freiland+ Feedlots	Gras+ Kraftfutter	bis 1'000 km	10'000 km Flug!

Was ist bei unseren Baselbieter Vollmilch Kälbern anders?

- Wir bezahlen den Bauern eine Prämie, damit sie den Kälbern 1'000 Liter Frischmilch geben und nicht nur Milchpulver...
- Gruppenhaltung in offenen Ställen mit Auslauf ins Freie
- Gewicht ca. 150 kg schwer = 20 kg schwerer = 1-2 Monate älter und bessere Fleischqualität
- Von Bauern der Nordwestschweiz 95% Baselbiet
- Kurzer Transport zur Schlachtung nach Oensingen, ca. 40 km
- Platz pro Kalb: Jenzer 3m², Schweiz: 1.8m², Ausland: ???



Unsere Freilandsäuli:

- Die Strafanstalt Witzwil und die Familie Steiner aus Vullierens liefern uns seit dem Jahr 2000 jährlich über 2'000 Freilandsäuli
- Die Tierhaltung ist einmalig für die Schweiz – diese sind nie in einem Stall. Als Schutz haben sie ein Blechdach und Stroh.
- Seit vielen Jahren ist die Tierhaltung antibiotikafrei!
- 90% des Futters wird vom Hof selbst produziert
- Kurzer Transport zur Schlachtung Langnau 70 km
- Die Fleischstücke mit Knochen werden 4 Tage abgehängt
- Platz pro Schwein: Freiland 200m², Schweiz: 0.9m², Ausland ?

Berglämmer vom Berner Oberland- eine einmalige Geschichte:

- Im Sommer sind sie auf der Alp. Diese Tierhaltung schützt die Bergwiesen vor dem Zuwachsen und der Verbuschung
- Im Winter sind die Lämmer als Wanderherde unterwegs
- Die Metzgerei Zwahlen in Thun schlachtet die Tiere
- Schweizer Freilandhaltung: Transport 150 km zu uns
- Irisches Lamm Freilandhaltung: Lastwagentransport 2'000km
- Australische Freilandhaltung: Flugtransport 20'000 km !!!



Ribelmais Poularde Freilandhaltung

- Robin Geisser und seine Familie betreiben zusammen mit Bauern die Geflügelzucht.
- eigener Schlachthof in Nähe
- Einmalig ist die Vielfalt: Poulet, Enten, Truten, Gänse, Guggel und Perlhühner
- Toll ist, dass sie Legehennen schlachten und wir daraus sinnvolle Spezialitäten kreieren: Pastete Coq au vin, Burger, Currywurstli, Braten, Chicken-Sticks und vieles mehr



Kneuss Geflügel:

- Besonders tierfreundliche Stallhaltung nach Schweizer Tierschutznormen.
- Mit Aussenvolière