



Fleischerei · Partyservice · Feinkost

**Lokal bedeutet:**

- Erhaltung der Landwirtschaft
- Stärkung des Handwerks
- Transparenz
- kurze Transportwege

Uns ist bewusst, dass wir höhere Kosten für Tierwohl und Fachpersonal haben. Letztendlich muss der Verbraucher entscheiden, ob er bereit ist, den Mehrpreis zu zahlen für Tiergerechte Haltung und regionales Handwerk.

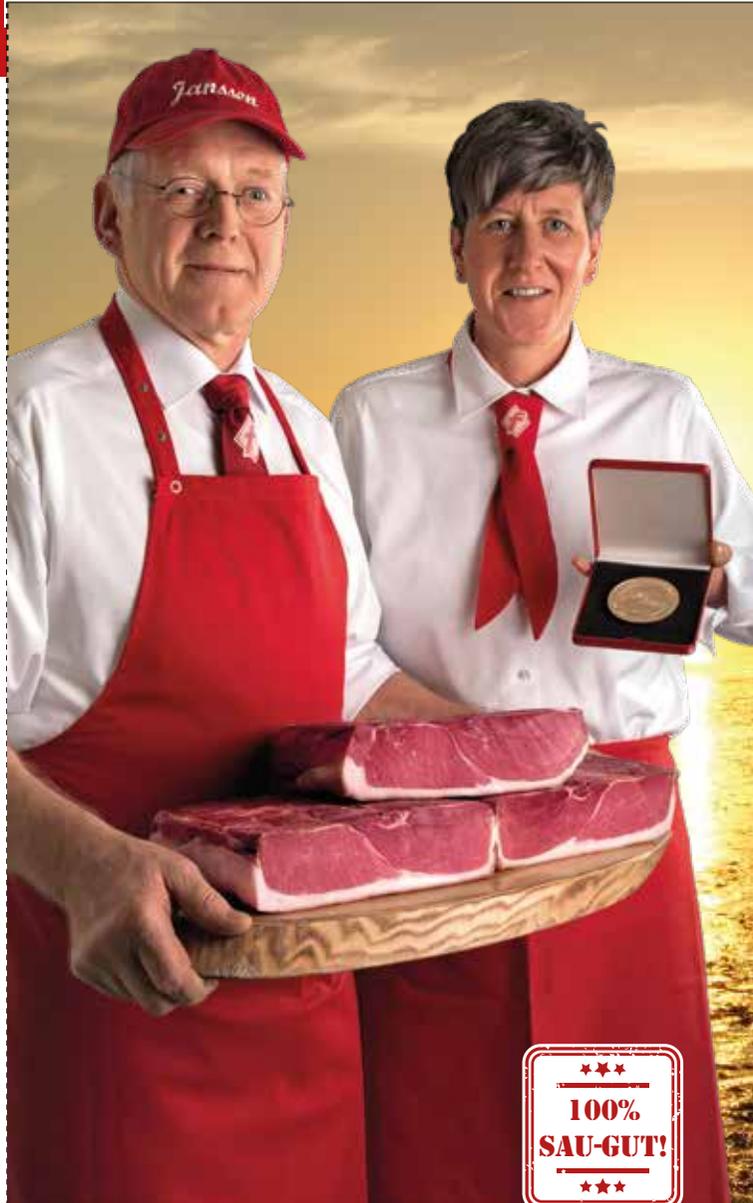
**Manchmal ist weniger mehr - Wertschätzung dem Tier**

**Die Strohschweine sind eine gute Sache für alle Beteiligten:**

- Die Tiere leben in einer für sie natürlichen Umgebung (auf einer Strohunterlage) und unsere Landwirte Jann und Bernd Janssen erhalten einen fairen Preis für ihren Mehraufwand.
- Unsere Kunden können ohne schlechtem Gewissen unser Schweinefleisch aus der frischen Theke genießen, welches aus Jever/Clevers kommt, nachhaltig produziert wird und Premium-Qualität aufweist.

# Wattenmeerschinken®

gereift am UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer



Fleischerei · Partyservice · Feinkost

Mehr Lokal - mehr Qualität  
Weniger ist mehr - mit guten Gewissen essen



Unsere Strohschweine aus Schenum,  
die sich sauwohl fühlen!

**G. Janssen GmbH**  
Schützenhofstraße 2  
26441 Jever  
Telefon 04461 / 2745

Unsere Strohschweine von Jann und Bernd Janssen GbR von nebenan haben es gut, fühlen sich „sauwohl“

- mehr Platz für reichlich Bewegung (Innenbereich und Außenbereich)
- ganzjähriger Auslauf mit Stroh für gesundes Stallklima
- reichlich Bewegungsfreiheit mit Beschäftigungsmaterial
- Täglich können wir uns erfreuen, wie wohl sich unsere Tiere fühlen.



Durch das Einstreuen von Stroh und durch die Beschäftigungsmöglichkeiten fördern wir das natürliche und artgerechte Wohl. Mit der Offenstall-Haltung schaffen wir besseres Stallklima mit mehr Platz für Liegekomfort und Frischluft.



Genfreies Futter aus eigenem Anbau ist natürlich seit Jahrzehnten selbstverständlich für Jann und Bernd Janssen.

#### Was uns unterscheidet von der Industrie:

- Regional und Familiär (Jever/Clevers/Familie Janssen)
- Aufzucht und Mast (Hof Jann und Bernd Janssen GbR)
- Artgerechte Haltung Strohall (Haltungsform 4 Premium)
- Futtermittel aus eigenem Anbau mit regionalen Bezug
- keine Antibiotika in der Mast (es erfolgt keine prophylaktische Antibiotika-Abgabe)
- schonende und verantwortungsvolle Schlachtung
- eigener und kurzer Transport (10 Minuten - ca. 6 Kilometer)



Es werden ausschließlich nur Schweine für die Fleischerei Janssen gehalten. Dadurch wird sicher gestellt das die Tiere nur genfreie Futterpflanzen aus dem eigenen Anbau bekommen und ausreichend Platz haben.

Die tägliche Tierbeschauung gehört für Familie Janssen selbstverständlich dazu. Um die Tiergesundheit zu kontrollieren.

Der Transport zur Schlachtstätte erfolgt durch die Janssen GbR, so dass dieser für die Schweine stressfreier ist.

#### Zusammensetzung Futter:

Weizen, Gerste, Soja, Mineralien, Kräuter, Weizen



Vom Hof Janssen GbR

Fleischerei G. Janssen GmbH