



*Das Fleisch  
der Meister.*

## *Eichenhof Schweinefleisch*

**Qualität, Sicherheit, Vertrauen.  
Denn bei uns kommt alles aus  
einer starken Gemeinschaft.**



# *Eichenhof-Fleisch aus gläserner Produktion*

## **Keine schwarzen Schafe, nur gesunde Schweine**

Eichenhof ist das Markenfleisch der Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO), das von den Eichenhof-Landwirten erzeugt wird. Die rund 500 bäuerlichen Familienbetriebe aus dem Osnabrücker Land sind Mitglieder der EGO – oftmals schon seit Jahrzehnten – und in die geschlossene Erzeugungskette integriert. Zur Einhaltung der Richtlinien haben sie sich freiwillig verpflichtet. Zudem hat jeder Landwirt sein Fachwissen und die Sorgfalt im Umgang mit Land, Tier und Mensch nachgewiesen.

## **Stressfreie Aufzucht und Mast**

Eichenhof-Bauern ziehen die Schweine und Rinder für das Fleisch-Programm selbst auf. Die Ferkel beziehen sie von der EGF, der Erzeugergemeinschaft für Ferkel, die ebenfalls in die geschlossene Erzeugungskette integriert ist. Um Stress zu vermeiden, wachsen Schweine in konstanten Gruppen auf.

## **Nachhaltiger Tier-, Natur- und Verbraucherschutz**

Eichenhof-Landwirte halten nur so viele Tiere, wie sie auf ihrer landwirtschaftlichen Fläche versorgen können und bauen ihr eigenes Grundfutter an. Die anfallenden Nährstoffe bringen sie wieder umweltgerecht in den natürlichen Kreislauf ein. So leisten sie einen entscheidenden Beitrag zur Erzeugung gesunder Lebensmittel.

## **Ruhiger, schonender Umgang mit Tieren**

Auch im Eichenhof-Schlachthof in Georgsmarienhütte haben Ruhe und ein schonender Umgang mit den Tieren allerhöchste Priorität. Hier wird bewusst nach handwerklicher Art gearbeitet. So gelingt es, die herausragende Qualität des Eichenhof-Fleisches, die in den landwirtschaftlichen Betrieben geschaffen wurde, zu erhalten.



# *Eichenhof-Fleisch aus gläserner Produktion*

## **Kontrollen für höchste Verbrauchersicherheit**

Jedes Schlachterzeugnis wird in Georgsmarienhütte genau kontrolliert. Das betriebseigene Labor überprüft, ob die sogenannte Tafelreife erreicht ist und untersucht auch mögliche Umwelteinflüsse. Das Schlachtprotokoll ermöglicht schließlich die Rückverfolgung der Herkunft vom Verkauf bis zum Erzeugerbetrieb. So gelangt garantiert nur einwandfreies Eichenhof-Fleisch in die Ladentheken.

## **Zertifizierter Schlachthof**

Der Eichenhof-Schlachthof ist nach den Kriterien des Internationalen Food Standards (IFS) zertifiziert. Zudem unterliegt der Betrieb regelmäßigen Kontrollen des Lebensmittel-TÜVs – Eichenhof-Schweinefleisch trägt das Siegel „TÜV-geprüft“.

## **Lückenlose Rückverfolgbarkeit**

Für Eichenhof-Fleisch wird nach den Grundsätzen der gläsernen Produktion gehandelt. Die Software Foodvision macht eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis in den Stall möglich. Alle Daten über Tier und Fleisch, die landwirtschaftlichen Betriebe, das Futter und die tierärztlichen Untersuchungen sind in Minutenschnelle abrufbar.

## **Höchste Lebensmittelsicherheit**

Ein Salmonellen-Überwachungsprogramm für Schweinefleisch gewährleistet zusätzlich höchste Lebensmittelsicherheit.

## **Sicheres und wohlschmeckendes Fleisch**

Mit dem Wissen um jedes einzelne Tier und jedes Stück Frischfleisch ist Eichenhof bis heute wegweisend. Genießen Sie dieses große Vertrauen in das Fleisch und seinen erstklassigen Geschmack.







# Die geschlossene

**1. Futter**



**6. Qualitätsver-  
sprechen und  
Kontrollen**



**5. Fleischerfachgeschäft**



# Erzeugungskette



**2. Ferkelaufzucht  
und Schweinemast**



**3. Tiertransport  
und Logistik**



**4. Fleischgewinnung**

# Die geschlossene Erzeugungskette

## 1. Futter

Die Eichenhof-Landwirte bauen das Getreide für ihr Tierfutter überwiegend selbst an. Ergänzungsstoffe wie z. B. Vitamine werden zentral bei wenigen regionalen und langjährigen Partnern eingekauft. Alle Eichenhof-Tiere werden nach verbindlichen Rezepturen gefüttert. Alle Futtermittel werden dokumentiert und Muster für rückwirkende, neutrale Kontrollen zurückgestellt.

---

## 2. Ferkelaufzucht und Schweinemast

Die Eichenhof-Bauern halten nur so viele Tiere, wie sie landwirtschaftliche Fläche haben: So bringen sie die anfallenden Nährstoffe wieder umweltgerecht in den natürlichen Kreislauf ein. Es werden keine fremden Ferkel gekauft, sondern selbst erzeugt und aufgezogen. Von Beginn werden vielfältige Maßnahmen zur Überwachung und zum Erhalt der Tiergesundheit getroffen. Schweine können Stress nicht vertragen. Deshalb wachsen sie in konstanten Gruppen auf.

---

## 3. Tiertransport und Logistik

Die bäuerlichen Eichenhof-Betriebe liegen durchschnittlich 40 Kilometer vom Schlachthof entfernt. Daher werden den Tieren lange Transportwege erspart. Alle nötigen Fahrten übernimmt das hauseigene Fuhrunternehmen. Das Personal wird regelmäßig für den Umgang mit den Tieren geschult. Die Fahrzeuge sind auf technologisch modernstem Stand. So kommt auch beim Transport kein Stress auf.





# Die geschlossene Erzeugungskette

## 4. Fleischgewinnung

Ruhe und ein schonender Umgang mit den Tieren haben auch im Schlachthof allerhöchste Priorität. Es wird, was Kapazität und Abläufe angeht, bewusst nach handwerklicher Art gearbeitet. So bleibt die herausragende Qualität des Eichenhof-Fleisches erhalten, wie sie in den landwirtschaftlichen Betrieben geschaffen wurde.

---

## 5. Fleischerfachgeschäfte

Nur lizenzierte Eichenhof-Geschäfte dürfen Eichenhof-Fleisch verkaufen. Die Fleischermeister können viele erlesene Teilstücke anbieten und geben gerne Ideen für die Zubereitung.

---

## 6. Qualitätsversprechen und Kontrollen

Sie als kritischer Verbraucher wollen beim Fleischeinkauf sicher sein. Daher stehen die Landwirte und Fleischermeister nicht nur persönlich für die Eichenhof-Qualitätsversprechen ein. Eichenhof ist darüber hinaus auf allen Stufen der Erzeugung und Vermarktung vom TÜV geprüft. Kein anderes Schweinefleisch in Deutschland erfüllt derzeit diese strengen Prüfkriterien.



## *Unsere Eichenhof-Garantie:*

- vollständig geschlossene Erzeugung bei 500 bäuerlichen Familienbetrieben im Osnabrücker Land
- alle Eichenhof-Landwirte haften als Mitglieder mit ihrem Kapital für die strenge Einhaltung der Erzeugungs-Richtlinien
- schonender Umgang mit Tier und Natur
- kein Einsatz von Wachstumsförderern, Antibiotika oder Tiermehlen
- handwerkliche Schlachtung
- jährliche TÜV-Prüfung der gesamten Erzeugungskette
- beste Ergebnisse bei QS-Kontrollen





*Das Fleisch  
der Meister.*

**Erzeugergemeinschaft Osnabrück  
Harderbergerweg 18  
49124 Georgsmarienhütte  
Tel. (0 54 01) 82 00 -0  
[www.eichenhof.net](http://www.eichenhof.net)**

