

DER HOF

Aus Tradition modern.

Der Hof Wedewer ging 1989 durch Erbe in den Besitz von Klaus Langehaneberg über. Bereits seit 1988 als junger selbstständiger Landwirt sammelte er viel Erfahrung in der Schweinehaltung, Ferkelaufzucht und Ackerbau.

Auf einer Fläche von ca. 50 ha wird ganz auf mineralische Dünger verzichtet. Seit 1997 beschäftigt sich der Hof Wedewer intensiver mit der Homöopathie und alternativen Heil- und Ernährungsmethoden in der Schweinehaltung.

Im Sommer 2000 wurde der Landwirt auf den Hof von Heiner Korte aufmerksam. Dieser betreibt das beschriebene Ernährungssystem schon seit mehreren Jahren.

Klaus Langehaneberg ist davon überzeugt, dass das vegetarisch-basische Prinzip der Fütterungsmethode und die Frische seiner Produkte durch kurze Transportwege allerbeste Fleischqualität garantieren.

Sein Hof bietet natürliches Schweinefleisch aus der Region für die Region.



HIER ERHALTEN SIE FLEISCH VOM HOF WEDEWER

Bäcker
CHRISTIAN
FLEISCHER FACHGESCHÄFT
Natürlich gut

NIEDERSTRASSE 18
45663 RECKLINGHAUSEN

HEIDESTRASSE 6A
45659 RECKLINGHAUSEN

WWW.FLEISCHEREI-BAECKER.DE



HOF WEDEWER

KLAUS LANGEHANEBERG
STOCKUM 6
48653 COESFELD

TEL.: 02541 2102
MOB.: 0172 530 7426

INFO@SCHWEINEGUT.NET



HOF WEDEWER
SPEZIALISIERT AUF QUALITÄT



DAS FLEISCH

Spezialisiert auf Qualität



Die Schweine vom Hof Wedewer werden rein vegetarisch, basisch und ohne Gentechnik aufgezogen.

Alle Futtermittel, wie Gerste, Weizen, Roggen, Erbsen, Raps und Kartoffeln stammen aus regionalem Anbau und werden frisch zubereitet.

Durch eine spezielle Mischung mit Vitaminen und Mineralien wird das Futter basisch verstoffwechselt und es entsteht sehr viel weniger Harnsäure im Muskelfleisch. Mit dem Trinkwasser bekommen die Schweine „Kanne-Brottrunk“, ein Milchsäure-Gärungsprodukt aus Vollkornbrot und Natursauerteig. Der Brottrunk wirkt sich positiv auf Haut, Darm und Blut aus. Er trägt zum Ausgleich des Mineralstoffhaushaltes bei.

„ Wir produzieren hochwertige Lebensmittel und da müssen alle Futtermittel bereits Lebensmittelqualität haben.“ Hinzu kommt, dass die Tiere verschiedene Aromatherapien mit Kräuterölen genießen, wodurch ihr Immunsystem weiter gestärkt wird.



Wir mästen langsamer, die Tiere werden älter, größer und sind robuster. Das Fleisch wird dadurch reifer, hat eine dunklere Farbe und ist länger haltbar.

Die sorgfältige Zusammensetzung des Futters sorgt für einen unverwechselbaren Fleischgeschmack. Das Fleisch ist fest und schrumpft daher kaum beim Braten.

Dokumentierte Analysen weisen für das Wedewer-Fleisch einen stark verminderten Harnsäuregehalt auf, da die Tiere unser Futter generell eher basisch verstoffwechseln.

Der Verzehr des Fleisches führt nicht zur Übersäuerung des Körpers und trägt daher zum allgemeinen Wohlbefinden bei; dies kommt insbesondere Allergikern und hierfür empfindliche Menschen zugute. Jeder kann dieses Schweinefleisch unbeschwert genießen.

Wir setzen während der gesamten Mast keine Antibiotika ein, homöopathische Mittel reichen bei Bedarf völlig aus.

- ✓ ROBUSTE TIERE UND REIFES FLEISCH DURCH LANGSAME MAST
- ✓ GÄNZLICHER VERZICHT AUF GENTECHNIK NACH „VLOG“
- ✓ LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG IN DER TIER-HOMÖOPATHIE
- ✓ BESONDERS BEKÖMMLICH! UNSER FUTTER WIRD VON DEN TIEREN BASISCH VERSTOFFWECHSELT



BESUCHEN
SIE UNS ONLINE

www.schweinegut.net