



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 Konzept über den gesamten Warenfluss erreichen wir höchste Fleischqualität auf dem Teller



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

Tierart:	Was bieten wir Ihnen Spezielles:
Rinder aus der Region	Ausgesuchte Schweizer Freiland Rinder möglichst aus Mutterkuhhaltung
Rindfleisch Import	Angus Beef: Freilandhaltung Irland (ohne Flugtransport) US Beef: Freilandhaltung , ohne Hormone produziert
Kälber aus der Region	Ausgesuchte Vollmilch Kälber aus der Nordwestschweiz mit 1'000l Vollmilch getränkt
Schweine Freiland aus dem Seeland	90% Freilandschweine die antibiotikafrei in den Anstalten Witzwil gezüchtet werden.
Schweinefleisch	10% Zukauf von Teilstücken von anderen Labeln
Lämmer	Schweizer Berglämmer aus dem Berner Oberland Irland Freilandhaltung (ohne Flugtransport)
Poulet	Aargauer Guggeli aus BTS-Ställen Ribelmals Poulet: Freilandhaltung im St. Galler Rheintal! Legehennen: eine sinnvolle Spezialität
Kaninchen	Ganze: Schweizer Kaninchen Teile: Ungarn oder Schweiz
Forellen ganz + geräucht	Aus dem Jura von der Familie Choulat, Soubey
Rauchlachs	Hausgeräucht, Label Rouge Zucht aus Schottland
Goldwürscht	wenig Zusatzstoffe, ohne Glutamat, allergenfrei Granderwasser, Steinsalz und vieles mehr.. Aus frischem Natura Fleisch reduzierter Fettgehalt (unter 20%)
Bündner Spezialitäten	Schweizer Fleisch – kein Importfleisch!

Wir garantieren **Jenzer-Natura-Qualität** mit folgenden Ausnahmen:
Deutsche Spez.: Rügenwalder, Knödel
Italienische Spezialitäten von NEGRONI: Salami, Mortadella, etc.

Der Mehrpreis ist zu Gunsten der besseren Tierhaltung!

Foto von unserem Lieferanten



Tierart

Unsere Rindfleisch Qualitätsphilosophie:

- Nur Rinder und Ochsen (Keine Mastmuni!)
- Mutterkuhhaltung mit Weidegang
- Von Bauern in der Nordwestschweiz
- Kurzer Transport zur Schlachtung in Oensingen
- Ganze Viertel eine 1 Woche offen (dry aged) abgehungen, Nierstücke 2 Wochen abgehungen
- Natürliche Grasfütterung möglichst ohne Kraftfutter = CO2 freundlich = Omega 3 reich!

Was ist bei unseren Kälbern anders?

- Wir bezahlen den Bauern eine Prämie, damit sie 1'000 Liter Vollmilch vertränken und nicht nur Milchpulver verwenden (wie üblich...)
- Gruppenhaltung auf Stroh 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 70% Baselbieter
- Kurzer Transport zur Schlachtung in Oensingen



Freilandschweine von Witzwil:

- Die Strafanstalt Witzwil liefert uns seit 2000 jährlich über 1'300 Freilandschweine
- Die Tierhaltung ist einmalig für die Schweiz – diese Freilandschweine sind nie in einem Stall Als Schutz haben sie nur ein Blechdach und Stroh.
- Seit 5 Jahren ist die Tierhaltung antibiotikafrei!
- 90% des Futters wird vom Hof selbst produziert
- Kurzer Transport zur Schlachtung in Langnau 70km
- Am Knochen wird das Fleisch 4 Tage abgehungen

Berglämmer - eine einmalige Geschichte:

- Berglämmer vom Berner Oberland
- Im Sommer sind sie auf der Alp
- Im Winter sind Lämmer als Wanderherde unterwegs mit dem Schäfer und seinem Herdenhund
- Diese Tierhaltung schützt die Bergwiesen vom Zuwachsen und Verbuchen
- Die Metzgerei Zwahlen in Thun schlachtet die Tiere und liefert uns die Teilstücke
- Wir schneiden Bäckli, Nüssli, Rack und Medaillon



Ribelmais Freilandgeflügel:

- Robin Geiser und seine Familie führen seit vielen Jahren einen Hof für die Geflügelzucht
- eigener Schlachthof in unmittelbarer Nähe
- Einmalig ist die Vielfalt der Arten: Freilandpouarden, Appenzeller Enten, Kelly Truten, Alpgänse, Guggel und Perlhühner.
- Toll ist, dass Robin Geiser Legehennen schlachtet und wir daraus sinnvolle Spezialitäten kreieren: Poulet Braten, Burger, Curry-Würstli und ...