



**Wir sind die Schirber's.** Als Familienbetrieb bewirtschaften wir unseren Hof bereits in der dritten Generation.

Wir lieben unser Land und die Landwirtschaft. Unsere Heimat ist das Streutal am Fuße der Rhön.

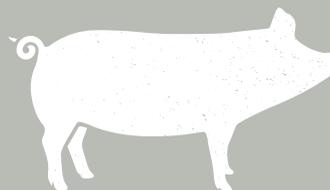


**SCHIRBER'S**

SEIT 1976

Familie Schirber  
Klingenweg 51  
97640 Oberstreu

t. 09776/5919  
info@schirbers.de  
www.schirbers.de



**SCHIRBER'S**

SEIT 1976



**STROHSCHWEINE**

# Rassig

Unsere Strohschweine sind eine Rassenkreuzung aus Dt. Landrasse, dt. Edelschwein und Pietrain. Durch die Kreuzung der verschiedenen Rassen können die positiven Eigenschaften der Einzelnen genutzt werden.

Die Schweine zeichnen sich durch eine gute Fleischbeschaffenheit, hohe Magerfleischanteile und ihre Fitness und Robustheit aus. Das Fleisch der Tiere hat eine hohe Fleisch- und Fettqualität. Das Muskelfleisch ist besonders mager und zart.

# Aufzucht

Viel Bewegung und jede Menge Platz bieten wir unseren Tieren in unserem Strohstall – ein entscheidender Faktor für ihr Wohlbefinden.

Der Strohstall wird nach dem innovativen Xaletto-Strohstallsystem betrieben. Dabei fällt keine Gülle an, da Kot, Harn und Stroh in einen Rotteprozess gebracht werden. So kann aus dem Dung ein hochwertiger Kompost entstehen.

Zur artgerechten Haltung kommt die ausgewogene Fütterung, welche zu 80 % aus regionalem Anbau besteht. Der größte Teil der natürlich gereiften Körner wiederum wächst auf unseren eigenen Feldern.

Unsere Schweine stammen aus eigener Aufzucht. An unserem Standort im benachbarten Thüringen ziehen wir die Ferkel nach der Geburt ca. 4 Wochen auf, bevor sie bis zur Schlachtreife sieben weitere Monate auf unserem Hof in Oberstreu leben.



## AUFZUCHT

Artgerechte Aufzucht in großzügig bemessenen Ställen



## FUTTER

80% aus regionalem Anbau, ohne künstlich zugeführte Wachstumshormone



## QUALITÄT

Das Muskelfleisch unserer Strohschweine ist besonders mager und zart.



# Klasse statt Masse.

Unsere Schweine sind zu wertvoll um sie als billiges Massenprodukt anzubieten. Deshalb haben wir uns entschlossen einen anderen Weg zu gehen.

Das hochwertige Fleisch unserer Strohschweine vertreiben wir ausschließlich über regionale Metzger, welche ebenfalls Wert auf Qualität & Regionalität legen.