

## JODFREIES FLEISCH

Durch die Schweinefütterung ohne künstliches Jod kann im Interesse aller Jod-Allergiker jodfreies Schweinefleisch angeboten werden. Das natürliche Vorkommen von Jod in Getreide spielt nur eine geringe Rolle und wird in der Regel von Jod-Allergikern gut vertragen.

Nach Aussagen unserer Kunden, ist die Verträglichkeit im Vergleich zu herkömmlichen Fleisch speziell bei Allergien und bei Rheuma-Erkrankungen wesentlich besser.

## UNSER HOFLADEN

Unser Hofladen bietet Ihnen eine Versorgung mit den gesunden Dingen des täglichen Lebens. Neben landwirtschaftlichen Produkten wie Fleisch, Gemüse und Obst ergänzen zahlreiche Produkte zur gesunden Lebensweise, wie Tees, Mineralstoffe und Badeessenzen das Angebot. Auch wer sich über Gesundheitsthemen informieren möchte, findet im Hofladen eine Auswahl an einschlägiger Literatur. Wir führen ein großes Angebot an Bioprodukten von Demeter, Bioland, Rapunzel und Naturland.

*Nachhaltig und gesund leben*



## LANDLUFT ERLEBEN

Auf dem Hof Korte gibt es viel zu entdecken. Während der Hofladen-Öffnungszeiten dürfen, können und sollen Sie gerne Landluft schnuppern und unsere Schweine, Microschweine, Hasen und Hühner besuchen.

Bauernhofbesichtigungen für Schulklassen, Kindergartengruppen, Vereine und Interessierte organisieren wir nach vorheriger Terminvereinbarung gerne für Sie.

## MICROSCHWEINE

Microschweine werden als Haustiere gehalten, sollten aber auch Freilauf und einen Stall im Garten haben. Bei guter Pflege wird ein Schweinchen nicht nur ca. 20-30 Kilogramm schwer, sondern auch bis zu fünfzehn Jahre alt. Microschweine zeichnen sich dadurch aus, dass sie sich gut in die Familie eingliedern.



Der große Vorteil der kleinen Microschweine ist zudem, dass auch Tierhaarallergiker mit Ihnen schmusen können, da sie im Gegensatz zu anderen Vierbeinern, wie Hunden oder Katzen keine Haare sondern Borsten haben.

# BAUER KORTE



*Regional und nachhaltig*



## EIN HOF MIT GESCHICHTE

Der Hof Korte ist seit dem 11. Jahrhundert ein Familienbetrieb. Aus der einstigen Mühle wurde im Jahr 1970 ein Bauernhof, der sich ausschließlich mit der Schweinehaltung befasst. Seitdem hat es der Hof Korte geschafft, einen neuen, alternativen Weg zur herkömmlichen Schweinehaltung und Fütterung zu entwickeln. Heute ist er zu einer namhaften Adresse für besonders gesundes und natürliches Schweinefleisch geworden.



## GLÜCKLICHE GESUNDE SCHWEINE

Die Fleischqualität wird nicht nur durch eine gesunde Fütterung gesteigert, sondern auch durch eine artgerechte Tierhaltung.

Die Schweine werden auf dem Hof Korte bei einem hohen Hygienestandard speziell betreut und gepflegt. Die Schweine werden in Freilaufställe mit Sonnen- bzw. Wetterschutz gehalten. Durch die frische Luft und eine dementsprechend bessere Sauerstoffversorgung sind die Schweine gesünder, was sich beispielsweise schon an ihrer Hautfarbe zeigt. Die Schweine werden mit Kräuter-Ölen behandelt, wodurch sie nicht nur besser riechen, sondern auch keine Hautkrankheiten bekommen.

## FÜNF-STERNE-STALL

Die Korte-Schweine können ein Leben im sogenannten Fünf-Sterne-Stall genießen: Aromatherapie, Sporttraining mit Bällen, Freilauf mit Wetterschutz und dazu Musik garantieren ein glückliches Schweineleben.

Die Ställe bestehen jeweils aus einer Hütte als Schlafbereich sowie einem Auslauf. Die notwendige Wärme in den Hütten entsteht alleine durch die Körperwärme der Tiere. Zusätzlich wird die Temperatur automatisch durch ein temperaturgesteuertes Heben und Senken der Hüttdächer geregelt. Der Wechsel zwischen warmer Hütte und kaltem Auslauf entspricht dem Kneipp-System, welches zu einer Verbesserung des Immunsystems beiträgt. Die Schweine sind daher gesund, lebendig und vital.

# BAUER KORTE



**Bauer Korte**

Dentern 44  
58708 Menden

Tel.: 02373 - 12811  
Mobil: 0171 - 2713763

info@bauer-korte.de  
www.bauer-korte.de



## DU BIST WAS DU ISST

Die Zusammensetzung des Futters ist das Geheimnis, welches das Korte-Fleisch so mild macht. Die Futterprodukte sind gentechnikfrei und stammen zum Großteil aus eigenem Anbau. Das Futter setzt sich aus Getreide, Erbsen, Mineralien, Schüssler-Salze, Bachblüten und Heilkräuter sowie Kanne Brottrunk zusammen. Wenn man hochwertige Lebensmittel produzieren möchte, dann müssen die Futtermittel schon Lebensmittelqualität haben.

Aufzucht- und Futteranalysen an der Universität Göttingen haben ergeben, dass das Korte-Fleisch sich deutlich von herkömmlichem Fleisch unterscheidet. Bereits an seiner dunklen Farbe erkennt man das Fleisch. Die sorgfältige Zusammensetzung des Futters sorgt für einen unverfälschten Fleischgeschmack und eine längere Haltbarkeit. Das Fleisch ist fest und schrumpft daher kaum beim Braten.

**Bauer-Korte-Fleisch erhalten Sie hier  
in Ihrer Metzgerei:**

