

**DAS BESTE
SCHWEINEFLEISCH
DER SCHWEIZ**



UNSERE DUROC-PRODUKTE

- Frischfleisch
- Pur Duroc Rohschinken
- Pur Duroc Rohess-Speck
- Pur Duroc Hauswurst



PUR DUROC

Einzigartige, fein marmorierte Fleischtextur, aromatisch im Geschmack. Regionale Aufzucht. Besonders tierfreundliche Stallhaltung. Viel Auslauf für die Schweine. Exklusiv und nur begrenzt erhältlich.

DAS FLEISCH

Das Duroc-Schweinefleisch überzeugt durch seine aussergewöhnliche Fleischqualität und den zarten, aromatischen Geschmack. Es zeichnet sich insbesondere aus durch einen hohen Anteil an intramuskulärem Fett. Die hochwertige Qualität des fein marmorierten Fleisches ist ein pures Geschmackserlebnis. Deshalb wird dieses Qualitätsfleisch als das beste Schweinefleisch bezeichnet.

REGIONALE HALTUNG

Die Tiere werden besonders tierfreundlich und mit viel Auslauf in einem Zuchtbetrieb sowie zwei Mastbetrieben gehalten. Das Futter, mit dem die Duroc-Schweine gefüttert werden, entspricht höchsten Ansprüchen. Es werden keine Antibiotika eingesetzt.

REGIONALE VERARBEITUNG

Wie die Haltung der Tiere ist auch die Verarbeitung regional. Alle Duroc Produkte sind daher mit dem Culinarium Label ausgezeichnet. Das Duroc-Fleisch ist aufgrund seiner Exklusivität nur in begrenzten Mengen und insbesondere für die gehobene Gastronomie erhältlich. Vorreservierungen direkt bei TopCC oder online unter www.purduroc.ch.

DIESE MENSCHEN STEHEN HINTER PUR DUROC

Hinter unseren Duroc-Produkten steht eine regionale Gemeinschaft. Auf den Bauernhöfen von Ruedi Huber, Ueli Tanner und Valentin Schättin werden die Duroc-Schweine gezüchtet und aufgezogen. Verarbeitet wird das Fleisch in Berneck bei der Gustav Spiess AG. Dort ist Carlo Spiess Ihre Ansprechperson.


CULINARIUM
regio•garantie

Spiess
Wurst für Feinschmecker.



DUROC BRUSTSPITZ

Das Fleisch des Brustspitzes ist gut durchwachsen. Der Fettanteil liegt bei 20 Prozent. Damit eignet sich das Fleisch ideal für Grill- und Ofengerichte.



IM UHRZEIGERSINN (OBEN NACH UNTEN)

Duroc Hüftli, Duroc Hals, Duroc Filet, Duroc Voressen



DUROC TOMAHAWK

Das Gourmetsteak überzeugt durch beste Qualität, ursprünglichen Geschmack und eine zarte Struktur.



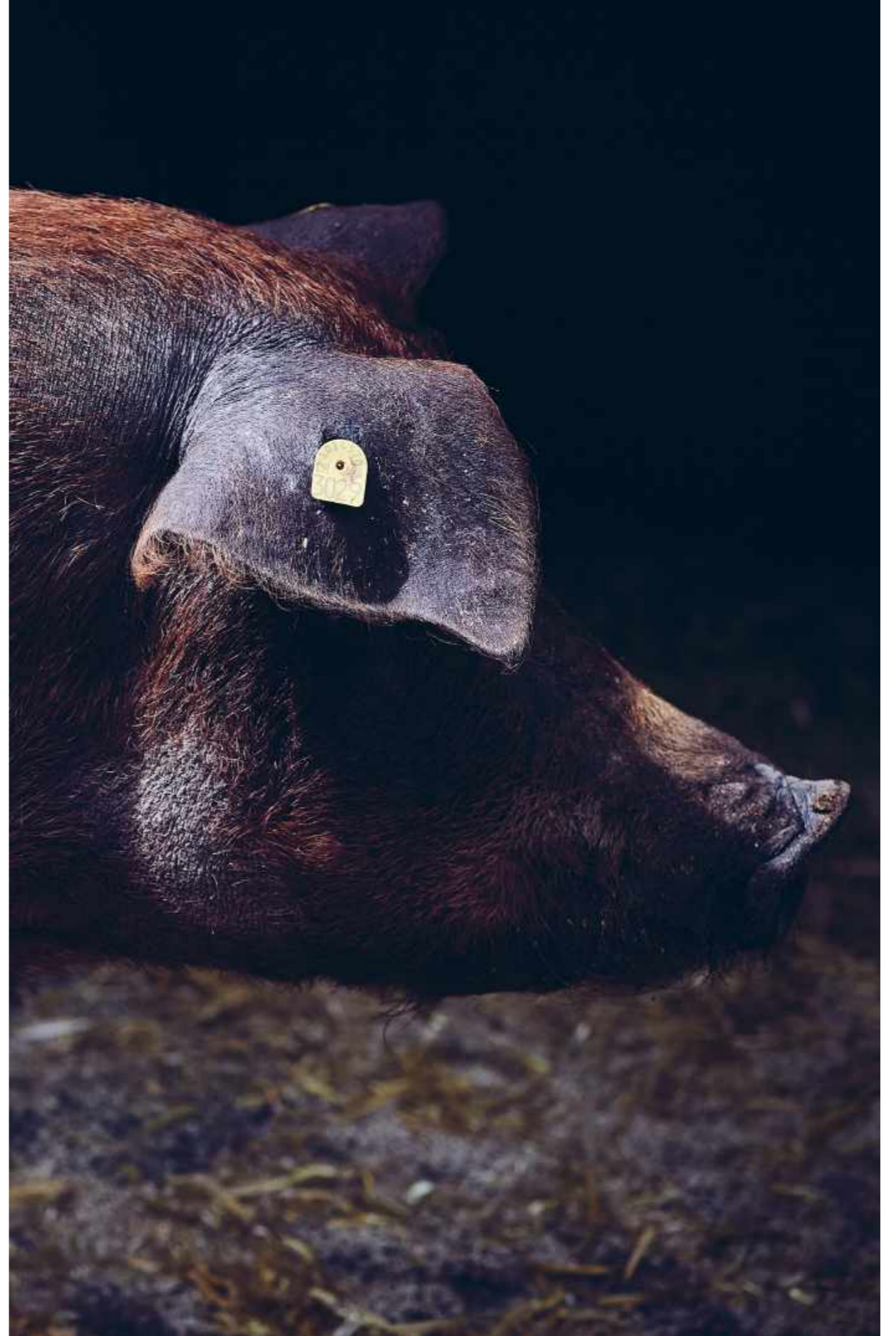
IM UHRZEIGERSINN (OBEN NACH UNTEN)

Duroc Laffnbraten, Duroc Kotelett, Duroc Hauswurst, Duroc Nierstück



UNSER BUTTERZARTES **DUROC TOMAHAWK**

Mit Duroc-Fleisch lassen sich köstliche Gerichte auf Ihren Teller zaubern. Eines unserer Lieblingsrezepte ist das Duroc Tomahawk, welches vor dem Braten mit Salz und Pfeffer verfeinert wird. Einfach, dafür umso schmackhafter.





VERWURZELT IN DER REGION
Sowohl die Haltung der Tiere als auch die Verarbeitung ist regional. 100% Ostschweizer Fleisch vom traditionellen Rasseschwein.

DIE MENSCHEN DAHINTER

UNSERE PRODUZENTEN



1 FAMILIE SCHÄTTIN KIRCHBERG (SG)

Der Landwirtschaftsbetrieb am Tor zum Toggenburg in Kirchberg wird seit 2010 mit viel Herzblut und Engagement von der Familie Valentin und Marina Schättin bewirtschaftet. Ihr Hof wird innovativ und immer auf dem neuesten Stand geführt. Dies ist nur dank grossem Einsatz der Familie und den Angestellten möglich.



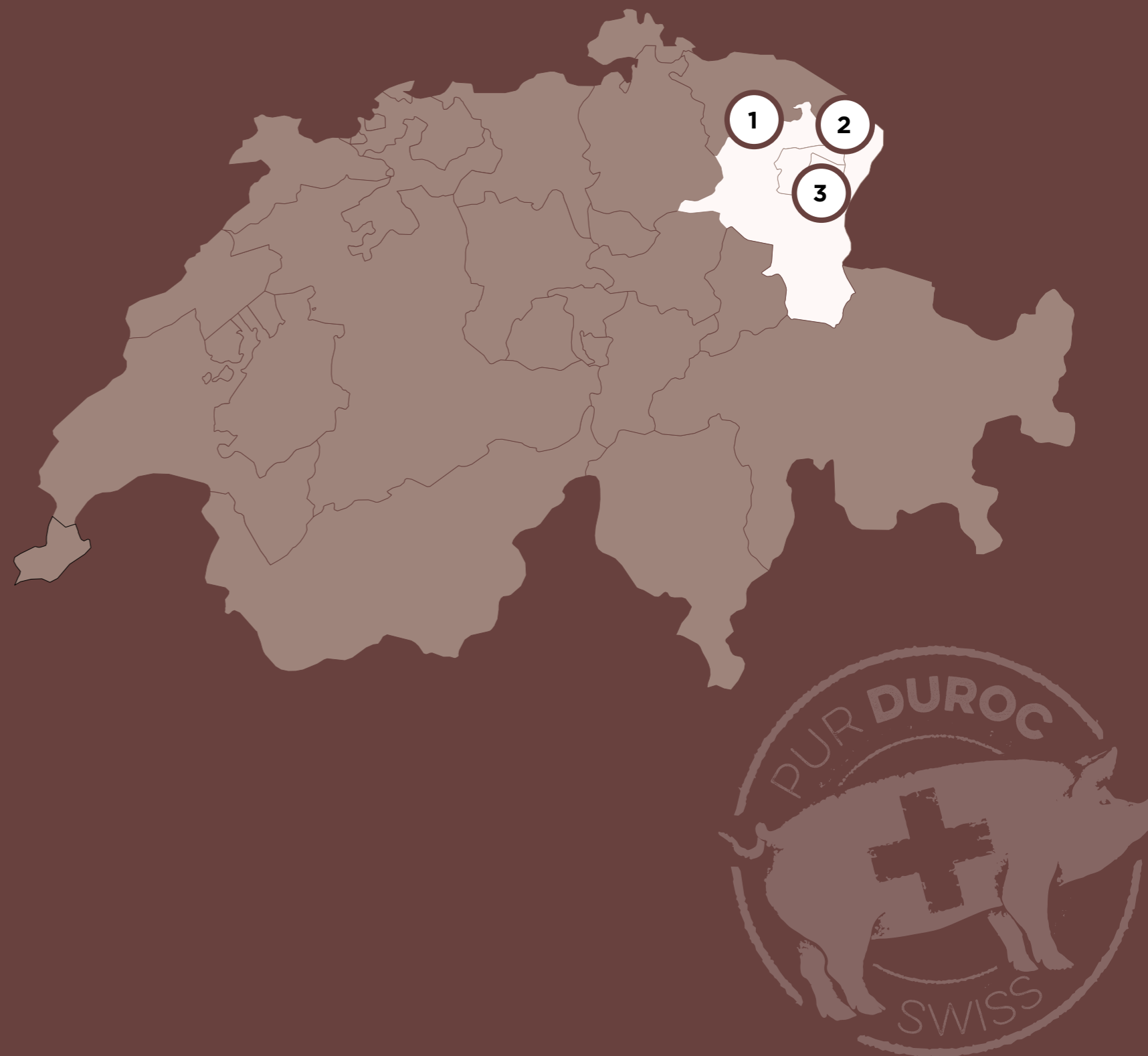
2 UELI TANNER BÜHLER (AR)

Ueli Tanner aus Bühler AR ist zufrieden. Er hat Partner gefunden, die für seine Duroc-Schweine Interesse zeigen. Die hochstehende Fleischqualität findet immer mehr Beachtung.



3 RUEDI HUBER APPENZELL (AI)

Ruedi Huber und seine Familie aus Appenzell AI freuen sich über die vielen Duroc-Schweine auf ihrem Hof. Diese besonderen Schweine werden in der Schweiz im grösseren Stil nur auf ihrem und einem Partnerbetrieb im Kanton Bern gehalten.





RUEDI HUBER

Auf dem Bauernhof von Ruedi Huber werden die Duroc-Schweine gezüchtet und aufgezogen. Er ist in der glücklichen Lage, dass das Fleisch seiner Duroc-Schweine – rund 1'500 pro Jahr – in der Gastronomie sehr geschätzt wird.

4 FRAGEN AN DIE PRODUZENTEN

WER BIST DU UND WOHER KOMMST DU? (Valentin)

Ich bin Valentin und führe mit meiner Frau Marina den Landwirtschaftsbetrieb in Kirchberg St. Gallen. Dazu kommt die tatkräftige Unterstützung von unseren drei Kindern Sina, Fabio und Nino. «Wir können den Wind nicht bestimmen, aber die Segel richtig setzen.» Dieser Leitsatz spiegelt genau das wider, wie wir uns sehen: flexibel, mutig und immer bereit, auch neue Wege zu gehen.

Unser Landwirtschaftsbetrieb ist in den sanften Hügeln des Unteren Toggenburg eingebettet. Er ist in der vierten Generation seit 1901 in unserem Familienbesitz. Im Jahre 2010 haben wir den Betrieb von meinem Vater übernommen und begannen kurz danach mit der Zucht von Schweinen der Rasse Duroc.

WIEVIELE SCHWEINE ZIEHT IHR AUF? (Valentin)

Zurzeit sind es rund 70 Duroc-Muttersauen. Duroc-Schweine werden nicht auf Ferkel gezüchtet, sondern auf die Fleischqualität. Sie sind eine Rasse mit ausgeprägtem Mutterinstinkt und reagieren sehr sensibel auf äussere Einflüsse. Daher sind sie anspruchsvoller zu halten als weisse Schweine. Es braucht viel Fingerspitzengefühl und einen ruhigen Umgang mit ihnen.

WAS MACHT EUER FLEISCH BESONDERS? (Ruedi)

Aufgrund seiner Schmackhaftigkeit und der guten Marmorierung – intramuskuläres Fett – wird das Duroc auch als das “Aberdeen-Angus” der Schweine bezeichnet. Das Fleisch schmeckt aber nicht nur besser. Auch der Bratverlust ist viel geringer und der Eisenwert deutlich höher.

AUF WAS LEGT IHR BEI DER TIERHALTUNG WERT? (Valentin)

Auf unserem Betrieb werden viele verschiedene Tiere gehalten, wie Ziegen, Hühner, Mutterkühe und Schweine. Der Kontakt von Mensch zu Tier hat einen hohen Stellenwert. Alle unsere Tiere haben regelmässigen Auslauf im Freien und in den Ställen eingestreute Liegeflächen.

Wir investieren sehr viel in das Tierwohl und in die Energieeffizienz. Das Futter für unsere Tiere produzieren wir so weit wie möglich selber. Beim Zukauf ist uns wichtig, dass möglichst viel aus der Schweiz kommt. Die Tiergesundheit liegt uns sehr am Herzen. Unsere Tiere werden wenn möglich homöopathisch behandelt.



FAMILIE SCHÄTTIN

«Es braucht viel Fingerspitzengefühl und einen ruhigen Umgang.»



UELI TANNER

Sein Hof wurde nach modernsten Standards ausgebaut.

REZEPTIDEE

SAFTIGER BRATEN VOM DUROC SCHWEIN

ZUTATEN

 6 Pers

1 kg Duroc
Schweinebraten
(Keule/Schulter)

2 EL Öl

5 Zweige Thymian

100 g Butter

2 Karotten

100 g Lauch

2 Zwiebeln

100 g Knollensellerie

Salz

Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1 Schweinebraten 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofen auf 160 °C bei Umluft oder 180 °C bei Ober- und Unterhitze vorheizen.

2 Pfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d.h. flüssig wie Wasser, Schweinebraten hineinlegen. Während 4-5 Minuten rundum anbraten, bis er schön goldbraun ist. Vorsicht: Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt.

3 In der Zwischenzeit das fein geschnittene Gemüse und die gehackten Zwiebeln in die ofenfeste Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das angebratene Fleisch obendrauf legen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

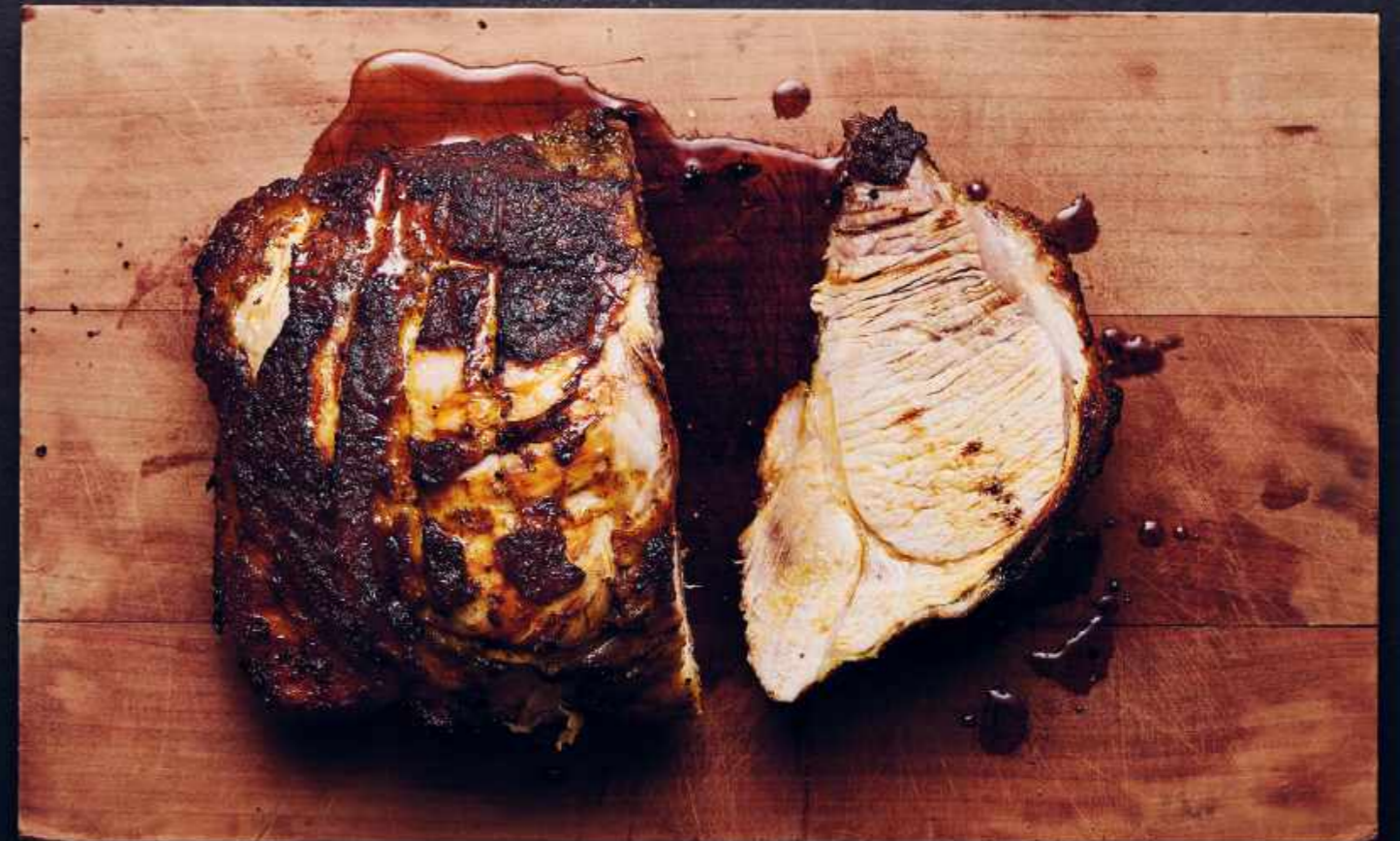
4 Butter und Thymianzweige auf das Fleisch legen und Fleischthermometer ins Fleisch schieben – an der dicksten Stelle, sodass die Spitze etwa in der Mitte des Bratens ist. Form in die Mitte des Ofens schieben. Aufgepasst beim Einstellen des Thermometers: Zieltemperatur ist 55 °C, aber das Fleisch kommt schon bei 49 °C aus dem Ofen!

5 Fleisch im Ofen von Zeit zu Zeit mit zerflossener Butter aus der Form übergießen.

6 Braten bei 49 °C Kerntemperatur aus dem Ofen holen und mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen, bis die Kerntemperatur 55 °C erreicht. Dadurch verteilt sich der Fleischsaft schön im ganzen Fleisch.

7 Den Schweinebraten aufschneiden und sofort servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln und frisches Gemüse.





PUR DUROC SWISS ist ein
Gemeinschaftsprojekt von regionalen
Bauern und der Gustav Spiess AG.
Die Marke Pur Duroc Swiss ist registriert
und geschützt. Weitere Infos auf
www.purduroc.ch



PUR DUROC

Musterplatzstrasse 2
CH-9442 Berneck

T +41 (0)71 747 40 50
cs@spiessberneck.ch
www.purduroc.ch