

„Genussregion Weststeirisches Turopoljeschwein“



Natürliche Produkte, gesunde Ernährung und unvergleichlicher Genuss für Feinschmecker – das sind die Richtlinien, die sich eine kleine Gruppe von eingetragenen praktizierenden Biobauern in der Genussregion „Weststeirisches Turopoljeschwein“ auf ihre Fahnen geschrieben hat. Sie züchten die alte, vom Aussterben bedrohte Schweinerasse „Turopolje“ haltungs- und fütterungsgemäß nach den Biorichtlinien.

Diese Urrasse zeichnet sich dadurch aus, dass sie ausgesprochen robust und weitgehende resistent gegen alle üblichen Schweinekrankheiten sind. Sie wachsen ca. 18 Monate lang artgerecht auf. Das Ergebnis dieser Haltungsform sind sehr langsam wachsende, gesunde Tiere mit Fleisch und Speck von höchster Qualität.

Alle Tiere werden von biozertifizierten Fleischhauern stressfrei geschlachtet und nach den Richtlinien der Biofleisch-Verordnung verarbeitet. Sie produzieren hauchzarten Schinken, der den Duft der Region auf der Zunge entfaltet, schneeweißen Speck, dessen natürliche Würze dem Gaumen schmeichelt, Wurstvarianten mit unvergleichlichen Geschmacksnuancen und köstliche Aufstriche.

Die Produkte der Turopolje Schweine bekommen Sie unter der Marke „MANTURO“ derzeit bei nachstehenden Betrieben und deren Filialen:

Fleischerei Peter Feiertag: 8160 Weiz, Dr. Karl Renner Gasse 12, Tel. Nr. 03172/2717, E-Mail: fleischerei.feiertag@weiz.com
in den Geschäften Weiz, Gleisdorf und Graz (Kaiser Josef Platz)

Fleischerei Hans Harger: Sohn & Co GmbH, 8605 Kapfenberg, Linke Mürzzeile 19a
Tel. Nr. 03862/28002-0, E-mail: office@harger.at
in den Geschäften Kapfenberg, Bruck an der Mur und Leoben

C&C Pfeiffer in Graz,
Frischehof Leibnitz,
Nah & Frisch Pauritsch Ulrike in Ligist,
Nah & Frischekaufhaus Kienzl&Gschier in Mooskirchen und in den
Gaststätten: Gasthaus Dirnberger Josef in Stallhofen,
Bartholomäer Kirchenwirt in St. Bartholomä,
Trautentalwirt Johann Rainer in Geistthal.
Buschenschank Lackner vlg. Beingröbl in Krottendorf-Gaisfeld,
Buschenschank Dorner in St. Bartholomä.



Die Produktlinie „Manturo“ wurde bereits 2006 vom Kuratorium „Kulinarisches Erbe Österreich“ gemeinsam mit AMA Marketing GmbH und Gault Millau mit dem Prädikat „Kulinarisches Erbe Österreich“ ausgezeichnet.

Informationen: Bgm. Ök.Rat Vinzenz Krobath, Tel.Nr. 0664-5495346 oder www.stallhofen.eu