



WASGAU Premium: Aus Respekt vor dem Tier

- **Neues Konzept der WASGAU Metzgerei für Frischfleisch zur Verarbeitung garantiert höchste Qualitätsmaßstäbe bei Landwirten und Züchtern wie auch bei Herkunft, Haltung und Fütterung der Tiere**
- **Vorgabe und Kontrolle strenger Kriterien im gesamten Kreislauf der Fleischerzeugung von der Geburt bis zur Verarbeitung bei Schwein, Geflügel und Bio-Rind & Bio-Kalb unter konsequenter Einhaltung der Prinzipien von „5xD“**

Pirmasens, 3. Januar 2022. Fleisch in bester Qualität: Mit ihrem neuen Konzept WASGAU Premium setzt die WASGAU Metzgerei GmbH aus Pirmasens einheitlich höchste Maßstäbe beim Bezug von Frischfleisch für die Verarbeitung im hauseigenen modernen Produktionsbetrieb. Dabei gelten die selbst definierten hohen Qualitätsansprüche insbesondere bei der Auswahl der Landwirte und Züchter für WASGAU Premium Schwein, WASGAU Premium Geflügel und WASGAU Premium Bio-Rind & Bio-Kalb. Die ausschließlich eigentümergeführten deutschen mittelständischen Betriebe kennt WASGAU ausnahmslos alle persönlich und damit auch die Herkunft der Tiere – und dies von der Geburt bis zur Verarbeitung. Bei allen Tiergattungen handelt es sich um ursprüngliche, robuste und entspannte Rassen, denen mehr als nur ausreichender Lebensraum sowie reichlich Beschäftigungsmaterial zur Verfügung stehen. Das Futter stammt jeweils entweder direkt von Hof oder aus streng kontrolliertem Zukauf. Stets im Vordergrund stehen zudem die Tiergesundheit und die sofortige fachgerechte Versorgung im Krankheitsfall. Durch diese betont ganzheitliche Konzeption ist sichergestellt, dass die Landwirte sich intensiv um das Wohl der Tiere kümmern und zugleich auch eine nachhaltige und zukunftsorientierte Landwirtschaft betreiben. Die zuverlässige Umsetzung der von WASGAU Premium vorgegebenen Qualitätsstandards garantieren sowohl eigene durchgängige Kontrollen als auch von anerkannten Instituten wie ABCERT und QS.

Bereits seit vielen Jahren verfährt WASGAU beim Frischfleisch über alle Tiergattungen hinweg in der gesamten Wertschöpfungskette nach dem Prinzip „5xD“. Dies besagt, dass die Geburt, die Aufzucht, die Mast, die Schlachtung und die Zerlegung bzw. Verarbeitung ausnahmslos in Deutschland erfolgen. Bislang wurden die Richtlinien bei Bio-Rind & Bio-Kalb und Geflügel schon zu 100 Prozent erfüllt, bei Schweinefleisch zu 90 Prozent. Mit WASGAU Premium entspricht nun auch das Schweinefleisch zu 100 Prozent den „5xD“-Kriterien.



Die WASGAU Metzgerei GmbH, ebenso wie die WASGAU Bäckerei & Konditorei GmbH, beliefert als eigenständiges Unternehmen der WASGAU Produktions & Handels AG deren aktuell 72 Frischemärkte und sechs C+C-Märkte in Rheinland-Pfalz und dem Saarland.

„Bei WASGAU Premium ist der Name Programm. Denn um den Kunden an den Bedienungstheken der WASGAU Metzgerei stets Fleisch in bester Güte anbieten zu können, haben wir die Standards bewusst sehr hoch gelegt und zwar für den kompletten Kreislauf der Fleischerzeugung, der ausschließlich in Deutschland stattfindet. So steht WASGAU Premium für die gelebte Verantwortung aus Respekt vor dem Tier, das uns ernährt“, bringt es Sascha Kieninger, Geschäftsführer bei der WASGAU Metzgerei GmbH, auf den Punkt und ergänzt: „Die Fleischqualität bestätigt dies und das Ergebnis ist bester Geschmack.“

Selbst gezüchtet und stressfrei aufgewachsen

Die Ferkel für WASGAU Premium Schwein stammen aus eigener Aufzucht der WASGAU persönlich bekannten Landwirte wie Hendrik Bröring. Dies schafft Transparenz in der Aufzucht und erspart unnötige Zwischentransporte. Bereits die Wahl der Rassen sorgt dabei für ein gutes Klima zwischen den Tieren, so dass sie stressfrei aufwachsen können. Neben viel Platz, Tageslicht und frei zugänglichen, offenen Wasserflächen steht ihnen für ihren natürlichen Spieltrieb verschiedenstes Spielzeug aus organischen Materialien wie Stroh, Weichholz, Sisal oder Naturkautschuk zur Verfügung. Sie erhalten hofeigenes und selbst angebautes Futter; für das wenige Zugekaufte gelten strengste Kontrollen. Erkrankte Tiere werden stets fachgerecht versorgt. Eine vorbeugende Gabe von Medikamenten ist in allen Fällen tabu. „Das beste Rezept für Qualität und Geschmack: Wir tun alles dafür, dass sich unsere Schweine ‘sauwohl‘ fühlen“, bringt es Hendrik Bröring auf den Punkt.

Konsequent ökologische Haltung

Wie schon seit mehr als 20 Jahren setzt WASGAU Premium bei Rind und Kalb ausschließlich auf Bio-Qualität und bezieht das Fleisch von Gut Borken in Mecklenburg-Vorpommern. Auf dem Hof von Richard von Behr werden alle Kälber gezeugt, geboren und aufgezogen. In artgerechter Haltung bleiben sie bei ihren Mutterkühen, sie haben freien Auslauf auf der Weide und der Winterkoppel sowie großzügig eingestreute Ställe mit reichlich Platz. So wachsen sie zu kräftigen und gesunden Tieren heran. Im Fall von Erkrankungen oder Verletzungen haben alternative Heilverfahren jederzeit Vorzug vor Medikamenten. Zur

Erhaltung der Artenvielfalt tragen die traditionellen Tierrassen Fleckvieh, Uckermärker, Limousin und Angus bei. Bei der Aufzucht erhalten die Tiere nahezu ausschließlich selbstangebaute Lupinen, Ackerbohnen, Erbsen und Mais; sogar das Stroh für die kalte Jahreszeit kommt vom eigenen Hof. Im Sinne eines ökologischen Nachhaltigkeitskreislaufs wird auch die erzeugte Gülle im gesunden Maße wieder in der Landwirtschaft ausgebracht. Die Erhaltung wertvollen Lebensraums nicht nur für Bienen und Insekten sowie die Überwachung der Felder mit Drohnen zur Rehkitzrettung gehören dabei ebenso zum Alltag.

Kontrollierte Qualität von Anfang an

Die Küken für WASGAU Premium Geflügel stammen ausschließlich aus deutschen Brütereien, die nach strengsten Prinzipien arbeiten und so beste Bedingungen für einen gesunden Start ins Leben ermöglichen. Robuste und gesunde Hühnerrassen sorgen für vitale und lebhaftere Tiere und so für zartes, saftiges Fleisch. Das Futter während der Aufzucht stammt ausnahmslos von Qualitäts-zertifizierten Herstellern aus Deutschland. Zum Wohl der Tiere haben die Hühner ausgiebig Gelegenheit zum Laufen und Scharren und können sich zusätzlich ganz natürlich mit Picksteinen, Schaukeln und mehr beschäftigen. Weil Qualität gerade auch bei Geflügelfleisch das A und O ist, führen die Betriebe und Veterinäre regelmäßige Gesundheitskontrollen durch. Geflügelzüchter Werner Borgmeier, der Partner von WASGAU, erklärt hierzu: „Tierwohl und Nachhaltigkeit mit den hohen Ansprüchen unserer Kunden zu vereinen und Achtsamkeit täglich zu leben – das macht unser Familienunternehmen in dritter Generation aus.“

Hintergrundinformationen WASGAU Metzgerei

Seit 1967 produziert die WASGAU Metzgerei, die hauseigene Metzgerei des Lebensmittel-Handelsunternehmens WASGAU Produktions & Handels AG, feine Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten. Mit 180 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von über 80 Millionen Euro ist sie der größte Eigenmarken-Lieferant der WASGAU Frische- und C+C-Märkte in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Am Pirmasenser Produktionsstandort, einem der modernsten im Südwesten, werden die Fleisch- und Wurstwaren täglich frisch mit ausgewählten und sorgfältig geprüften Rohstoffen in nachhaltigen Verfahren hergestellt, teils nach traditionellen Rezepturen, teils als kreative Innovationen.

Hintergrundinformationen zu WASGAU Produktions & Handels AG

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland und hat einen Einkaufsverbund mit der REWE Markt GmbH, Köln. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Den Kern der Handelstätigkeit bilden 70 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 400 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sechs Cash+Carry-



Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebslinien erzielt. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warenguppen am Gesamtsortiment beträgt etwa 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau.de> erhältlich.

20220103_was

Begleitendes Bildmaterial:



Logo WASGAU Premium



Bio-Rind & Bio-Kalb bei WASGAU



Sascha Kieninger, Geschäftsführer bei der WASGAU Metzgerei GmbH

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20220103_was]

Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG
Isolde Woll
Blocksbergstraße 183
D-66955 Pirmasens
Telefon: +49 6331 558-281
Telefax: +49 6331 558-999-281
presse@wasgau-dlog.de
<https://wasgau.de>

Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH
Martina Overmann
Schulstraße 28
D-66976 Rodalben
Telefon: +49 6331 5543-13
Telefax: +49 6331 5543-43
MOvermann@ars-pr.de
<https://ars-pr.de>