



Martin und Marlies Wandeler  
Lochete 17, Wandelerhof  
6222 Gunzwil

Tel. / Tél. +41 79 641 22 50  
info@wandelerhof.ch  
www.wandelerhof.ch



Martin und Marlies Wandeler  
Lochete 17, Wandelerhof  
6222 Gunzwil

Tel. / Tél. +41 79 641 22 50  
info@wandelerhof.ch  
www.wandelerhof.ch

Exklusiv-Vertrieb /  
Distribution exclusive par:  
Metzgerei Spahni AG  
Meilenfeldweg 7  
3052 Zollikofen  
Tel. +41 31 930 10 67

Kontakt D: Martin Wandeler, +41 79 641 22 50  
Contact D/F/E/I: Marlies Wandeler, +41 79 452 12 85



# DAS EINZIGARTIGE FLEISCH VOM BIERSCHWEIN

ELLE SORT DE  
L'ORDINAIRE,  
LA VIANDE DE  
PORC À LA BIÈRE



## HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM WANDELERHOF IN GUNZWIL

## BIENVENUE À LA FERME DU WANDELERHOF À GUNZWIL

Der 25 Hektar grosse Wandelerhof liegt eingebettet in der wunderschönen 5-Sterne-Region Michelsamt, unweit vom geschichtsträchtigen Landessender Beromünster. Der Hof wird von Inhaber Martin Wandeler geführt.

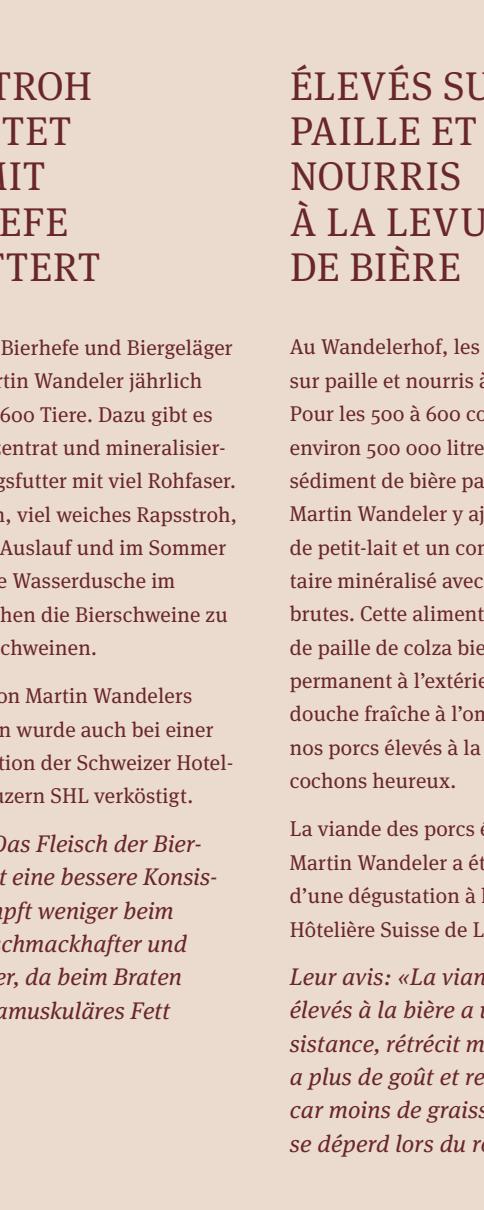
2007 hatte Martin Wandeler damit begonnen, Mastschweine mit Bierhefe und Biergeläger zu füttern. Bei der Fütterung stellte er schnell fest, dass sich dieses Futtermittel sehr positiv auf die Fleischqualität auswirkt. Das Fleisch ist viel zarter und aromatischer als herkömmliches Schweinefleisch.

Die Ferkel bezieht er vom Schweinezüchter Eugen Wüest, Willihof in Triengen. Auf dem Wandelerhof wird garantiert ohne Antibiotika oder gentechnisch veränderte Organismen gefüttert. Die Haltung und die Fleischqualität werden von unabhängigen Kontrollstellen überwacht.

La ferme du Wandelerhof s'étend sur 25 hectares dans la magnifique région du Michelsamt, près du lac de Sempach, au nord du canton de Lucerne. La ferme est gérée par son propriétaire, Martin Wandeler

En 2007, Martin Wandeler a commencé à nourrir ses porcs d'engraissement avec de la levure et du sédiment de bière. Il a rapidement constaté que ces aliments avaient un effet très positif sur la qualité de la viande ; celle-ci est bien plus tendre et aromatique que le porc habituel.

Martin Wandeler achète ses porcelets chez l'éleveur Eugen Wüest, à la ferme du Willihof à Triengen. Sa ferme du Wandelerhof garantit un fourrage sans antibiotiques ou organismes génétiquement modifiés. L'élevage et la qualité de la viande sont surveillés par des instances de contrôle indépendantes.



## AUF STROH GEBETTET UND MIT BIERHEFE GEFÜTTERT

500'000 Liter Bierhefe und Biergeläger verfüttet Martin Wandeler jährlich seine 500 bis 600 Tiere. Dazu gibt es Schottenkonzentrat und mineralisiertes Ergänzungsfutter mit viel Rohfaser.

Ein Menuplan, viel weiches Rapsstroh, permanenter Auslauf und im Sommer eine kühlende Wasserdusche im Schatten machen die Bierschweine zu glücklichen Schweinen.

Das Fleisch von Martin Wandeler's Bierschweinen wurde auch bei einer Blinddegustation der Schweizer Hotelfachschule Luzern SHL verköstigt.

*Ihr Fazit: „Das Fleisch der Bierschweine hat eine bessere Konsistenz, schrumpft weniger beim Kochen, ist schmackhafter und bleibt saftiger, da beim Braten weniger intramuskuläres Fett austritt.“*

*Leur avis: «La viande des porcs élevés à la bière a une meilleure consistance, rétrécit moins à la cuisson, a plus de goût et reste plus juteuse, car moins de graisse intramusculaire se déperd lors du rôtissage.»*

## ÉLEVÉS SUR PAILLE ET NOURRIS À LA LEVURE DE BIÈRE

Au Wandelerhof, les bêtes sont élevées sur paille et nourris à la levure de bière. Pour les 500 à 600 cochons, il faut environ 500 000 litres de levure et de sédiment de bière par année.

Martin Wandeler y ajoute du concentré de petit-lait et un complément alimentaire minéralisé avec beaucoup de fibres brutes. Cette alimentation, beaucoup de paille de colza bien douce, un accès permanent à l'extérieur et, en été, une douche fraîche à l'ombre : voilà pourquoi nos porcs élevés à la bière sont des cochons heureux.

La viande des porcs élevés à la bière de Martin Wandeler a été distinguée lors d'une dégustation à l'aveugle à l'École Hôtelière Suisse de Lucerne.

Das Fleisch von Martin Wandeler's Bierschweinen wurde auch bei einer Blinddegustation der Schweizer Hotelfachschule Luzern SHL verköstigt.



## DAS FLEISCH FÜR FEINSCHMECKER ALS NICHENPRODUKT

## LA VIANDE POUR FINS BECS, ET PRODUIT DE NICHE

L'exploitation agricole de Martin Wandeler est la seule en Suisse à élever des porcs à la bière. Il a pour objectif que le « porc à la bière » s'établisse en tant que délicatesse. Les bovins de Kobe au Japon sont la meilleure preuve exemplaire qu'en nourrissant à la levure et au sédiment de bière, on obtient une qualité de viande extraordinaire.

Si les bovins japonais sont aussi massés chaque jour, cela ne sert à rien pour les cochons, car ils n'ont pas de pores. L'important, c'est de les nourrir avec de la levure et du sédiment de bière.

