

MARTIN UND MARLIES WANDELER

Lochete 17, Wandelerhof

6222 Gunzwil

Tel. / Phone +41 79 641 22 50

info@wandelerhof.ch

www.wandelerhof.ch



Design, Text und Foto by Marlies Wandeler



MARTIN UND MARLIES WANDELER

Lochete 17, Wandelerhof

6222 Gunzwil

Tel. / Phone +41 79 641 22 50

info@wandelerhof.ch

www.wandelerhof.ch

**Exklusiv-Vertrieb /
Exclusive distribution by:**

Metzgerei Spahni AG

Meielenfeldweg 7

3052 Zollikofen

Tel. +41 31 930 10 67

Kontakt D: Martin Wandeler, +41 79 641 22 50

Contact D/E/F/I: Marlies Wandeler, +41 79 452 12 85



**DAS
EINZIGARTIGE
FLEISCH VOM
BIERSCHWEIN**

**THE SPECIAL
BEER PORK**

HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM WANDELERHOF IN 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, Mast-schweine mit Bierhefe und Biergeläger zu füttern. Bei der Fütterung stellte er schnell fest, dass sich dieses Futtermittel sehr positiv auf die Fleisch-qualität 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.

WELCOME TO WANDELERHOF FARM IN GUNZWIL!

All 25 hectares of the Wandelerhof farm are situated in the beautiful 5-star region of Michelsamt, quite close to the historic Beromünster national transmitter. Owner Martin Wandeler runs the farm.

In 2007, Martin Wandeler began to feed his pigs brewer's yeast and sediment from beer brewing. He quickly noticed that this feed had a very positive effect on the quality of the meat, which is much more tender and aromatic than usual pork.

He buys the piglets from a pig breeder called Eugen Wüest at the Willihof farm in Triengen. At the Wandelerhof farm, we guarantee that all feed is free from any antibiotics or genetically-modified organisms. Our animal husbandry and the quality of the meat are monitored by independent inspection bodies.



AUF STROH GEBETTET UND MIT BIERHEFE GEFÜTTERT

500'000 Liter Bierhefe und Biergeläger verfüttert 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 Wandelers Bierschweinen wurde auch bei einer Blinddegustation der Schweizer Hotel-fachschule Luzern SHL verkostigt.

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.“

STRAW BEDDING AND FED WITH BREWER'S YEAST

They sleep on straw bedding and are fed with brewer's yeast. He feeds 500,000 litres of brewer's yeast and beer sediment to his 500 or 600 pigs each year, adding whey concentrate and mineralised feed supplements along with a lot of raw fibre. This diet as well as the plentiful soft rapeseed straw, permanent outdoor access and, in summer, a cooling water shower in the shade make these beer pigs, happy pigs.

The meat from Martin Wandeler's beer pigs was sampled during a blind tasting at the "Lucerne Hotel School SHL" in Switzerland.

"Beer pig meat has a better consistency, shrinks less during cooking, is tastier and stays juicier because less of the intramuscular fat is released during roasting."



DAS FLEISCH FÜR FEINSCHMECKER ALS NISCHENPRODUKT

Der landwirtschaftliche Betrieb von Martin Wandeler ist durch seine Züchtung von Bierschweinen einzigartig in der Schweiz. Sein Ziel ist es, das «Bierschwein», als Delikatesse zu erzeugen. Dass sich mit der Verabreichung von Bierhefe und Biergeläger ein Fleisch in Spitzenqualität erzielen lässt, ist spätestens seit den Kobe-Rindern aus Japan bekannt.

Diese werden zusätzlich auch noch täglich massiert. Doch letzteres hat bei Schweinen keinen Effekt, da im Gegensatz zu Rindern Schweine keine Poren besitzen. Entscheidend ist, dass die Tiere mit Bierhefe und Biergeläger gefüttert werden.



GOURMET MEAT AND NICHE PRODUCTS

Martin Wandeler's farm is the only one in Switzerland to raise beer pigs. His goal is to develop "beer pigs" as a delicacy. It has long been known that top-quality meat is obtained by feeding the animals on brewer's yeast and beer sediment, at least since the emergence of Kobe beef cattle in Japan.

These cattles are also massaged every day. This would have no effect on pigs because, contrary to cows, pigs have no pores. The important thing is to feed the animals with brewer's yeast and beer sediment.

