

Vermiiner Alpschwein 2024

Die Alpschweine führen ein wahrhaft glückliches Leben auf unserer Alp Vermii während des Sommers. Jedes Alpschwein hat Zugang zu 100 m² Naturbodenauslauf, wo es seinem natürlichen Wühltrieb ausleben und nach essbaren Leckerbissen suchen kann. Sie ernähren sich von saftigen Gräsern, Kräutern und Holzgewächsen und werden zusätzlich mit Getreidemehl und frischer Schotte gefüttert. Die Schotte ist ein Nebenprodukt der Alpkäseherstellung, das dem Fleisch einen zarten und aromatischen Geschmack verleiht. Auf diese Weise entsteht bestes Schweinefleisch, das im Einklang mit der Umwelt produziert wird.

Die Schlachtausbeute bei einem Schwein entspricht rund 61% des Lebendgewichts. Unsere Alpschweine werden mit rund 110 bis 150 kg Lebendgewicht geschlachtet, was einem Fleischertrag von 70 bis 90 kg ergibt. Der Kaufpreis des Alpschweins berechnet sich aus dem Schlachtgewicht (79% von Lebendgewicht):

CHF 17.80 pro kg Schlachtgewicht (ca. CHF 23.00 pro kg Fleisch)

Aufgrund der begrenzten Anzahl der Alpschweine lohnt sich eine frühzeitige Bestellung. Interessiert? Hier ist der Ablauf:

1. Bis spätestens 14. Juli 2024: Definitive Bestellung mittels Bestellformular per Post an Antonia Kalberer, Plättlistrasse 26, 7323 Wangs oder per E-Mail an info@alpwangs.ch
2. Anfang September: Schlachtung der Alpschweine durch ru-fleisch AG in Flums
3. Mitte September: Abholung der abgepackten und vakuumierten Fleischbestellung direkt bei ru-fleisch AG in Flums oder Lieferung nach Hause (Lieferpauschale zusätzlich CHF 100.00)
4. Versand der Rechnung durch die Alpkorporation Wangs

Kontaktperson:

Antonia Kalberer

Plättlistrasse 26, 7323 Wangs

078 610 64 39, info@alpwangs.ch



Bestellformular Vermiiner Alpschwein 2024

Name _____ Vorname _____

Strasse _____ PLZ / Ort _____

Telefon _____ E-Mail _____

Ganzes Alpschwein zu CHF 17.80 pro kg Schlachtgewicht (ca. CHF 23.00 pro kg Fleisch)

Halbes Alpschwein zu CHF 17.80 pro kg Schlachtgewicht (ca. CHF 23.00 pro kg Fleisch)

Bitte gewünschtes ankreuzen:

Alternativ

Nierstück	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> Steak	<input type="checkbox"/> Plätzli	_____
Bäggli	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> Plätzli		_____
Nüssli	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> Plätzli		_____
Hüftli	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> Plätzli		_____
Unterspälte	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> Plätzli	<input type="checkbox"/> Cordon bleu	_____
Filet	<input type="checkbox"/> ganz			_____
Falsches Filet	<input type="checkbox"/> ganz			_____
Hals	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> Steak		_____
Kotelett mit Schwarte	<input type="checkbox"/> am Stück	<input type="checkbox"/> geschnitten		_____
Kotelett ohne Schwarte	<input type="checkbox"/> am Stück	<input type="checkbox"/> geschnitten		_____
Voressen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein		_____
Geschnetzeltes	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein		_____
Hackfleisch	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein		_____
Braten mit Schwarte	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein		_____
Braten ohne Schwarte	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein		_____
Haxen	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> Hackfleisch		_____
Wädli	<input type="checkbox"/> geschnitten	<input type="checkbox"/> Hackfleisch		_____
Speck	<input type="checkbox"/> Kochspeck			_____
Leber	<input type="checkbox"/> am Stück	<input type="checkbox"/> geschnetzelt	<input type="checkbox"/> nein	_____

Portionsgrösse / Anzahl Personen: _____