
Landwirtschaftlicher Betrieb der Familie Greiß



Der von der Wildmanufaktur Gosbach übernommene Geschäftsbetrieb der Familie Greiß, hatte seinen Sitz mit Verkaufsladen in Oberboihingen und produzierte alle Fleischerzeugnisse von Anfang bis Ende und konnte von der Aufzucht bis zum fertigen Produkt die höchste Qualität und Genuss garantieren.

Diese Verarbeitung erfolgt seit Oktober 2018 ganzheitlich in unserer Manufaktur in Gosbach. Es gelten die gleichen Ansprüche an Qualität, Genuss und handwerkliche Verarbeitung.

Den dazugehörigen landwirtschaftlichen Betrieb bewirtschaftet Herr Greiß seit 2007. Er liegt nahe Nürtingen oberhalb des Beutwangsees, mitten in einem Streuobstwiesengebiet. Die Tiere weiden die Streuobstwiesen sowie Hänge ab und produzieren somit nicht nur gesundes Fleisch, sondern leisten auch einen Beitrag zur Offenhaltung und Pflege unserer Kulturlandschaft. Die Flächen werden extensiv bewirtschaftet. In der Tierhaltung wird auf eine intensive Mast verzichtet, was sich sehr positiv auf die Fleischqualität auswirkt.

Der landwirtschaftliche Betrieb wird von Herrn Michael Greiß, Landwirt und Fleischermeister gemeinsam mit seiner Frau Michaela bewirtschaftet und betrieben. Die ganze Familie packt mit an. Auch seine drei Söhne im Alter von 4, 8 und 9 Jahren sind immer mit dabei.

Auf das Wohlbefinden der Tiere wird höchsten Wert gelegt. Durch das enge Zusammenleben ist es möglich stets die Gesundheit und Wohlbefinden jedes Tieres im Auge zu behalten.

Unsere Rinder



Die Kälber laufen 8 – 9 Monate mit Ihren Müttern auf der Weide. In dieser Zeit ernähren sie sich ausschließlich von der Milch ihrer Mütter und von frischem Gras auf den Weiden.

So leben unsere Rinder traditionell ganzjährig auf weitflächigen Weiden in einer intakten Natur mit frischer Luft und Wasser. Sie können selbstbestimmt mit ihrer Herde umherziehen und sich auf natürliche Weise ernähren.



Durch das Abweiden der Wiesen haben wir einen hohen Kräuteranteil im Futter. Dies fördert bei unseren Rindern die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Qualität des Fleisches.

In der Winterzeit, von ca. Mitte November bis Ende März, werden die Tiere in einem Offen- Frontstall auf Stroheinstreu gehalten. Sie können sich auch hier frei bewegen und haben ständig Zugang zu Futter und Wasser.

Im Stall herrscht die gleiche Temperatur wie außen. Dadurch ist es möglich, den Einsatz von Medikamenten auf das geringste Maß zu reduzieren, da die Temperatur das Immunsystem positiv beeinflusst.

Unsere Mangalitzza-Schweine (ungarisches Wollschwein)



Seit 2013 werden Wollschweine gehalten, die sich durch krauses Fell und helle Borsten auszeichnen. Im Gegensatz zu einem „standardisierten Mastschwein“ ist das Fleisch deutlich schmackhafter.

Es ist rot und mit weißen Streifen vom intramuskulären Fett marmoriert, hat einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren und enthält natürliche Antioxidantien.

Unsere Wollschweine haben ganzjährig die Möglichkeit sich im Freien aufzuhalten. Gefüttert werden sie im Sommer mit Gras und Kartoffeln, im Winter mit Heu, Grassilage und Kartoffeln.

Soja erhalten unsere Mangalitzza ebenso wenig wie Leistungsförderer. Bis zur Schlachtreife sind die Schweine ca. 1,5 – 2 Jahre alt und führen ein natürliches Schweineleben mit Wühlen und Suhlen, so wie es die natürliche Art des Schweines in der Natur ist.

Das Wollschwein zählt als gefährdete Nutzierrasse – Auszug aus Slow Food 1/19 Artikel von g-e-h.ch

Jedes Jahr wählt die GEH, Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V., eine Rasse, die auf der Roten Liste steht. In diesem Jahr ist es das Wollschwein, auf das der Verein aufmerksam machen will, weil sein Bestand gefährdet ist. Es ist eine der ältesten und dazu rein erhaltenen Schweinerassen Europas. Ursprünglich kommt das früher mal als „Speckschwein“ beliebte Nutztier vor allem aus Ungarn. Dort gab es um 1900 noch Millionen Artgenossen des Blonden, Roten und Schwalbenbäuchigen Wollschweins (Mangalitzza). Doch weil sich seit den 1960er-Jahren die Essgewohnheiten änderten und mehr und mehr mageres Fleisch angesagt war, kam es fast zur Ausrottung des Wollschweins. 1993 gab es dann nur noch weniger als 200 Tiere in ganz Europa. Heute wird die Rasse, die sich gut für die Freilandhaltung eignet, in Ungarn, Rumänien, Serbien, Österreich, Schweiz und bei uns gezüchtet – in kleinem Rahmen. Rund 300 Wollschweine gibt es aktuell in Deutschland. Grund zur Freude: Ihr stark marmoriertes, wohlschmeckendes Fleisch ist inzwischen in der gehobenen Gastronomie angekommen. „Retten durch aufessen“ funktioniert!

