

# Qualität von Hlinecko



Die Fleischerei U Švandů

## Die Fleischertradition

Die Fleischerei U Švandů ist eine Familienfirma mit der Fleischereiproduktion und Tradition von vier Generationen, die auf dem Markt der Region schon Jahrzehnte tätig ist. Nach der Revolution im Jahre 1991 wurde die Produktion erneuert und der Betrieb wurde allmählich modernisiert. Zur Zeit leitet und verbreitet die Firma der Urenkel des Gründers. Im Jahre 2014 wurde ein neuer Betrieb gebaut, der die strengsten Kriterien erfüllt und er ermöglicht, die Produktion zu erhöhen und bis 30 Bürger der Stadt Hlinsko zu beschäftigen. Die Produkte werden schon in sieben eigenen Geschäften angeboten und sie werden in speziellen Kühlwagen gefahren. Im Sortiment sind mehr als 200 eigene Fleischereiprodukte, die nach traditionellen Rezepturen produziert wurden. Die Produkte werden aus dem Fleisch erzeugt und sie sind auch für die glutenfreie Diät geeignet. Die Firma hat für seine Produkte schon viele Preise gewonnen.

In der Region von Hlinecko kann man zertifizierte Produkte in Betriebsstätten in Hlinsko kaufen: Třebízského 687 und SKALSKO-Družstevní 1405.

**Zertifiziert mit der Marke „Qualität von Hlinecko“ wurden unten genannte Produkte:**

- Der Speck von Švanda
- Die Knackwurst
- Der geräucherte Hackbraten
- Die Farmerwurst mit Käse
- „Švandáček“
- Die Leberwurst mit dem Bärlauch
- Der Schinken wie früher
- Die geräucherte Bratwurst von Švanda
- Die pikante Bratwurst von Švanda



Kontakt:  
Řeznictví U Švandů  
Rváčovská 647  
539 01 Hlinsko  
Tel.: +420 775 319 899  
E-mail: mates.svanda@seznam.cz  
www.reznictviusvandu.cz

# Qualität von Hlinecko



**Der Speck von Švanda** – ein geräuchertes Schweinebauchfleisch, das ohne das Spritzen eingelegt wurde. Der Speck wird durch den natürlichen Rauch geräuchert.

**Die Knackwurst** – die Knackwurst wird aus dem Schweinefleisch und Rindfleisch nach der Norm erzeugt, die fast 80 Jahre alt ist. Die Knackwurst ist manuell gebunden und wird durch den natürlichen Rauch geräuchert.

**Der geräucherte Hackbraten** – der Hackbraten wird aus dem Rindfleisch und Schweinefleisch erzeugt. Es wird gebraten und dann durch den natürlichen Rauch geräuchert.

**Die Farmerwurst mit Käse** – Die Wurst aus dem Schweinefleisch und Rindfleisch mit dem Käse Eidam und mit der Mischung von Kräutern. Die Wurst wird durch den natürlichen Rauch geräuchert.

**„Švand'áček“** – die Salami des Hochlandtypes mit dem deutlichen Geschmack und Duft.

**Die Leberwurst mit dem Bärlauch** – eine sehr feine gut gestrichte Leberwurst mit dem leichten Geschmack von Lebern und Bärlauch.

**Der Schinken wie früher** – ein Auswahlsschweineschinken, der in einen speziellen Darm erfüllt wird, der ein Netz in der Form vom Bienenstock hat. Das Produkt ist warm verarbeitet und dann geräuchert.

**Die geräucherte Bratwurst von Švanda** – die Bratwurst aus dem Schweinefleisch und Rindfleisch, mit der Mischung vom natürlichen Gewürz. Die Bratwurst wird stark durch den natürlichen Rauch geräuchert.

**Die pikante Bratwurst von Švanda** – die Bratwurst aus dem Schweinefleisch und Rindfleisch, mit der Mischung vom natürlichen Gewürz und Paprika. Die Bratwurst wird stark durch den natürlichen Rauch geräuchert.



Der Katalog von zertifizierten Produkten gibt MAS Hlinecko in der Zusammenarbeit mit der Stadt Hlinsko heraus.

