

# Rassiger.

**Eine der wirklich alten Schweinerassen ist das Duroc-Schwein, auch Amerikanisches Duroc genannt.** Es verdankt seinen Namen laut dem *National Swine Registry* einem gewissen Isaac Frink. Im Jahre 1823 hatte dieser in Milton im Staate New York aus einem Wurf von zehn Ferkeln ein Tier mit besonders rotem Fell erworben. Der Verkäufer war Harry Kelsey, welcher seinerseits den damals im Staate New York bekannten und erfolgreichen Traberhengst *Duroc* sein Eigen nannte. Zu Ehren dieses Hengstes nannte Isaac das Schwein *Duroc*. Das Tier bildete die Basis einer neuen Rasse, welche auch heute noch nach dem New Yorker Rennpferd benannt ist.



EXKLUSIVER IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH DÜSSELDORF

**Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40 oder Fax 0800/94 29 444**

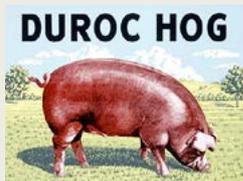
[WWW.ALBERSFOOD.DE](http://WWW.ALBERSFOOD.DE) - [INFO@ALBERSFOOD.DE](mailto:INFO@ALBERSFOOD.DE)



# Duroc Schwein

## Erfolg durch Qualität

Die Fleischqualität des Duroc wurde im Laufe des 19. und 20. Jahrhunderts im Nordosten der USA weiter entwickelt. Die Rasse verbreitete sich nun aufgrund ihrer überragenden Eigenschaften in der Zucht sowie im Verzehr über das ganze Land. Heute macht sie einen großen Anteil der US-Schweineherde aus. Von den USA verbreitete sich das Duroc über weite Teile der Welt, so auch nach Spanien, wo wir die Rasse in Katalonien für Sie wiederentdecken konnten. Die herausragenden und geschätzten Eigenschaften des Duroc sind große, fleischige Schultern, ein muskulöser Rücken und eine wohlgeformte Brust.



## Alte Rassen schmecken besser

Da weiche Fettlinien das zarte Duroc-Fleisch durchziehen, liefert es außergewöhnlich saftige Steaks und Braten. Ein Merkmal, das eben nur noch bei solchen alten Schweinerassen zu finden ist. Weltweit lieben Spitzenköche und Fleischliebhaber Duroc wegen seiner intramuskulären Marmorierung. Auch hierzulande galt bis in die sechziger Jahre ein Schwein nur dann als wertvoll, wenn es reichlich Fett im Fleisch besaß. Dass es sich dabei sogar um relativ gesundes Fett handelte, war damals noch kaum jemandem bewusst. Die Tiere bewegten sich nämlich noch

viel im Freien und fraßen auch dort. Sie wuchsen langsam heran und konnten kaum Stress. Schweinekotelett stand noch nicht jeden Tag auf unseren Tischen. Das änderte sich, als die fetten Jahre des Wirtschaftswunders begannen. Der Appetit der Bevölkerung auf Koteletts wurde immer größer, jetzt konnte man es sich leisten - nur mager sollte es sein! Dieser Trend zum möglichst fettfreien Fleisch war der Anfang vom Ende der alten Schweinerassen in Deutschland. Schnell wachsende, »moderne« Rassen wurden gezüchtet, mit hohem Fleisch- und Schinkenanteil und besonders langer Rückenpartie - für noch mehr Koteletts. Von einem Leben im Freien

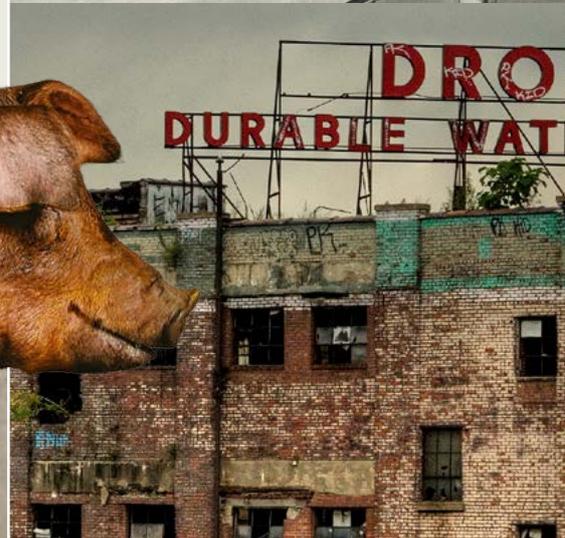
können diese Schweine allerdings nur träumen. Sie sind anfällig für Krankheiten. Ihr Fleisch schrumpft wegen des hohen Anteils an eingelagertem Wasser in der Bratpfanne.

## Zurück zum Ursprung

Wir freuen uns, Ihnen mit Schweinefleisch vom Duroc eine echte Alternative bieten zu können. Unser Partner LaMila pflegt den Kontakt mit den Produzenten vor Ort und sucht für uns die beste Ware aus. Geschnitten und verpackt wird die Ware nach unseren Vorgaben.



1929 gewann die »Titan Queen« den Titel als weltgrößte Duroc Sau am Colorado Agricultural College.



EXKLUSIVER IMPORTEUR FÜR DEUTSCHLAND: ALBERS GMBH, MÜNDELHEIMER WEG 6, 40472 DÜSSELDORF  
**Bestellung und Infos unter Telefon 0211/94 29 40 oder Fax 0800/94 29 444**  
SPITZENQUALITÄT IN SACHEN FLEISCH UND GEFLÜGEL VON DEN BESTEN ERZEUGERN DIESER WELT.  
WWW.ALBERSFOOD.DE - INFO@ALBERSFOOD.DE

