

Bauer Grunzke, Sojaschweinezüchter

belonso
Undercover Theater

Ihr Ansprechpartner: Matthias Reeck
www.belonso.de
tel... 0511..373 09 99
mobil... 0171.. 273 09 99
fax... 0511 811 29 07
Email.. Info@belonso.de



Immer bereit zu agrarökonomischer Fachsimpelei informiert Bauer Grunzke vom Gut Dünken sie über seine selbstgezüchteten Sojaschweine (siehe Zeitungsartikel rechts).

Geeignet für alle ländlichen Veranstaltungen, vom Hoffest über Landwirtschaftstagungen bis zur Hochzeit im Grünen.

Der Landwirt mit hohem Anspruch, als Walk Act unterwegs im Auftrag artgerechter Läusebekämpfung, zu deren Erforschung er auch gern Ihre Pflanzen diversen Experimenten mit selbstgemixten Tinkturen unterzieht (keine Angst, Ihrem Benjamini passiert nicht wirklich etwas!).

zurück – um 20.00 Uhr soll der Regen

Raubbau an Soja hat eine Ende!

In der gastronomischen Welt hat jüngst ein Mann auf sich aufmerksam gemacht: Bauer Grunzke vom Gut Dünken ist es gelungen das erste reinrassige Sojaschwein zu züchten. Über viele Jahre wurden die Ferkel nur mit Sojabohnen aufgezogen, die ausgewachsenen Schweine bekamen ausschließlich Sojamehlspesen. Grunzkes Schweine bestehen aus purem Sojafleisch.



Das Sojaschwein muss nicht mehr geschlachtet werden, es spürt keinen Schmerz. Es kann lebendig aufgebraucht werden. Auch Vegetarier können sich jederzeit eine Scheibe vom Sojaschwein abschneiden. Es empfiehlt sich, Maul und Extremitäten erst ganz zum Schluss zu verwenden, damit das sich das Schwein bis zuletzt fortbewegen und fressen kann. „Die Sojabohne kann nun besser geschützt werden, der Raubbau unterbunden. Zwar wird auch das Sojaschwein mit Soja gefüttert, aber ist, was das Fressverhalten angeht, erfreulich bescheidener, als der Mensch. M.R.

