

24. Fachtagung zum Ökolandbau 2023

Bio auf dem Weg aus der Nische – Zukunftsperspektiven für die Vermarktung ökologischer Erzeugnisse

28.11.2023 Bad Kreuznach



Katharina Gänger
Landwirtschaft & Tierschutz
EDEKA Südwest Fleisch



REGIONALGESELLSCHAFTEN

EDEKA ZENTRALE AG & CO. KG Hamburg

EDEKA Nord

EDEKA Rhein-Ruhr

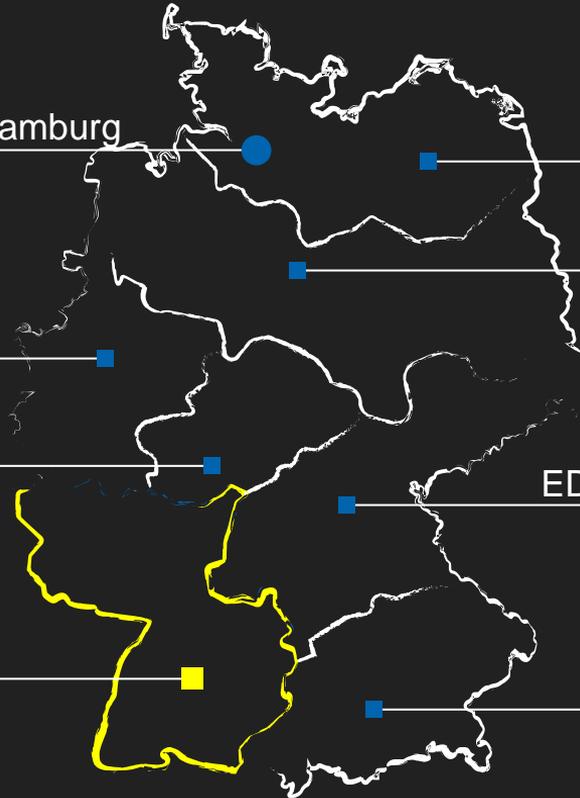
EDEKA Minden-Hannover

EDEKA Hessenring

EDEKA Nordbayern-Sachsen-Thüringen

EDEKA Südwest

EDEKA Südbayern



Die sieben Großhandelsbetriebe dienen der flächendeckenden Warenversorgung des angeschlossenen Einzelhandels.

Abteilung Landwirtschaft & Tierschutz



Annukka Gehring, Katharina Gänger, Maxi Karpeles, Stephanie Meiss

„Grüne Seite“

- Landwirtschaftliche Betriebe
- Tier-Transporte
- Schlachthöfe



„Öffentlichkeitsarbeit“

- Networking (Verbände, Universitäten, NGOs, Politik)
- Kundenanfragen
- Vorträge
- Weiterbildung



„Entwicklung“

- Begleitung von Forschungsprojekten
- (Weiter-)Entwicklung von Markenprogrammen
- Erarbeitung von Richtlinien



EDEKA Südwest Fleisch als Bindeglied



Landwirtschaft:

- › Verlässlichkeit
- › Planungssicherheit
- › Garantierte Abnahme
- › Garantierte Preise
- › Wertschätzung

Verbraucher:

- › Service
- › Qualität
- › Preiswürdigkeit
- › Transparenz
- › Tiergerechtere und regionale Tierhaltung

Gesetzgeber:

- › Gesetzliche Rahmenbedingungen
- › Koalitionsvertrag (u.a. 30% Ökolandbau bis 2030, Einführung der Tierhaltungskennzeichnung)

Markenfleischprogramme

Qualitätsfleisch aus tiergerechteren Haltungssystemen aus der Region



TIERGERECHTERE HALTUNGSSYSTEME
für die Nahrungsmittelproduktion



SCHONUNG DER UMWELT
durch kurze Transportwege



STÄRKUNG DER LANDWIRTSCHAFT
in der Region



BEWAHRUNG
der heimischen Kulturlandschaft



HOCHWERTIGE PRODUKTE
für die Region

Markenprogramme/ Siegel



Kein
Markenprogramm



Hofglück – Schwein



EDEKA Südwest seit 2013 Vorreiter mit dem Premiumstandard

Grundlage:

- **Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbundes in der Premiumstufe**
- **Haltungsform Stufe 4**

- ✓ Tiergerechtere Haltung über alle Produktionsstufen
- ✓ Nachhaltige Fütterung
- ✓ Mehr Wertschätzung für regionale Landwirtschaft





Hofglück Schwein

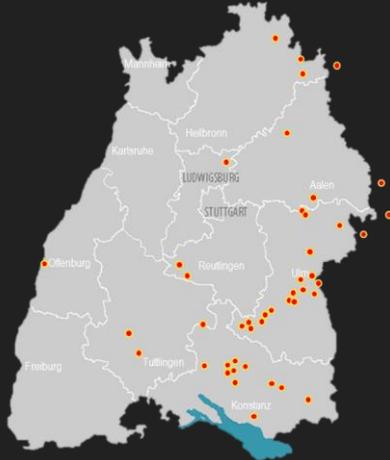
- ✓ sicherer **Mindestpreis** für die Landwirte
- ✓ langfristige **Abnahmegarantie** (bis zu 10 Jahre)
- ✓ gerechte Verteilung der Erlöse auf Mäster und Ferkelerzeuger durch höheren Ferkelpreis



Ca. 1.700 Tiere / Woche



70 Betriebe



Bioland-Programm

- › Start 2013 mit ca. 50 Schweinen/Woche
- › Ziel: **Regionalität & „Bio-mit-Gesicht“**
- › seit Oktober 2015 gemeinsamer Kriterienkatalog für Schweinehaltung
- › Schlachtung in Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen



<https://youtu.be/XVM7YDeLbo0?si=29oV1qE65Lre4a9Z>

Bioland Schwein

- **Planungssicherheit** für Erzeugerbetriebe durch **langfristige Verträge (10 Jahre)** mit Abnahmegarantie und langfristigen Preisen
- gerechte Verteilung der Erlöse auf Mäster und Ferkelerzeuger durch höheren Ferkelpreis
- **5xD-Prinzip:** Geburt, Aufzucht, Mast, Schlachtung, Verarbeitung in Deutschland



Ca. 730 Tiere / Woche



50 Betriebe

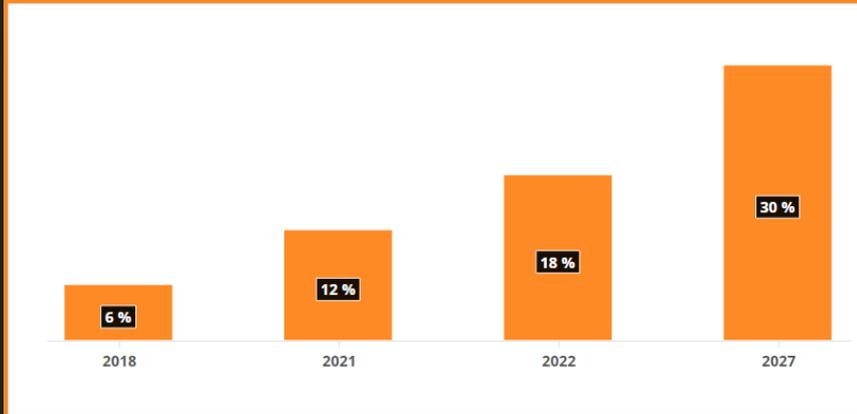


Schweine in Haltungform Stufe 4

Unser Ziel:

Bis 2027 beträgt der Anteil der Schweine, die im Hofglück-Programm oder unter ökologischen Bedingungen aufwachsen, mindestens 30 % aller angelieferten und verarbeiteten Schweine bei EDEKA Südwest Fleisch..

Entwicklung des Anteils der Schweine, die im Hofglück-Programm oder unter ökologischen Bedingungen aufwachsen



Seit 2022 werden auch Bio-Schweine in die Berechnung einbezogen.



Demeter-Kalb

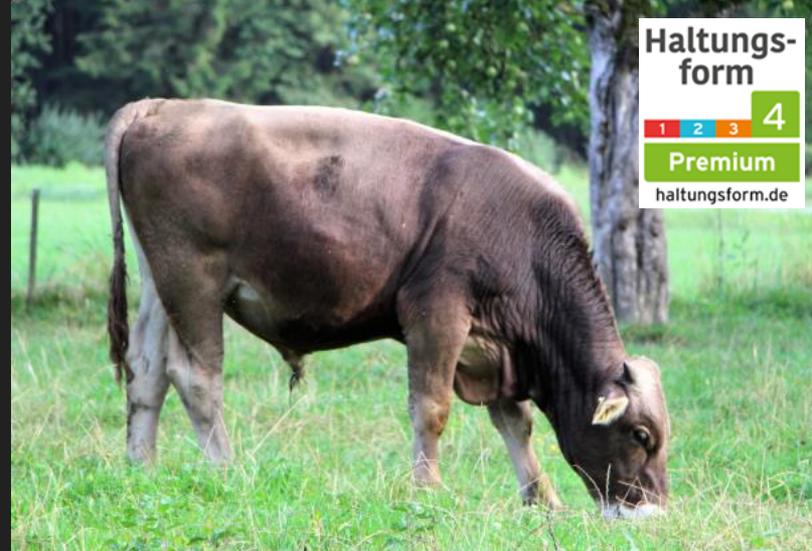


- Seit 2019
- Feste Abnahme von ca. 410 Kälbern/Jahr



Kuhgebundene Kälberaufzucht/ -Mast

- Wesensgemäße Haltung für mehr Tierwohl
 - Kälber dürfen bei der Kuh bleiben
 - Aufzucht mit Kuhmilch direkt aus dem Euter
 - Reichlich Platz und Auslauf für Kuh und Kalb
 - Auch männliche Kälber dürfen auf dem Betrieb verbleiben
- **Vermarktung von Milch-, Milchprodukten UND Kalbfleisch**
- **Nachhaltige Kreislaufwirtschaft im Betrieb**
- **Nachhaltige Beweidung von Grünland**



Haltungsform

1 2 3 4

Premium

haltungform.de

Glanrind



- traditionelle Hausrinderrasse in Rheinland-Pfalz
→ Erhalt von seltenen Nutztierarten (Slow Food Arche des Geschmacks)
- mind. EU-Bio zertifiziert
- tiergerechtere Haltung mit Weidegang



Glanrind

- Regionale Vermarktung von Färsen und Ochsen
- gehobene Fleischqualität (R 2/3)
- Regionalprogramm für Märkte in nördlichen Absatzgebiet
- Vermarktung von halben Tieren an einzelne Bedientheken



44 Tiere in 2022



5 Betriebe



SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND

Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der Erzeugergemeinschaft **seit 30 Jahren**

- **Weidegang** von Frühjahr bis Herbst, keine Anbindehaltung
- Kooperationen zwischen Milchviehhaltern und Mutterkuhhaltern zur **Aufzucht der männlichen Kälber**
- **Förderung** der Landwirtschaft und **Kulturlandschaft**
- **Kurze Transportwege**
- **Nachhaltige, biologische** Landwirtschaft



Schwarzwald Bio-Weiderind

-Zahlen und Fakten-

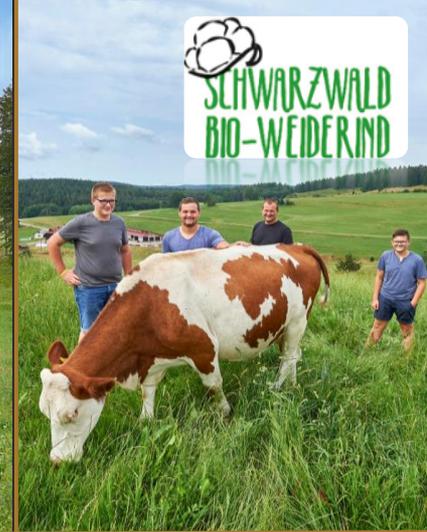
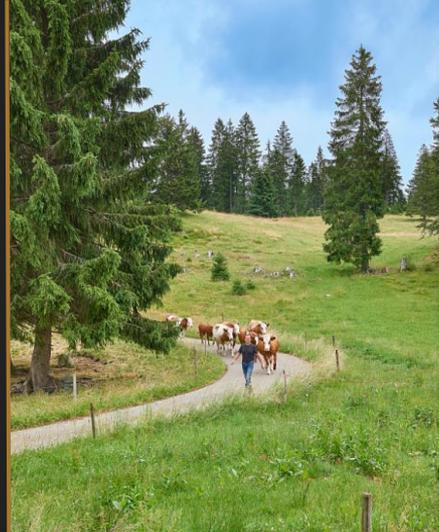
- Über **280000 kg Rindfleisch(Absatz)**
- Anteil deutlich über 2% am gesamten Rindfleisch (Einzelhandel)
- In **über 120 Bedientheken** wird das Schwarzwald Bio-Weiderind regelmäßig angeboten
- Seit **2022 (Fein-)Zerlegung in Rheinstetten** → mehr Service für unsere Kunden



Ca. 1.500 Tiere / Jahr



Ca. 200 Mitgliedsbetriebe

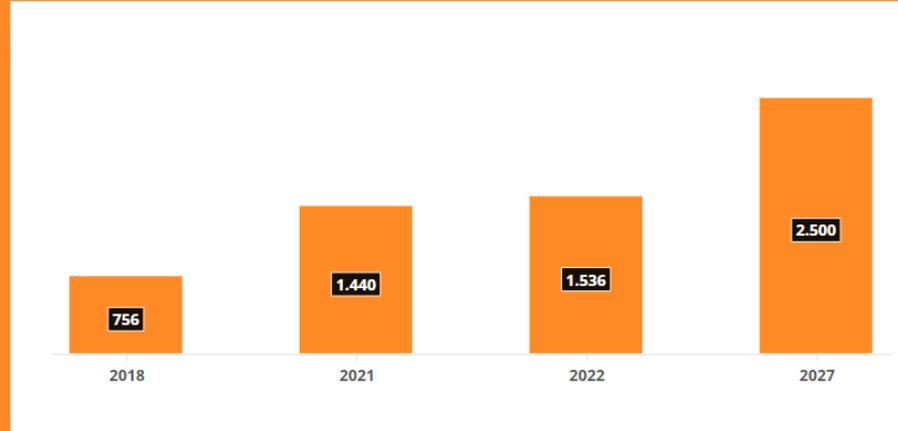


Schwarzwald Bio-Weiderind

Unser Ziel:

Bis 2027 steigert EDEKA Südwest Fleisch die Anzahl der Schwarzwald Bio-Weiderinder auf 2.500 pro Jahr.

Entwicklung der Anzahl von Schwarzwald Bio-Weiderindern

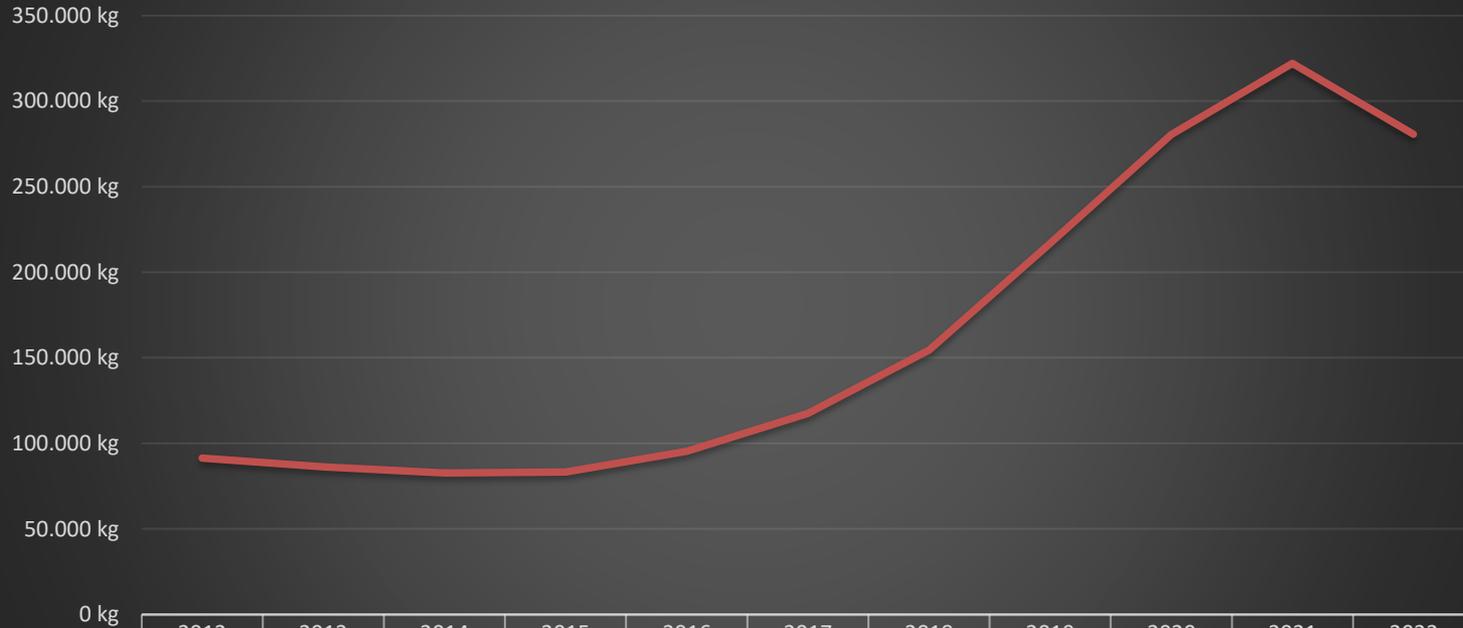


Seit 2022 werden auch Kühe miteingerechnet.



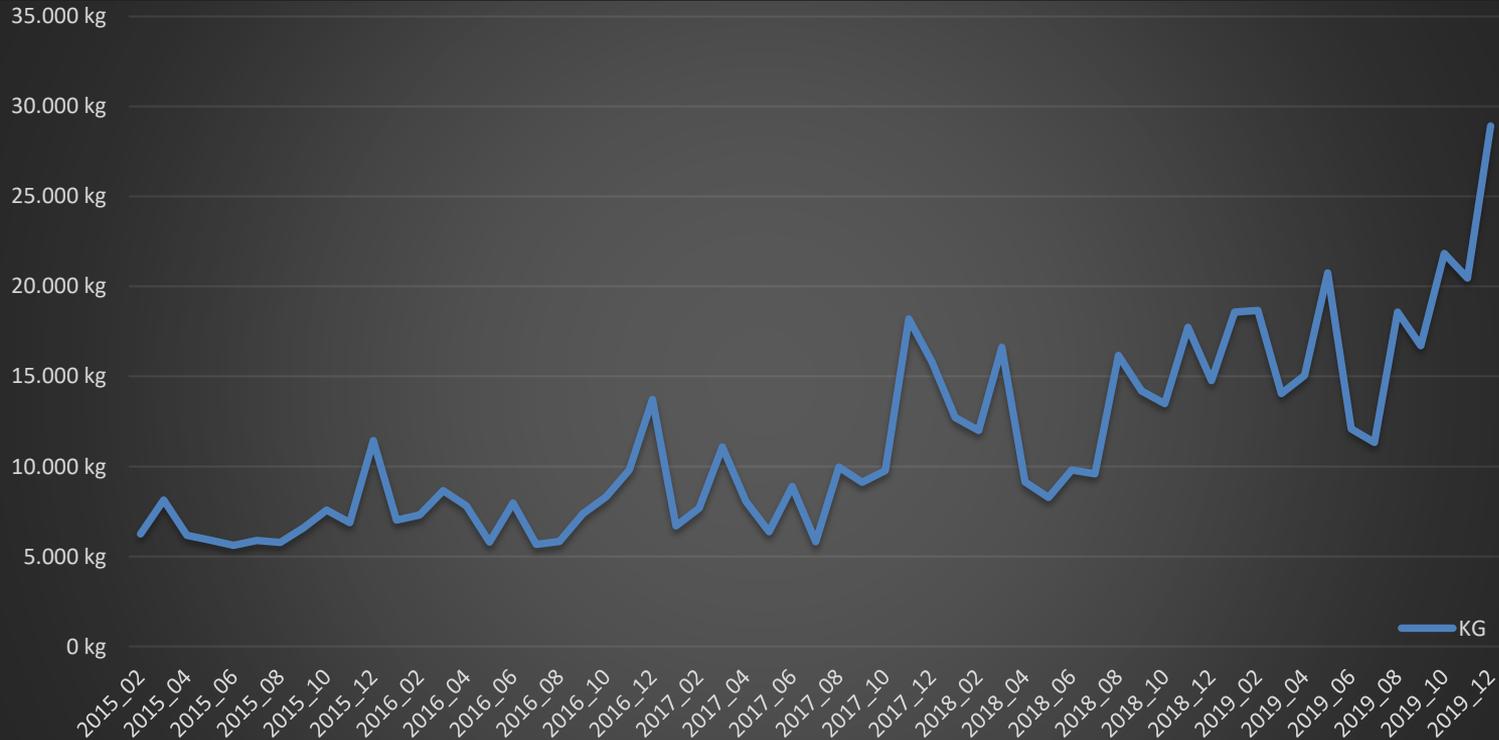
Schwarzwald Bio-Weiderind - Zahlen und Fakten-

Absatzentwicklung Schwarzwald Bio-Weiderind



	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
KG	91.319 kg	86.166 kg	82.693 kg	83.187 kg	95.321 kg	117.474 k	154.489 k	216.965 k	280.414 k	321.995 k	280.579 k

Schwarzwald Bio-Weiderind -Absatz im Jahresverlauf-



Schwarzwald Bio-Weiderind

-Schlüsselfaktoren für den Verkauf-

- *Regionalität*
- *Weidehaltung*
- *Qualität*
- *Service*
- *Bio – „Mit Gesicht“*
- *Erhaltung von Kulturlandschaft*

→ **Mehrwert erklären!**



Schwarzwald Bio-Weiderind – Im Verkauf–

- Bedientheken müssen Bio-zertifiziert sein
- Anschauliche Produktpräsentation und Kennzeichnung der Ware
- Personalschulungen für Verkaufspersonal durchgeführt, um den Mehrwert an den Verbraucher zu bringen



Betriebsbesichtigungen für Verkaufspersonal



Herr Schmidt persönlich ist bei den Betriebsbesuchen vor Ort

Schulungen für Verkaufspersonal – Verkostungen im Markt



Schwarzwald Bio-Weiderind -Gesichter und Geschichten zeigen-



Eine starke Gemeinschaft:
Schwarzwald Bio-Weiderind




FRANKREICH Baden-Württemberg BADEN SCHWARZWALD SAARLAN
SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND
SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND
SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND

ES GIBT GUTES AUS UNSERER HEIMAT
IN DER ERZEUGERGEMEINSCHAFT

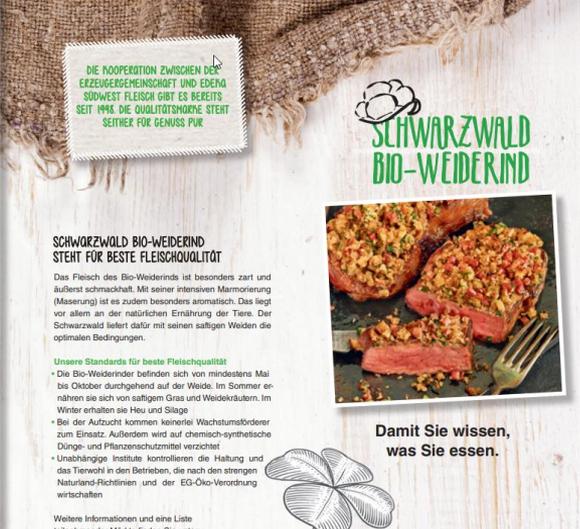
Das Fleisch des Schwarzwald Bio-Weiderinds ist ausschließlich von der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind im Schwarzwald produziert. Dieser Zusammenschluss besteht derzeit aus etwa 125 Mitgliedsbetrieben, die alle nach der EU-Öko-Verordnung zertifiziert sind.

Der Großteil der bäuerlichen Familienbetriebe wirtschaften seit mehr als 20 Jahren nach den Regeln des ökologischen Landbaus. Dazu gehört, dass die Bio-Weiderinder den ganzen Sommer über auf den weiden des Schwarzwalds weiden. Mit Schwarzwald Bio-Weiderindfleisch unterstützen Sie:

- die Landwirtschaft und ihre Familien aus der Region
- den Erhalt und die Pflege der typischen Kulturlandschaft im Schwarzwald
- eine regionale Vermarktung und kurze Transportwege zum Schutz der Umwelt

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.schwarzwald-bio-weiderind.de

Kontakt: KSB He
Goldbach 1, 79842
Tel.: 0 76 75 9 62 3



Die Kooperation zwischen der Erzeugergemeinschaft und Edeka Südwest Fleisch gibt es bereits seit 1994. Die Qualitätshörne steht seither für Genuss pur.

SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND

SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND STEHT FÜR BESTE FLEISCHQUALITÄT

Das Fleisch des Bio-Weiderinds ist besonders zart und äußerst schmackhaft. Mit seiner intensiven Marmorierung (Maserung) ist es zudem besonders aromatisch. Das liegt vor allem an der natürlichen Ernährung der Tiere. Der Schwarzwald liefert dafür mit seinen saftigen Weiden die optimalen Bedingungen.

Unsere Standards für beste Fleischqualität

- Die Bio-Weiderinder befinden sich von mindestens Mai bis Oktober durchgehend auf der Weide. Im Sommer ernähren sie sich von saftigem Gras und Weidekräutern. Im Winter erhalten sie Heu und Silage
- Bei der Aufzucht kommen keinerlei Wachstumsförderer zum Einsatz. Außerdem wird auf chemisch-synthetische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel verzichtet
- Unabhängige Institute kontrollieren die Haltung und das Tierwohl in den Betrieben, die nach den strengsten Naturland-Richtlinien und der EG-Öko-Verordnung wirtschaften

Damit Sie wissen, was Sie essen.



Cossu schaut rein – Goldbachhof
Schwarzwald Bio-Weiderind –
YouTube



SCHAU REIN:
Goldbachhof



SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND

Schwarzwald Bio-Weiderind

Gutes aus unserer Heimat




Schwarzwald Bio-Weiderind → Marketing geht auch so!



SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND

Die Erzeugergemeinschaft „Schwarzwald Bio-Weiderind“ gratuliert der Familie Schmidt zur Neueröffnung des Edeka-Marktes in Bonndorf! Vielen Dank für das gute Miteinander!

Schmidts Märkte

Natürlich VON DAHEIM

Wir sind Ihre Lebensmittel- und Genusspartnerin in Baden-Württemberg täglich bei der Arbeit für Ihre Freude an frischen Produkten und Ihren Wünschen nach gutem Essen.

Baden-Württemberg



Erfolgreiche regionale Rindervermarktung mit dem LEH – Wie geht das?



Landwirtschaft

- Frühzeitige Planung der Tierzahlen
- verlässliche Lieferung
- Hohe, gleichbleibende Qualitäten (U/R; 2/3)
- Transparenz und Ehrlichkeit gegenüber dem Abnehmer und dem Endverbraucher

Schlachthof

- Kurze Transportwege zum Schlachthof
- Tierschutzgerechte Schlachtung
- Hohes Qualitätsmanagement
- Zertifizierungen wie bspw. **IFS**

EDEKA Südwest Fleisch:

- Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Einzelhändler
- Verlässliche Planung von Ein- und Verkauf
- Hochwertige Zerlegung
- Service für die Einzelhändler
- Marketing und Werbung

EDEKA Markt/Bedientheke

- Hoher Service für den Endkunden
- Ansprechende Produktpräsentation
- Verkauf der regionalen, nachhaltigen Produkte
- Verlässliche Abnahme

Endkunde/Verbraucher

- Kauf von regionalen, nachhaltigen Produkten
- Wertschätzung und Unterstützung der regionalen Landwirtschaft

SCHLÜSSELELEMENTE ODER FÜR EINE ERFOLGREICHE VERMARKTUNG:

✓ Prozess- und Produktqualität

- In der Landwirtschaft und der Verarbeitung
- Verkauf von **Genuss und Gefühl**

✓ Kommunikation

- Von der Landwirtschaft und dem Handel
- Miteinander und zum Kunden

✓ Partnerschaftliches Handeln → Teamgeist

✓ Vorrasschauendes Handeln

✓ Gesichter und Geschichten: Schlüsselpersonen



Eine starke Gemeinschaft:
Schwarzwald Bio-Weiderind

Transparenz – Partnerschaftliches Handeln – Vertrauen



Von der Erzeugung bis in die Theke!



Mit jedem Einkauf von Bio-Rindfleisch aus der Region wird eine regionale Wertschöpfungskette, Umweltschutz und Tierschutz unterstützt!

Herzlichen Dank.

Wir ♥ Lebensmittel.



„Wenn alle fair und respektvoll
miteinander umgehen
und an einem Strang ziehen,
dann kann man was bewegen.“

*Markus Kaiser, Vorsitzender
der Erzeugergemeinschaft
Schwarzwald Bio-Weiderind*

Bauern | Hersteller | Händler
**FAIRE
PARTNER²²**
top
agrar LP

