

Die Rolle der EZG in der regionalen Wertschöpfungskette

Bio Rind & Fleisch EZG GmbH

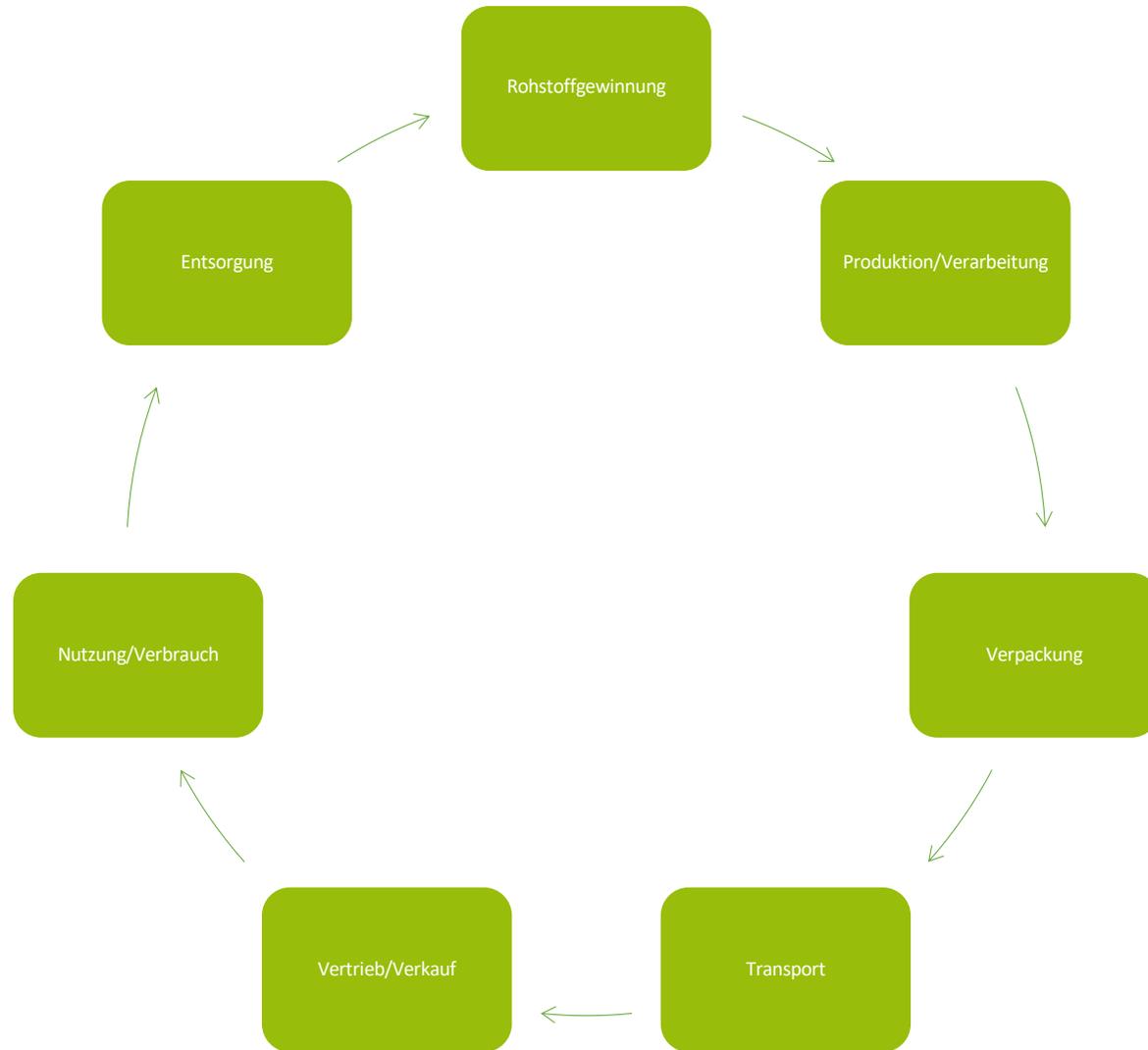


Wir sind Partner



DE-ÖKO-006





DE-ÖKO-006

- „[...] durchdachte Vermarktungskonzepte [...]“
- „Die Aufgabe ist nur in Gemeinschaft zu stemmen.“
- „[...] Image der Branche mit Besinnung auf den Ursprungsgedanken [...]“



Flavio Traxl



Landwirt

staatl. gepr. Agrarbetriebswirt mit
Schwerpunkt Öko Landbau

Geschäftsführer Bio Rind & Fleisch
EZG GmbH

Vorstand Biokreis e.V. für
Verarbeitung und Handel

Bio Rind & Fleisch EZG GmbH

Auf der Lai 43

54317 Gusterath

Tel.: 06588 9839305

Mobil: 0151 18701702

Fax.: 06588 9839321

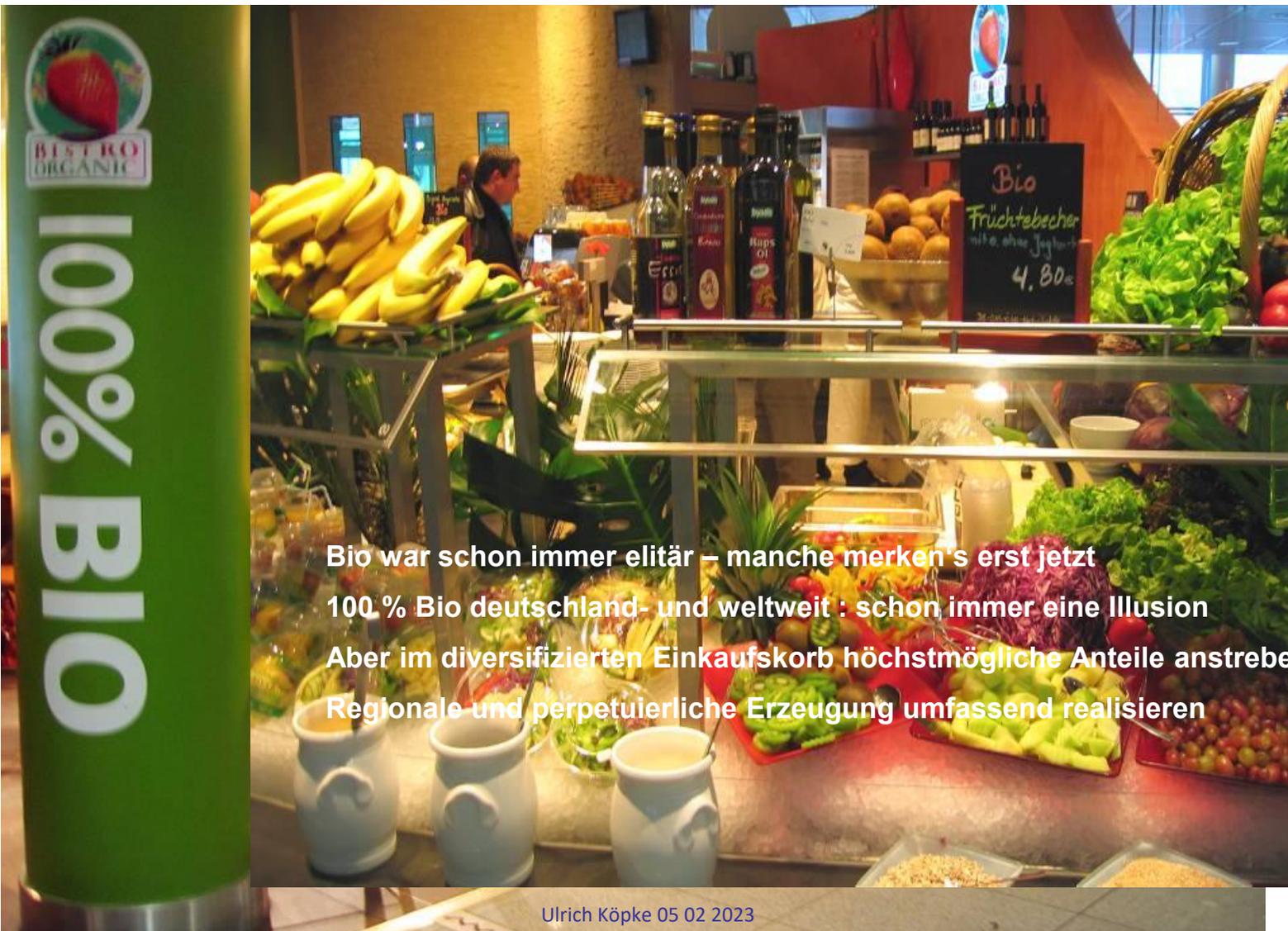
traxl@biorind.de



Wir sind Partner



DE-ÖKO-006



Bio war schon immer elitär – manche merken's erst jetzt
100 % Bio deutschland- und weltweit : schon immer eine Illusion
Aber im diversifizierten Einkaufskorb höchstmögliche Anteile anstreben
Regionale und perpetuierliche Erzeugung umfassend realisieren

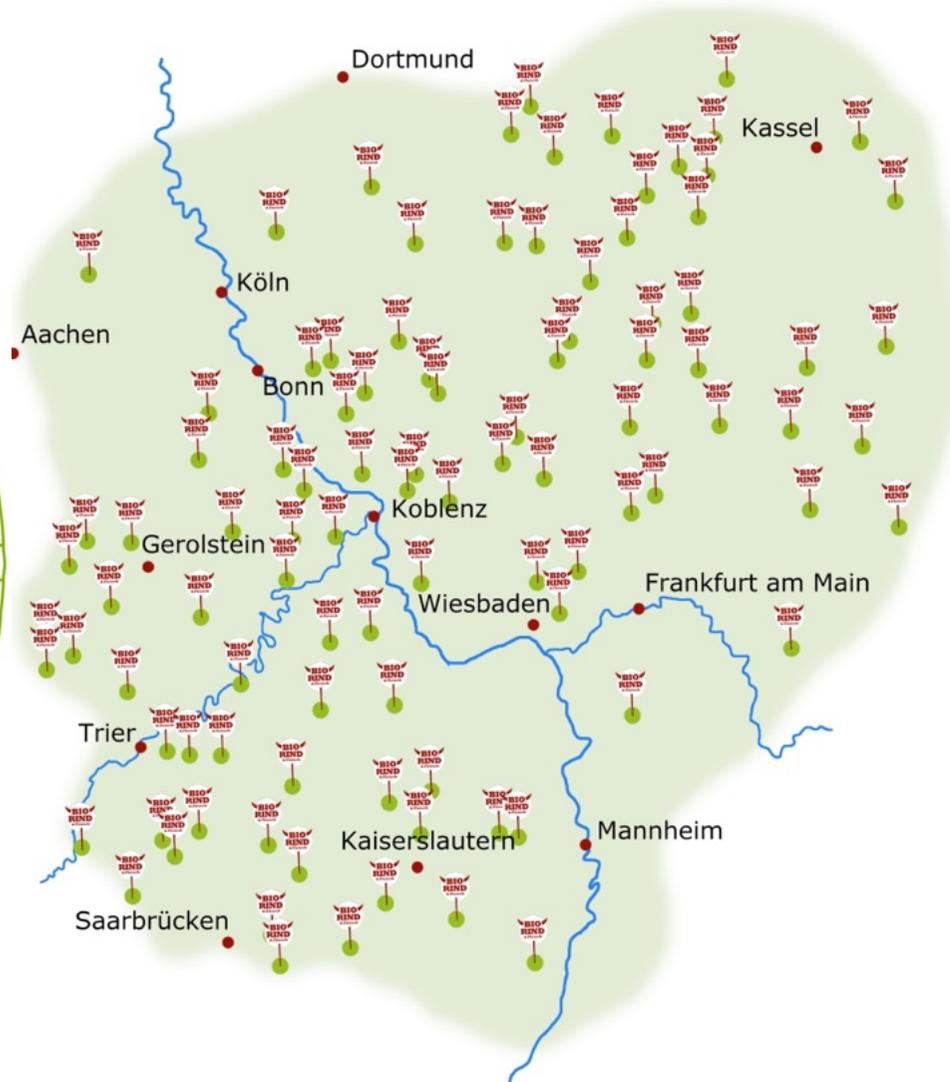
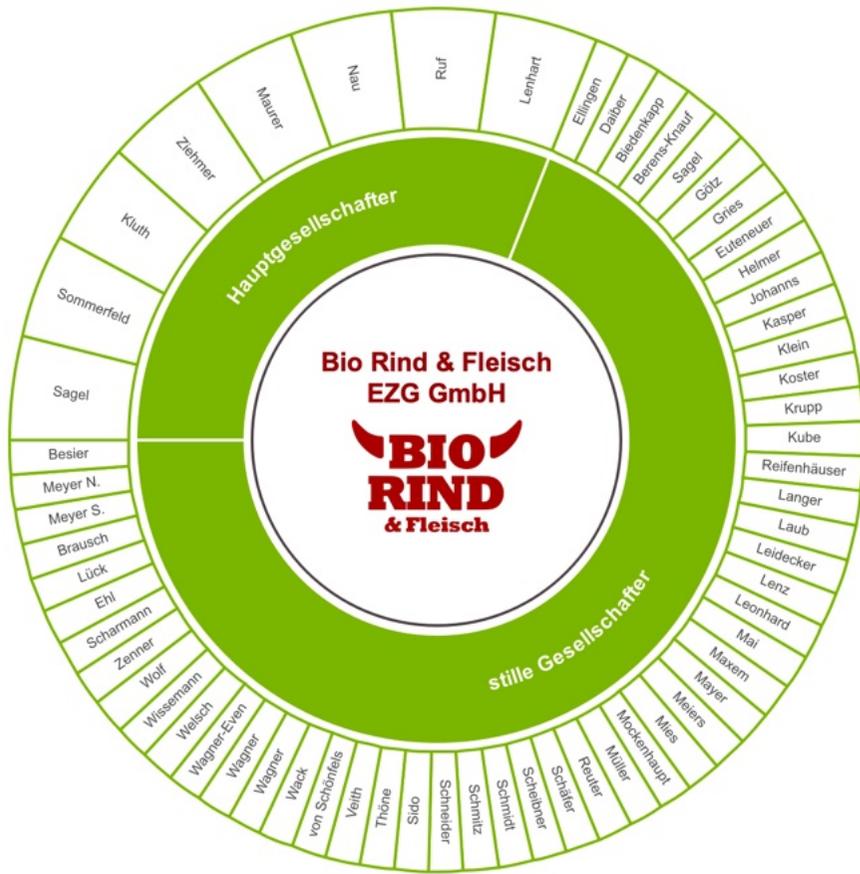
Ulrich Köpke 05 02 2023

BIO
RIND
& Fleisch

© Ulrich Köpke



DE-ÖKO-006



Was verstehen die Endverbraucher:innen unter Bio Fleisch ?

Befinden wir uns in einer großen Lüge ?



Wir sind Partner



DE-ÖKO-006

Vom Hof bis in den Markt 1/6

Die Landwirtinnen & Landwirte 2/6

„Eine tiergerechtere Haltung ist mir wichtig – darum bin ich Hofglück-Landwirt. Durch die langfristigen Verträge mit EDEKA Südwest kann ich den Hof auch für nachfolgende Generationen erhalten.“

Peter Baureis, Hofglück-Landwirt

Die Verarbeitung:

„Bei EDEKA Südwest Fleisch vereinen wir das Wissen, Können und die Hingabe ausgewiesener Fachleute – darunter über 80 Metzgermeister.“

Sascha Ickas, Teamleiter Zerlegung

Die Qualitätssicherung:

„Unsere Kunden sollen sich auf eine gleichbleibend hohe Qualität verlassen können. Deshalb setzen wir auf strenge Kontrollen und unser zertifiziertes Qualitätsmanagement.“

Katharina Schlöbe, Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Der Transport:

„Bei EDEKA Südwest wird Regionalität großgeschrieben. Dadurch können auch die Transportwege kurz gehalten werden. Das gewährleistet Frische und ist gut für die Umwelt.“

Sergej Klan, Berufskraftfahrer

Im Markt:

„Guter Service bedeutet für mich: Freundlichkeit und gute Beratung. Wenn Kunden zu einem Produkt Fragen haben, helfen meine Kollegen und ich an den Bedientheken in über 1.000 EDEKA-Märkten im Südwesten immer gerne weiter.“

Tanja Scheffert, Fachverkäuferin Fleisch und Wurst



DE-ÖKO-006

Nachhaltiger grillen

Diese Marken machen's möglich

SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND
HOF GLÜCK
UNSERE HEIMAT
UNSERE HEIMAT BIO

Hofglück: Wurst überbacken mit Löwentaler-Käse

SCHWARZWALD BIO-WEIDERIND
HOF GLÜCK
UNSERE HEIMAT
UNSERE HEIMAT BIO

Schwarzwald Bio-Weiderind: Gegrillte Rindersteaks

UNSERE HEIMAT BIO
UNSERE HEIMAT

Unsere Heimat – echt & gut: Vegane Grillspieße

Brainstorm



Wir sind Partner



DE-ÖKO-006



lidl bio fleisch



[Alle](#)

[Bilder](#)

[Shopping](#)

[News](#)

[Videos](#)

[Mehr](#)

Suchfilter

Ungefähr 2.910.000 Ergebnisse (0,49 Sekunden)

<https://www.lidl.de> > bioland

Bioland - Lidl.de

Wir wollen hochwertige **Bio**-Produkte in die Mitte der Gesellschaft bringen. Christoph Graf, ...
Versch. Sorten Je 500g-Packung. Bioland **Fleisch** und Wurst ...

Ähnliche Fragen

Wo kommt das Bio-Fleisch von Lidl her?



Wie gut ist Bio-Fleisch wirklich?



Wer steckt hinter Gut Bio?



Was ist der Unterschied zwischen normalen und biofleisch?



Wir sind Partner



DE-ÖKO-006

Wo kommt das Bio-Fleisch von Lidl her? ^

Lidl setzt auf heimische Produkte: **Fleisch** soll ausschließlich aus deutschen Betrieben stammen. Auch dem Tierwohl **kommt** die Umstellung zugute: Lange Tiertransporte zur Schlachtung werden dabei künftig vermieden. Schon jetzt setzt der Discounter auf heimische tierische Erzeugnisse in seinem **Lidl**-Sortiment. 16.12.2021

AdScanner-Insights zur TV-Werbung
**Lidl nutzt Sat.1 für seine
Bioland-Werbung**



© Screenshot Lidl

In größerem Umfang machte Lidl am Dienstag auf Bioland-Ware in seinem Sortiment aufmerksam - der Spot war oft in Sat.1 zu finden. Und: Wie sah eigentlich Amazons CL-Werbestrategie aus?



von Manuel Weis 

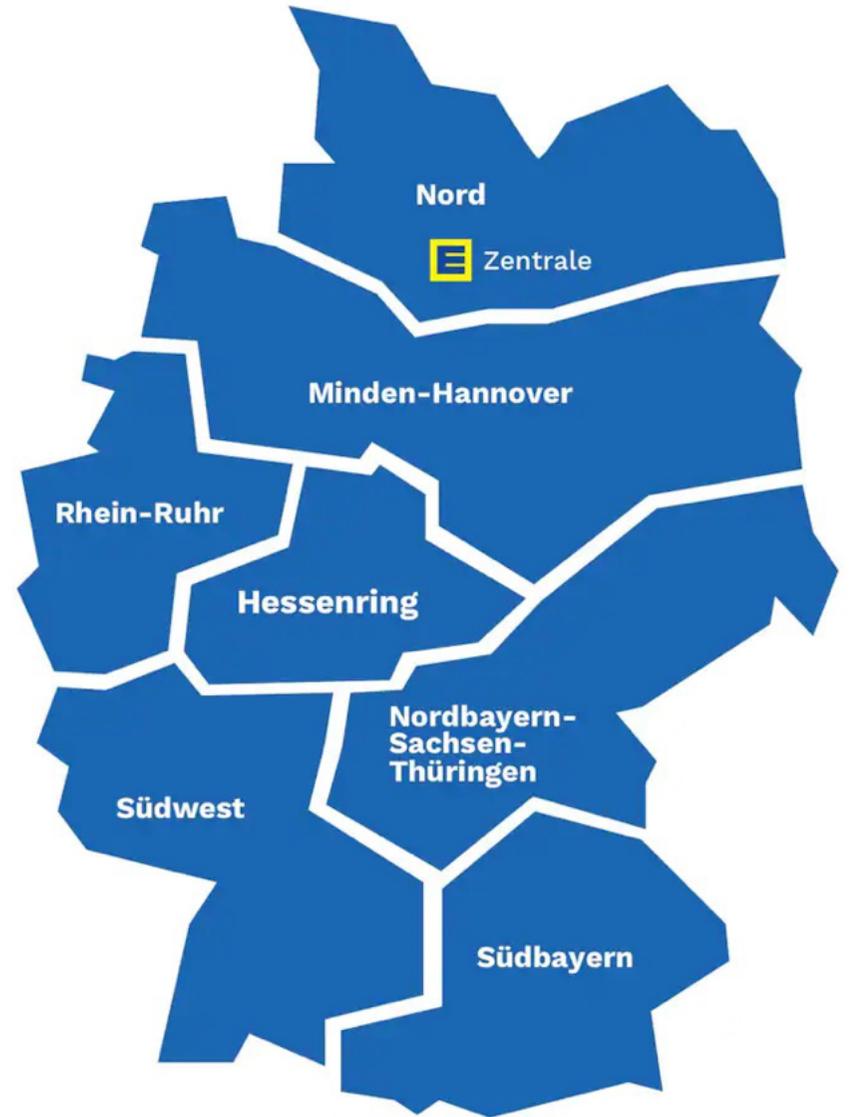
am 15.02.2023 - 13:57 Uhr



Wir sind Partner



DE-ÖKO-006



KONTAKT UND ANSPRECHPARTNER

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – besonders in Zeiten, in denen ein Großteil der Waren sich zwar mit vollständigen Werbeversprechen und in leuchtenden Bildern präsentiert, jedoch trotzdem anonym bleibt und meist nicht das hält, was die Verpackung verspricht.

Bei uns können Sie sich sicher sein, dass unser Fleisch von zertifizierten Bioland-Betrieben stammt und die Tiere mit Liebe und Sorgfalt aufgezogen und in allen Lebensphasen tiergerecht behandelt wurden. Wir achten außerdem auf minimale Transportzeiten (max. 200 km oder 4 Stunden) zu ausgewählten Schlachthöfen.

Falls Sie mehr wissen möchten, kontaktieren Sie uns gerne. Unsere Ansprechpartner für die Edeka-Vermarktung sind:



Flavia Trand
Bio Rind & Fleisch EDEG GmbH
Tel. 045 68 939905
info@biocind.de



Raphael Nisch
rebio GmbH
Tel. 07472 164933-23
info@rebio.de



Oliver Alletsee
BFG Bio-Fleisch GmbH
Tel. 0431 34480-182
info@bfg-biofleisch.de



IN IHRER EDEKA FRISCHFLEISCH-ABTEILUNG



... und viele weitere Produkte

Die starken Marken der regionalen Bioland-Erzzeugergemeinschaften



PREMIUM, REGIONAL, BIOLAND



BIO RIND & Fleisch

WAS IST DAS BESONDERE AN UNSEREN PREMIUM-PRODUKTEN?

Die Betriebe unserer Erzeugergemeinschaften befinden sich in den Alpen bzw. dem Voralpenland, dem Schwarzwald, der Schwäbischen Alb sowie im Oberrheingebiet im Westen Deutschlands. Durch die natürliche Fütterung aus Grünlandserwässerung erzielen wir die hohe Fleischqualität, die unsere Produkte auszeichnet.

Alle Betriebe sind Mitglied bei Bioland, dem größten Bio-Verband Deutschlands, der durch seine strengen Richtlinien bezüglich Tierwohl und biologisches Wirtschaften diese Premium-Qualität garantiert.

Das zeichnet Bioland aus:

- Die regionale Bioland-Förderung bildet die Grundlage für Bioland-Betriebe.
- Die Tiere erhalten hochwertiges Bio-Futter ohne Gentechnik und Wachstumsförderer.
- Die Rinder haben Zugang zur Weide und fressen vornehmlich Gras und Heu.
- Die Schweine haben viel Platz, frische Luft, einen Auslauf ins Freie und Beschäftigungsmaterial.
- Die Hühnerchen erhalten Bio-Futter überwiegend von eigenen 100% im überlappenden Außenbereich/Grünland können sie ihre natürlichen Instinkte ausleben.
- Die Bio-Betriebe finden weiterhin die Artenvielfalt und schönen Biotopzonen.



Die **Bio Rind & Fleisch EDEG GmbH** wurde im Herbst 2013 von acht Bio-Bauern aus Rheinland-Pfalz gegründet. Seit Jahresbeginn 2014 bündeln und vermarkten wir Bio-Rinder aus Rheinland-Pfalz sowie dem Saarland, dem angrenzenden Hessen und NRW. Hühnerfleisch wird über eine Gemeinschaft von über 50 Gemischtbetrieben und fast 200 bioerzeugenden Lieferanten.

Je nach den Wünschen unserer Kunden vermarkten wir Verbands-Bio-Tiere oder EU-Bio-Tiere. Die meisten unserer Lieferanten sind Bioland-Bauern. Die gemeinschaftliche Vermarktung ermöglicht es uns, auch Großkunden dauerhaft zu beliefern und gerechtfertigte Preispunkte zu verzeichnen.



1991 schlossen sich 39 Bioland-Landwirte zur **Bioland-Erzzeugergemeinschaft rebio** zusammen. Die rebio wächst seither stetig. Mittelmilchleistungsmarkten rund 200 Gemischtbetriebe und zahlreiche weitere Betriebe aus Baden-Württemberg. Ihre biologisch erzeugten Produkte über die Erzeugergemeinschaft aus Rottenburg am Neckar. Neben Bio-Getreide und Bio-Zuckererbsen debattiert sich unsere Strategie auf die Vermarktung von Rindern und Schweinen aus. Als Händler in der Tiervermarktung liefern wir regionale Metzgereien, Verarbeiter und den regionalen LEH. Durch eine durchgängige Rückverfolgbarkeit aller Tiere von der Geburt bis zur Ladentische gewährleisten wir die Regionalität der Waren und eine gesteuerte Qualität.



Die **BFG Bio-Fleisch GmbH** ist eine regionale Bioland-Vermarktungsorganisation in Bayern mit Sitz in Augsburg. Wir vermarkten Rinder-, Schweine- sowie Geflügelfleisch in Bioland- und Bio-Vermarktungsstellen. Für über 200 bioerzeugende Betriebe sind wir ein zuverlässiger und starker Partner bei der Schlachtkörpervermarktung und den daraus entstehenden Produkten, die wir mit der notwendigen Wertschöpfung am Markt platzieren. Durch die Nähe zu unseren Erzeugerbetrieben und Partnern in der Verarbeitung sind wir in der Lage, zielgerichtet auf die Herausforderungen des Marktes zu reagieren. Wir verstehen uns als wichtiges Bindeglied zwischen Landwirtschaft, Handwerk und Handel.



Wir sind Partner



DE-ÖKO-006



Beste Bio-Qualität



DE-ÖKO-006

Sind Erzeuger-Zusammenschlüsse die Rettung aller Probleme?

Kommt dann auch bei den Bäuerinnen und Bauern mehr an ?

Einschub - Qualitäten



Fleischigkeits- klasse	Beschreibung	ergänzende Bestimmungen	
1	2	3	4
E vorzüglich	Alle Profile konvex bis superkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle	Keule: stark ausgeprägt Rücken: breit und sehr gewölbt bis in Schulterhöhe Schulter: stark ausgeprägt	Oberschale tritt stark über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus. Hüfte stark ausgeprägt.
U sehr gut	Profile insgesamt konvex; sehr gute Muskelfülle	Keule: ausgeprägt Rücken: breit und gewölbt bis in Schulterhöhe Schulter: ausgeprägt	Oberschale tritt über die Beckenfuge (Symphysis pelvis) hinaus. Hüfte ausgeprägt.
R gut	Profile insgesamt geradlinig; gute Muskelfülle	Keule: gut entwickelt Rücken: noch gewölbt aber weniger breit in Schulterhöhe Schulter: ziemlich gut entwickelt	Oberschale und Hüfte sind leicht ausgeprägt.
O mittel	Profile geradlinig bis konkav; durchschnittliche Muskelfülle	Keule: mittelmäßig entwickelt Rücken: mittelmäßig entwickelt Schulter: mittelmäßig entwickelt bis fast flach	Hüfte geradlinig.
P gering	Alle Profile konkav bis sehr konkav; geringe Muskelfülle	Keule: schwach entwickelt Rücken: schmal mit hervor- tretenden Knochen Schulter: flach mit hervortretenden Knochen	



Wir sind Partner



DE-ÖKO-006

Einschub - Qualitäten



Fettgewebe- klasse	Beschreibung	ergänzende Bestimmungen
1	2	3
1 sehr gering	keine bis sehr geringe Fettabdeckung	Kein Fettansatz in der Brusthöhle.
2 gering	leichte Fettabdeckung; Muskulatur fast überall sichtbar	In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen deutlich sichtbar.
3 mittel	Muskulatur mit Ausnahme von Keule und Schulter fast überall mit Fett abgedeckt; leichte Fettansätze in der Brusthöhle	In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen noch sichtbar.
4 stark	Muskulatur mit Fett abgedeckt; an Keule und Schulter jedoch noch teilweise sichtbar, einige deutliche Fettansätze in der Brusthöhle	Fettstränge der Keule hervortretend. In der Brusthöhle kann die Muskulatur zwischen den Rippen von Fett durchzogen sein.
5 sehr stark	Schlachtkörper ganz mit Fett abgedeckt; starke Fettansätze in der Brusthöhle	Die Keule ist fast vollständig mit einer dicken Fettschicht überzogen, so daß die Fettstränge nicht mehr sichtbar sind: In der Brusthöhle ist die Muskulatur zwischen den Rippen von Fett durchzogen.



Wir sind Partner



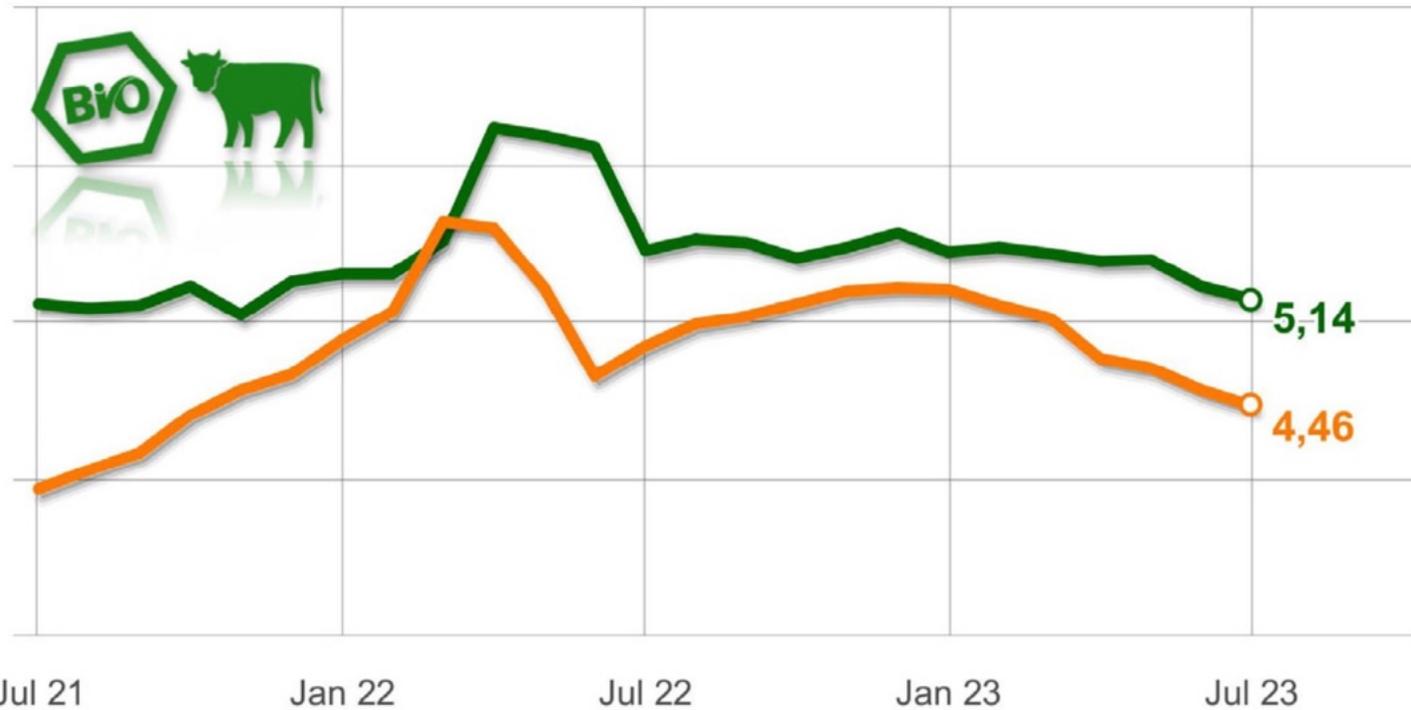
DE-ÖKO-006

Erzeugerpreise für Bio-Jungbullen

für Handelsklasse R bei Abgabe an Verarbeiter, frei
Schlachtstätte, in Deutschland, in EUR/kg SG (Monatsmittel)



— bio — konventionell



Höfesterben und Landgrabbing

Landwirtschaftszählung 2020:

2010 bis 2020:

35.600 Höfe in Deutschland schließen, doch die bewirtschaftete Fläche bleibt gleich.





Wettbewerber Kunstfleisch?

Fleisch aus dem Reagenzglas

Meat the Future ?

....weil tiergerechte Haltung nicht möglich?

© Michael Hughes/laif



© David Parry / PA Wire

Kann die propagierte Fleischwende' (Kühnast) erfolgreich sein?

100% Bio?

Weltmärkte: 59 Mio t Rindfleisch

107 Mio t Hühnerfleisch

120 Mio t Schweinefleisch

Transformation Chinesischer

Ernährungsgewohnheiten?



Ulrich Köpke 05 02 2023

© Ulrich Köpke



Wir sind Partner



DE-ÖKO-006



DE-ÖKO-006

MGH
GUTES
AUS
HESSEN.DE
MARKETINGGESELLSCHAFT

HESSESCHES

BIO RIND
& Fleisch

L V F 1930

OdenwaldSchlachthof
Geprüfte Qualität aus regionaler Herkunft

KARL
Eidmann
SEIT 1914

REWE

BIO RIND
& Fleisch



DE-ÖKO-006

Lernen Sie einige unserer Lieferanten kennen:



Nau GbR
66882 Hütschenhausen



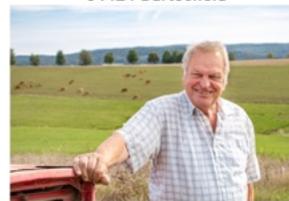
Biolandhof Kasper
66620 Nonnweiler-Primstal



Biohof Abresch
56459 Rotenhain



Biolandhof Sommerfeld
54424 Burtscheid



Schlossgut Pillingen
66706 Perl



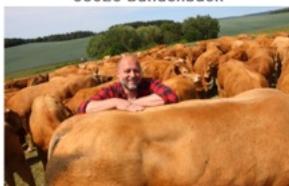
Biolandhof Götz
54675 Utscheid



Biolandhof Mai
56422 Wirges



KuToSagel GbR
55626 Bundenbach



Biolandhof Klein
51598 Friesenhagen



Biolandhof Jung
54426 Breit



Biolandhof Sehnenmühle
55469 Riegenroth



Biolandhof Schäfer
54470 Graach-Schäferlei



Wir sind Partner



DE-ÖKO-006



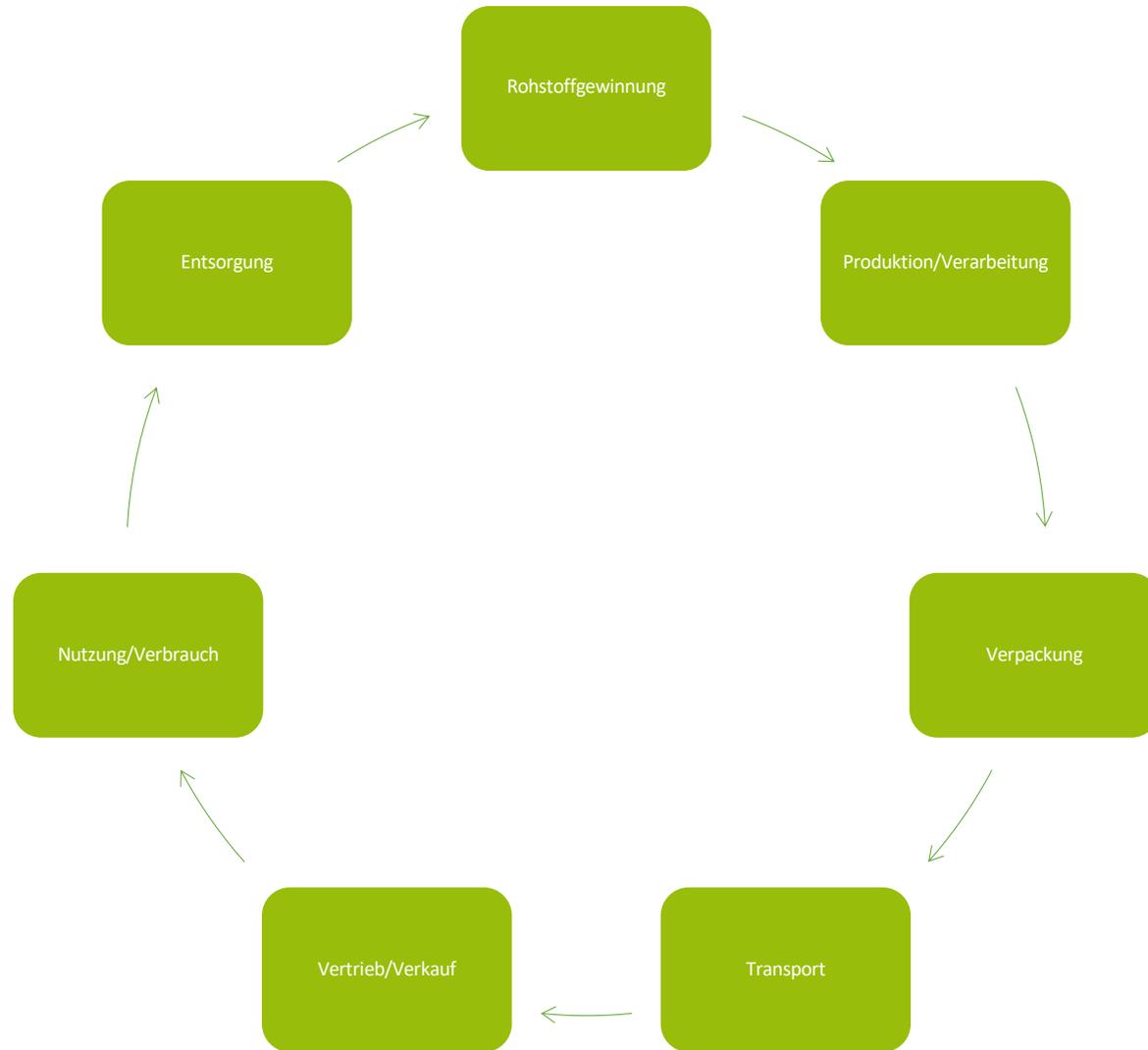
Landwirtschaft für die
Artenvielfalt



Wir sind Partner



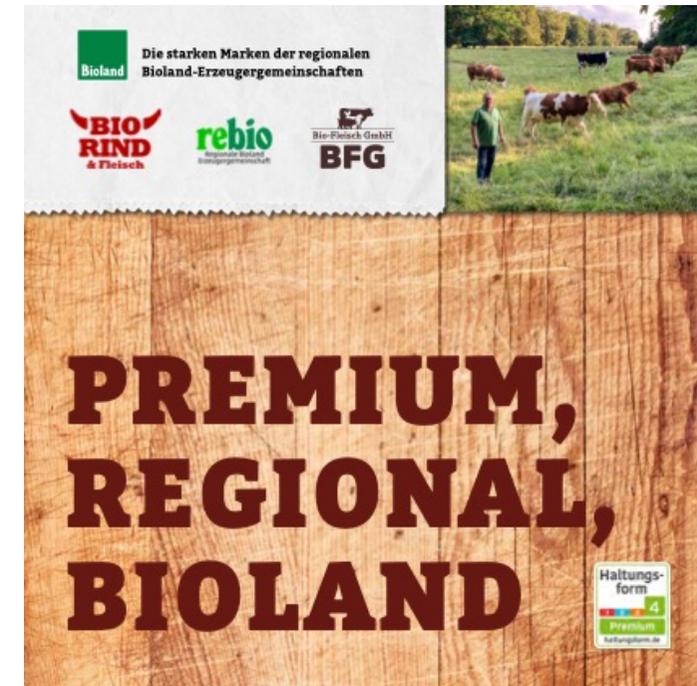
DE-ÖKO-006



DE-ÖKO-006

Take-Home-Message

- weiter Fleisch essen & weniger Fleisch essen
- regionale Strukturen unterstützen
- Milch & Fleisch zusammendenken



DE-ÖKO-006

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit



DE-ÖKO-006