

Quelle: LandInForm

Datum: 01.06.2023

Seite: 30



Wertschöpfungskette Schwein

Die globale Marktwirtschaft und ein preisorientiertes Konsumverhalten tragen zum Strukturwandel in der deutschen Landwirtschaft bei. Insbesondere tierhaltende familiengeführte Betriebe stehen irgendwann vor der Frage, ob sie aufgeben. Ein Kooperationsprojekt in der Eifel bietet Betrieben eine wirtschaftliche Alternative.

[VON MARKUS PFEIFER]

In den vergangenen 30 Monaten mästeten die drei bäuerlichen Familienbetriebe der Landwirte Fuchs aus Kehrig, Schwab aus Gering und Zimmermann aus Polch rund 14 000 „EIFEL Plus Schweine“. Durch eine Zusammenarbeit mit einem regional ansässigen Rewe-Händler konnte für die landwirtschaftlichen Betriebe eine wichtige Absatzgarantie geschaffen werden, die durch einen gezahlten Mindestpreis auch für Planungssicherheit sorgt. Der Händler belohnt zudem Tierwohl im Stall mit einer Prämie: Bisher wurde eine sechsstellige Summe an die Schweinehalter ausgezahlt. Diese direkte Kooperation zwischen Lebensmittel-einzelhändler und Landwirten trägt zum Erhalt der Schweinemast in der Osteifel bei.

Seit Ostern 2021 im Laden

Dahinter steht ein Konzept. Daran arbeiten seit 2020 die drei Betriebe gemeinsam mit der „Regionalmarke EIFEL“, der Schweinevermarktungsgenossenschaft SVG aus Idenheim, dem Schlachtbetrieb Bayer aus Niederwallmenach, dem Wurstspezialisten Hüntens aus Löf und Rewe Hundertmark. Das Ziel: eine zukunftsorientierte Vermarktung von regionalen Schweinen. Für die drei Vertragslandwirte bedeutet die Teilnahme höhere Tierwohlforderungen und den Einsatz von regionalem Futter, aber auch kurze Transportwege und Ganztiervermarktung.

Das Markenmanagement der Regionalmarke EIFEL übernimmt die Aufgabe der zentralen

Schnittstelle zwischen den Betrieben. Es koordiniert, vermittelt, treibt das Projekt voran und unterstützt bei der Öffentlichkeitsarbeit und im Marketing. Finanziert wird dies ausschließlich durch die Beteiligten selbst – eine öffentliche Förderung für die Umsetzung des Projektes erhalten die Betriebe nicht.

Seit Ostern 2021 werden in allen 13 Rewe-Hundertmark-Filialen in der Eifel, an der Mosel, im Hunsrück und im Westerwald EIFEL Plus Schweinefleisch und Wurstwaren angeboten. Dazu, dass sich die Kundschaft für den Kauf entscheidet, trägt auch das Verkaufspersonal hinter den Theken bei: Es klärt über die Regionalität und Qualität auf – die Verkaufskräfte zu schulen, ist Teil des Projekts.

Wertschöpfungsketten gestärkt

Ein regionaler Effekt ist die Auslastung der zwischengelagerten Betriebsstufen, also bei der Schlachtung, Zerlegung, Veredelung und Logistik. Der Ansatz trägt zu mehr Beschäftigung und Sicherung von Arbeitsplätzen beim Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb bei. Zudem können Logistikkosten durch Bündelung von Auslieferungstouren reduziert werden. Das Pilotprojekt aus der Osteifel hat sich inzwischen etabliert und konnte erfolgreich auf weitere landwirtschaftliche Betriebe, Schlachthöfe, Verarbeiter, Lebensmittelhändler und Metzger aus der Eifel übertragen werden.

Das verdeutlicht, welche Impulse Verbraucher durch den gezielten Einkauf regionaler Qualitätsprodukte für ihre eigene Heimatregion geben können. Die Kunden nehmen das Angebot an und tragen damit zum Erfolg des Konzepts bei. Alle Beteiligten an der Wertschöpfungskette der EIFEL Plus Schweine hoffen, dass die Nachfrage auch angesichts von Inflation und Preissteigerungen gleichbleibt.

Foto: Lars May

SERVICE:

Mehr Infos zu dem Projekt unter:
www.regionalmarke-eifel.de/
eifel-produzent/eifel-fleisch-und-wurstwaren



KONTAKT:

Regionalmarke EIFEL GmbH
 Telefon: 06551 98109-0
info@regionalmarke-eifel.de
www.regionalmarke-eifel.de