

**Von Gabel und Teller
her gedacht –**

**Wie kommen regionale
Bio-Lebensmittel
auf den Tisch der
Kunden in Sachsen?**



Bio-Branchentreffen

30.11.2023

Kurzvorstellung





Hereford Elbweiderind
Graditz



Denkwerkstatt**Food**



Gartenmahlzeit

Bio-Lebensmittel

Discounter sind die Gewinner bei Bio-Produkten

08.11.2023 - 14:48 Uhr



Supermärkte und Discounter punkten bei Bio-Produkten. Foto: dpa/Fabian Sommer

und
nun?

Erfolgsfaktoren Bio Regional

**Geschäfts-
Modell**

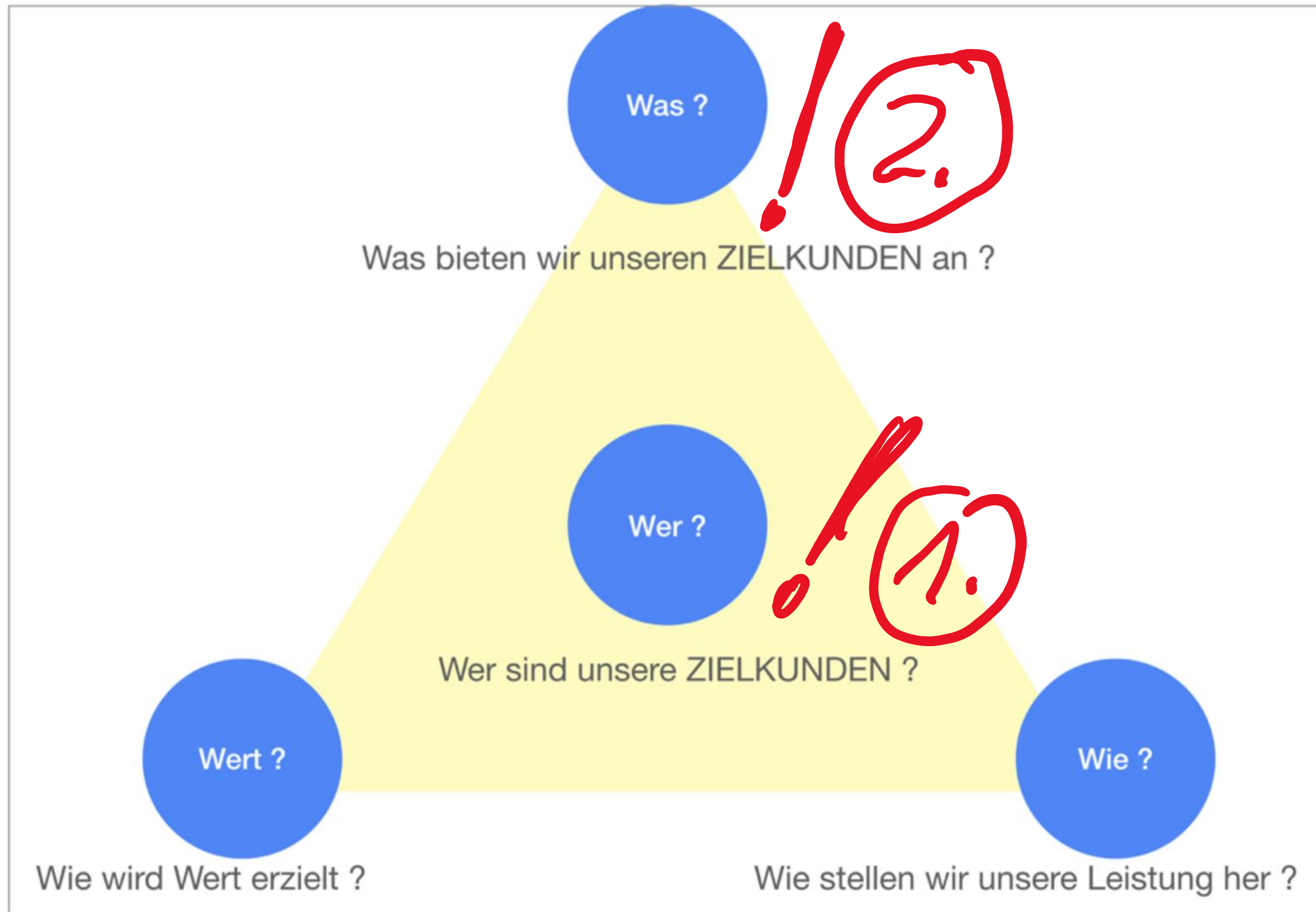
Kunden

**Nachhaltigere
Ernährung**

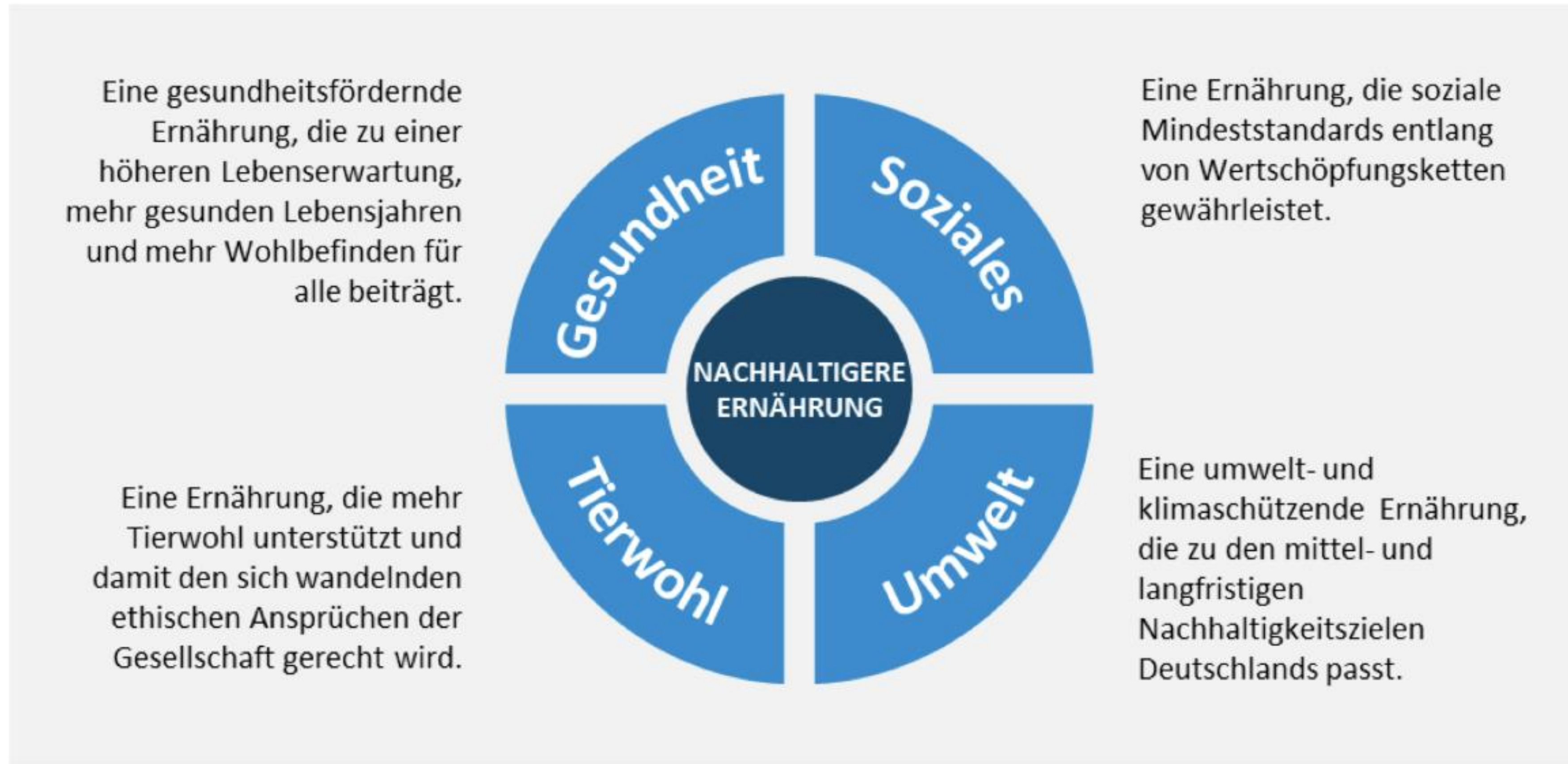
Marketing

**Die (BIO) Regional-
Marke**

Storytelling



Kunden



ZIELGRUPPEN UND SPEZIFISCHE BEDÜRFNISSE

Das postmaterialistische Motiv

Schaffung bzw. Bewahrung einer lebenswerten Umwelt

Zielmilieus

- Speziell Postmaterielle, auch Konservative (und angrenzende Bereiche, auch in die Mitte hinein)

Milieulogik

- Selbstverwirklichung in sozialer Verantwortung, teils christlich motiviert; hohe Relevanz von Nachhaltigkeit, Ökologie und sozialer Gerechtigkeit

Angebot „Regionalität“

- Ökologische Sicherheit und Nachprüfbarkeit
- Erdung durch Heimat (aber durchaus mit Blick auf Europa und die Welt)

Postmaterialisten-Motiv

Eine gesundheitsfördernde Ernährung, die zu einer höheren Lebenserwartung, mehr gesunden Lebensjahren und mehr Wohlbefinden für alle beiträgt.

Eine Ernährung, die soziale Mindeststandards entlang von Wertschöpfungsketten gewährleistet.

Eine Ernährung, die mehr Tierwohl unterstützt und damit den sich wandelnden ethischen Ansprüchen der Gesellschaft gerecht wird.

Eine umwelt- und klimaschützende Ernährung, die zu den mittel- und langfristigen Nachhaltigkeitszielen Deutschlands passt.

ca. 30%

ZIELGRUPPEN UND SPEZIFISCHE BEDÜRFNISSE

Das Schutz- und Wohlfühlmotiv

Die Region als Schutzzone für mich und meine Familie

Zielmilieus

- Adaptiv-Pragmatische, auch Bürgerliche Mitte (teilweise Konsumorientierte Basis und Hedonisten)

Milieulogik

- Anpassungs- und Leistungsbereitschaft und Streben nach angemessenem Wohlstand, Sicherheit und Verankerung

Angebot „Regionalität“

- Zugehörigkeit zur Heimat und Abgrenzung gegenüber äußeren Bedrohungen
- Vertrauen in gesunde und allgemein wertgeschätzte Produkte

Wohlfühl-Motiv

ZIELGRUPPEN UND SPEZIFISCHE BEDÜRFNISSE

Das Distinktionsmotiv

Regionale Wahlkompetenzen als Ausweis eines besonderen Geschmacks bzw. eines überlegenen Bewusstseins

Zielmilieus

- Speziell Etablierte, aber auch Performer und teilweise Postmaterielle und Konservative

Milieulogik

- Anspruch auf Status und Prestige aufgrund der persönlichen Leistungen und Verdienste; Übernahme von Verantwortung für die kommenden Generationen

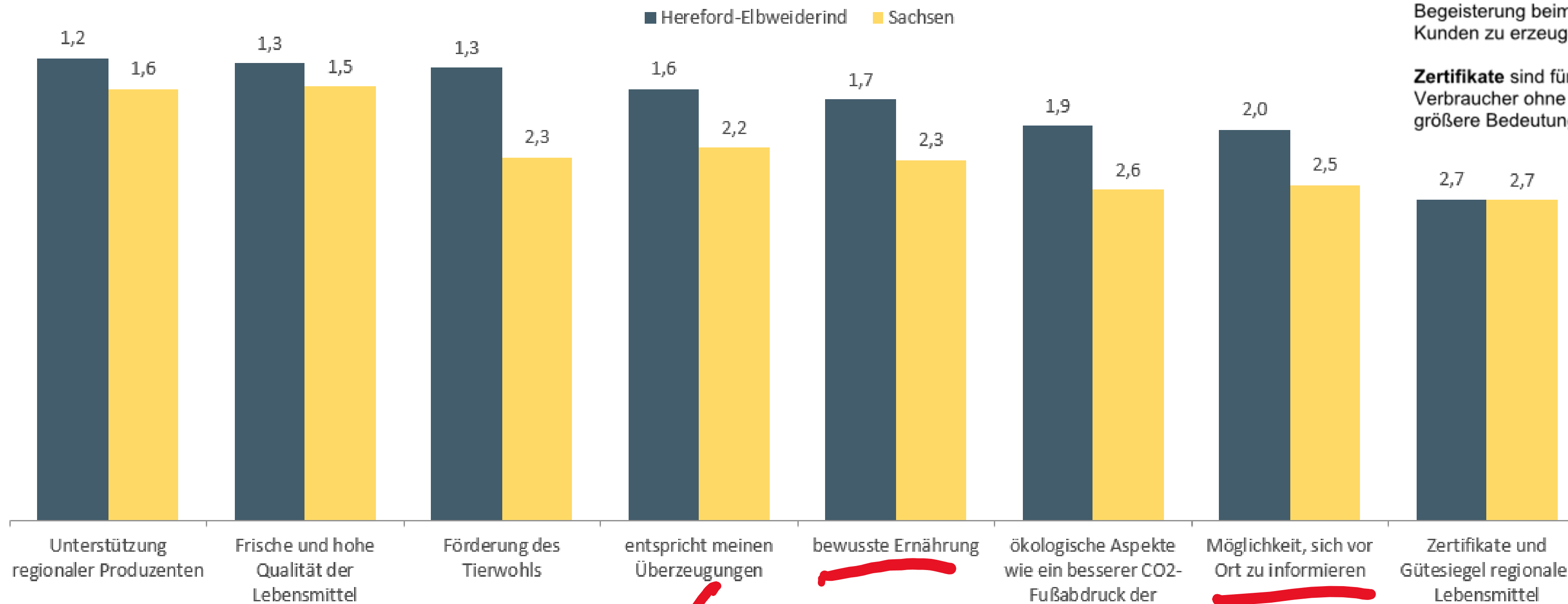
Angebot „Regionalität“

- Wertschätzung von Tradition
- Entdeckung des Besonderen im Nahbereich
- Demonstration des überlegenen Geschmacks

Distinktions-Motiv

REGIONALE LEBENSMITTEL

Wie wichtig sind für Sie die folgenden Argumente für den Kauf regionaler Lebensmittel?
Vergleich



Hereford-Elbweiderind: N=417, alle Befragten, die regionale Lebensmittel einkaufen ohne „keine Angabe“ | Angaben: % und Mittelwerte Skala 1-6
 Sachsen: N=1.000, alle Befragten, die regionale Lebensmittel einkaufen ohne „keine Angabe“ | Angaben: % und Mittelwerte Skala 1-6 | Daten gewichtet



Frische und Qualität sind Leistungsfaktoren.



Tierwohl, die Möglichkeit nach **eigenen Überzeugungen** zu handeln und **bewusste Ernährung** haben das Potenzial Begeisterung beim Kunden zu erzeugen.

Zertifikate sind für Verbraucher ohne größere Bedeutung.

1. Praxisbeispiel Elbweiderind



1.0



2.0



KONSUM 
Nah. Frisch. Freundlich.



3.0



www.elbweiderind.com · info@elbweiderind.com · Mobil: 0151/65144478

- BIO(GÄA) Landwirtschafts-Betrieb

- Direktvermarktung

- „Partner-System“

90 ha, 30 MK, 85 Rinder gesamt

Strategische Entwicklung seit 2017

Elbweiderind & Partner: Regionale Lebensmittel
Direkt vom LANDWIRT um die Ecke

100% artgerechte Freilandhaltung auf den Elbweiden bei Torgau / Leipzig.
Ohne Einsatz von Hormonen, Kraftfutter, Gentechnik, Antibiotika etc.



Hereford Elbweiderind
Graditz

Erfolgsfaktoren

Erfolgsfaktoren Bio Regional

**Geschäfts-
Modell**

Kunden

**Nachhaltigere
Ernährung**

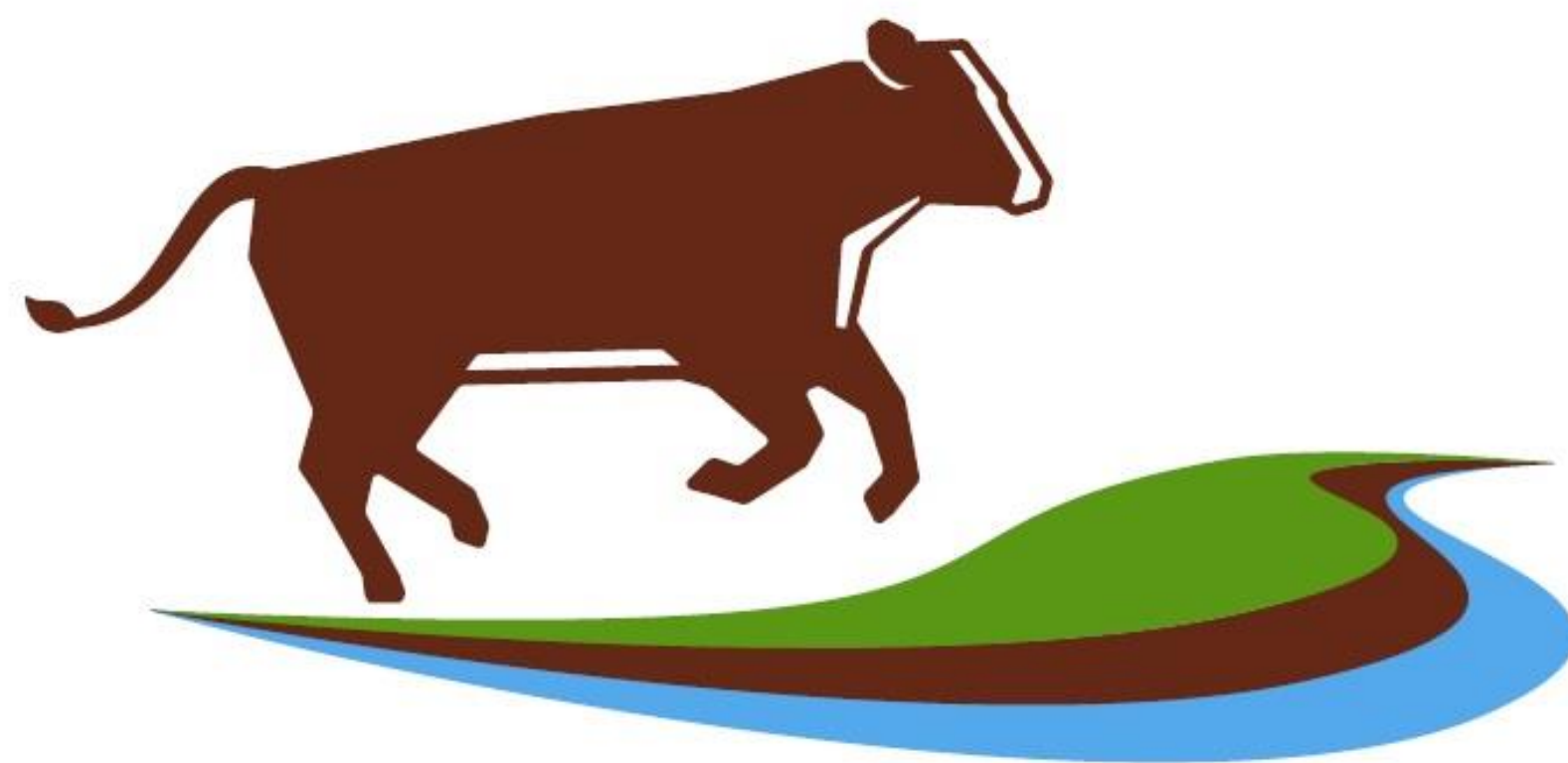
Marketing

**Die (BIO) Regional-
Marke**

Storytelling

Regional-Marke

Erfolgsfaktoren



Hereford Elbweiderind

Graditz



Die IDEE vom ELBWEIDERIND

Artgerechte, natürliche Haltung - eine gemeinsame Philosophie

Gemeinsam mit unseren Partnern

Eine Idee bewegt - verantwortungsvolle Landwirte teilen unsere Haltung und sind fester Bestandteil unseres Teams

Seit mehreren Jahren gestalten wir die Idee vom „ELBWEIDERIND“. Wir wollen einen Beitrag zur Umorientierung in der Landwirtschaft, insbesondere in der Tierhaltung, leisten. Dazu gehört es, transparent zu sein und offen in Veranstaltungen vor Ort in die Kommunikation mit den Verbrauchern zu treten. Damit wir dies alles tun können, halten wir die Größe unserer Hereford-Herde dauerhaft konstant. Neben der Pülswerdaer Rinderherde von Matthias Schneider (1) sorgen auch Jutta Wiegand und Jürgen Schubart (2) in Döhlen, Jörg Franke (3) im thüringischen Schloßig sowie Thomas Heidenreich (4) von der Agrargenossenschaft Münchehofe im Spreewald für stetigen Elbweidereind-Nachschub. Die erfolgreichen Landwirte teilen unsere Philosophie von einer artgerechten Haltung und sind mit ihren Hereford-Herden fester Bestandteil des Elbweiderind-Teams.



Welches **Marken-Versprechen** haben wir ?



Hereford Elbweiderind - 100 % regional



Natürliche und artgerechte Tierhaltung an der Elbe



Was ist das Besondere am „Elbweiderind“?

- **Transparenz:** Herdenbesichtigungen/Vorortbesuche jederzeit möglich plus Veranstaltungen
- Artgerechte **Mutterkuhhaltung** – Kälber säugen mind. 5-6 Monate die Milch bei der Mutterkuh
- Anzahl der Weidetage (mindestens 180 Tage) Mai-Oktober, Mutterkühe auch im Winter ohne festen Stall
- Kein vorbeugender Einsatz von Antibiotika, nur explizit tiermedizinische begründet Einzelfallentscheidungen
- **Ganzheitliche Nutzung** inkl. Innereien des Rindes bei der Zerlegung und Verarbeitung, mind.14 Tage trockenreifen, keine Geschmacksverstärker in Wurst und co.
- Erforderliche Tiertransporte – max. 0,5h Dauer

Marketing und Kundenbindung in der landwirtschaftlichen Direktvermarktung



„Marketing ist eine Schlüsselkompetenz in gesättigten Märkten ... !

Kundenbindung permanet weiterentwickeln

Online + persönlich!

Optimierungen im CRM z.B. durch Bildung von noch feineren Zielgruppenbereichen

Erinnerung Lieferung 11.07.22

#88 • Gesendet am 11. Juli 2022 09:17

[Bericht](#) • [Vorschau](#) • [Mehr](#) ▾

871

100%

10.07. Sonntag ALLE: PUSH Verkauf / Wanderung

#87 • Gesendet am 10. Juli 2022 06:33

[Bericht](#) • [Vorschau](#) • [Mehr](#) ▾

6.181

100%

08.07. Freitag ALLE: Wanderung / Letzte 2 Verkaufstermine vor Pause

#86 • Gesendet am 8. Juli 2022 11:23

[Bericht](#) • [Vorschau](#) • [Mehr](#) ▾

6.185

100%

06.07. PUSH Verkauf HL Pülswerda

#85 • Gesendet am 6. Juli 2022 10:36

[Bericht](#) • [Vorschau](#) • [Mehr](#) ▾

335

100%

040722 Münch

#84 • Gesendet am 6. Juli 2022, zur besten Zeit

[Bericht](#) • [Vorschau](#) • [Mehr](#) ▾

478

100%

05.07. Erinnerung HL Leipzig

#83 • Gesendet am 5. Juli 2022 07:48

[Bericht](#) • [Vorschau](#) • [Mehr](#) ▾

1.159

100%

Erinnerung Lieferung 04.07.22

#82 • Gesendet am 4. Juli 2022 09:38

[Bericht](#) • [Vorschau](#) • [Mehr](#) ▾

874

100%

Von : Elbweiderind <bestellung@elbweiderind.com>

Antwort : bestellung@elbweiderind.com

Betreffzeile : Erster Schnee auf der Weide und noch 10 Kochtüten





Zu Besuch bei den Elbweiderindern



Zu unserem Konzept von der artgerechten Weidehaltung gehört auch, dass sich alle Interessierten vor Ort über unsere Rinderherde informieren können. Regelmäßig finden Wanderungen zur Herde statt. Hier können Menschen aus der Stadt und vom Land nicht nur einen wunderschönen Ausflug in die reizvolle Elbaue unternehmen, sondern gleichzeitig viel Wissenswertes zur Mutterkuhhaltung erfahren und unsere Rinder und Esel persönlich kennenlernen. Nach einem kleinen Spaziergang erwartet die Besucher ein zünftiges Picknick neben der Koppel, je nach Jahreszeit mit kalten oder warmen Kostproben vom Rind. Kinder und Erwachsene haben Gelegenheit, uns mit ihren Fragen zu löchern, die Kühe und Esel zu streicheln und den Kälbern beim Spielen zuzuschauen.



Die Teilnahme ist kostenfrei, es wird jedoch um eine kleine freiwillige Spende gebeten.

Termine 2023: 03.06./ 24.06./ 26.08./ 09.09.

**Anmeldung und weitere Infos unter:
erlebnis@elbweiderind.com / 0151 65144478**



Torgauer Landpartie

Am Sonntag auf nach Nordsachsen, raus aufs Land!

"Früher" war der Sonntag der einzige freie Tag der Woche und nach der Kirche ging oder fuhr man aufs Land oder in eine Leipziger Gastwirtschaft ins Grüne.

Wir wollen diese Tradition wieder aufleben lassen! Auf unserem Landgut Neue Elbe in Pülswerda bei Torgau und den benachbarten Rinderweiden im Naturschutzgebiet "Alte Elbe Kathewitz" bieten wir einen interessanten und genussvollen Sonntag für die ganze Familie.



Was zieht man auf dem Land an?

Die Landpartie ist am Sonntag, dem Festtag der Woche - also kleidet Euch gerne dem Tag angemessen. Neudeutsch würde man wohl mindestens "smart casual" schreiben. Fazit: Wie es Euch gefällt, gern sonntäglicher...

Wann?

An folgenden Sonntagen laden wir Euch herzlich zur Landpartie ein:

04.06./ 25.06./ 27.08./ 10.09.

jeweils ab 11.00 Uhr - gern bis 15 Uhr

**Anmeldung und weitere Infos unter:
erlebnis@elbweiderind.com.de / 0151-65144478**



Wo?

Landgut Neue Elbe, Am Schloßpark 9, 04886 Arzberg/ OT Pülswerda

Wie weit ist das denn?

Nur 60km nördlich von Leipzig gut per Auto in einer Stunde erreichbar oder ohne Umsteigen per S-Bahn (S4) bis Torgau oder Beilrode plus Landgut Shuttle Service oder von dort per Fahrrad

Was steckt in der Torgauer Landpartie?

- Geführte Wanderung oder Fahrt im Elbweiderind-Safari-Mobil zur Rinderherde (inkl. Wachesel) im Naturschutzgebiet "Alte Elbe Kathewitz"
- Kleine Bildungstour in unserer "Denkwerkstatt Food": spannende Informationen zu regionalen Lebensmitteln, zur Landwirtschaft in Nordsachsen und zu gesunder Ernährung
- Individuelle Spaziergänge über die Elbwiesen und entlang des Elbufers
- kleine Kinderspielwiese am Landgut
- Torgauer Landpartiemenu (von 11 - 15 Uhr) liebevoll von uns zubereitet mit regionalen Lebensmitteln -hauptsächlich aus Nordsachsen
- leckeres Frühstück, ein kulinarisches Sonntagsessen und echter Oma-Kuchen zum Abschluss erwarten Euch

In die Küchen, die „Esswelt“ der Kunden „eindringen“

→ Das geht!



Elbweiderind ~ Zuhause ~ Gourmetkochen

Profi-Koch Nils Jorra und Elbweiderind-Chef Matthias Schneider kochen gemeinsam mit Euch ein 3-Gänge-Gourmet-Menü aus unserem leckeren Elbweiderindfleisch, ergänzt mit tollen Beilagen aus der Region. Unser Elbweiderind-Zuhause-Gourmetkochevent ist die Gelegenheit einen tollen, interessanten und vor allem genussreichen Abend mit Familie und Freunden zu verbringen.

Und so einfach geht`s:

Ihr bestellt bei uns eine Kochtüte mit einem Teil der Zutaten vom Elbweiderind-Hofladen, holt sie ab oder lasst sie Euch liefern. Für die anderen Zutaten schicken wir Euch vorab eine vollständige Einkaufsliste.

Ihr kocht zu Hause in Eurer Küche oder an Eurem Grill. Wir kochen parallel und übertragen alles via Livestream auf Euren Laptop oder Euer Tablet

Fragen und Anregungen könnt Ihr uns gerne live via Chat über Whatsapp schicken oder auch anrufen. Nils gibt dann direkt Antworten und Tipps in Eure Küche zurück.

Wir bereiten die 3 Gänge in 2 bis 3 Stunden gemeinsam zu, so dass Ihr das köstliche Menü im Anschluß sofort gemeinsam genießen und den tollen Abend ausklingen lassen könnt.

Termine 2023: 28.Januar/ 25.Februar/ 25.März

Anmeldung und weitere Infos unter: erlebnis@elbweiderind.com / 01516 5144478



Elbweiderind-Zuhause-Gourmetkochen*

Sächsische Küche

2. Dezember ab 16 Uhr

Vorspeise

Feldsalat

mit Kartoffel-Dressing und gebackenem Bio-Ei

Dessert

Quarkkeulchen

mit weißer Schokolade und heißen Kirschen

Hauptgang

Rouladen

mit Kartoffel-Stampf und Majoran-Karotten

*Rezept-Änderungen vorbehalten

Kochtüte für 2 Personen: 60 Euro, für 4 Personen: 85 Euro
Anmeldung unter: erlebnis@elbweiderind.com

Beispiel Tourenplanung

The map displays a red route starting from a home icon (yellow house) at the bottom right, passing through 11 numbered stops (black squares with white numbers) in a clockwise direction, and returning to the home icon. The stops are located in various parts of Leipzig, including Knautkleeberg, Markkleeberg, and the city center. The map also shows major roads like B2 and various districts like Lützschena, Stahmeln, and Taucha.

Adressen

- Zum Rosengarten 1 04288 Leipzig
- 1 Hirschsprung 39, 04249, Leipzig
- 2 Brandvorwerkstr. 21, 04275, Leipzig
- 3 Riemannstr.56, 04107, Leipzig
- 4 Schorlemmerstr.4, 04155, Leipzig
- 5 Schlößchenweg 6, 04155, Leipzig
- 6 Cöthner Str.60, 04155, Leipzig
- 7 Gregoriusstraße 8, 04157, Leipzig
- 8 Landsberger Str.146, 04158, Leipzig
- 9 Wilhelm-Sammet-Strasse 9, 04129, Leipzig
- 10 Eilenburger Str.30, 04317, Leipzig
- 11 Zuim Denkmal 9, 04288, Leipzig
- Zum Rosengarten 1 04288 Leipzig

Bearbeiten Drucken
Kopieren Umdrehen
Schließen Hilfe

Leaflet | © OpenStreetMap | © RouteXL | Disclaimer

Produktinnovationen - permanent



Wurst-Paket
"7 auf einen Streich"

Zum Probieren ...
oder für die große Vielfalt
mit kleinen Mengen bei
den täglichen Mahlzeiten.

100 % Elbweiderind-Fleisch aus
artgerechter Weidehaltung
& handwerklicher Herstellung

- + Knacker: klassisch
(kurz und "dick")
- + Paprikaknacker: würzig
(lang und "dünn")
- + Bockwurst
- + Wiener
- + Jagdwurst
- + Schinken (geräuchert)
- + Kräuter-Salami: mild

Hier geht's um die Wurst!
Paketpreis: 15 Euro

Unser Grill-Neuling: 100% Rind & Feta-Käse & Tomaten & Basilikum

FeTo-Grillwurst

Gern reservieren unter: bestellung@elbweiderind.com



Tomahawk Steak

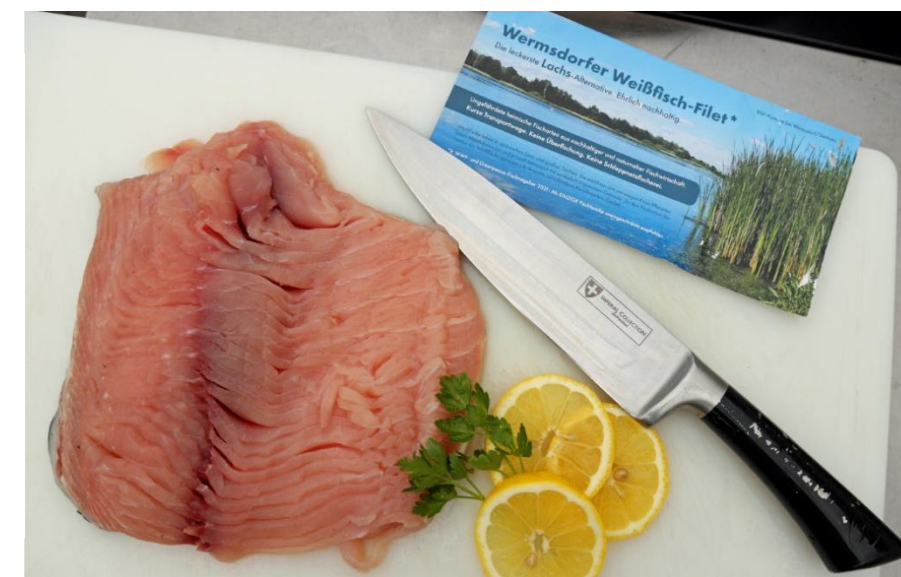
Hereford Elbweiderind
Grüßlich



NEU:
Burger-Paket

5 Burger-Pads (100% Rind)
+ 5 Burger-Brötchen
+ 1 Glas hausgemachtes
Elbweiderind-Zwiebel-Chutney

15 €



Storytelling

„banale“ Landwirtschaft!



11.08.2018



11.08.2018



11.08.2022



11.08.2022

Vor-Ort Einladung direkt danach...

Wollt Ihr unsere Rinder und Esel mal LIVE erleben & anfassen und mehr über Elbweiderind und Naturschutz erfahren?

27. August 2022 (11 - ca. 14 Uhr)

Einladung zur Elbweiderind-Wanderung

Liebe Freunde der Elbweiderinder,

am SAMSTAG, den 27. August, möchten wir Euch herzlich zur 3. Elbweiderind-Wanderung 2022 im Naturschutzgebiet „Alte Elbe Kathewitz“ bei Pülswerda einladen.

Die Wanderung führt zu unserer Mutterkuhherde und den Wacheseln. Gemeinsam laufen wir etwa 2 km entlang der Elbe durch das Naturschutzgebiet bis zum Weidepunkt der Rinder. Dort angekommen, erlebt Ihr unsere Herde hautnah und könnt das rege Tummeln der Kälber sowie unsere drei Esel beobachten. Nebenbei erfahrt Ihr interessante Details zur Herde, der artgerechten Haltung unserer Rinder sowie Besonderheiten unserer Wertschöpfungskette. Anschließend gibt es dann zur Stärkung noch eine kleine Spezialität vom Elbweiderind.

Wir empfehlen festes Schuhwerk. Der Feldweg entlang der Elbe ist für Kinderwagen und Bollerwagen geeignet. Auch Hunde dürfen (angeleint) gern mitwandern.

WAS? Elbweiderind-Wanderung im Naturschutzgebiet „Alte Elbe Kathewitz“
WANN? Samstag, 27. August 2022 – 11 bis ca. 14 Uhr
WO? Landgut Neue Elbe, Am Schlosspark 9, 04886 Arzberg / OT Pülswerda

ANMELDUNG? Bei Interesse meldet Euch bitte unbedingt mit Name und der Personenanzahl per E-Mail an: erlebnis@elbweiderind.com

Die Teilnahme an der Wanderung ist **KOSTENFREI!**
Es wird jedoch um eine kleine freiwillige Spende gebeten.



Dann laden wir Euch herzlich ein ... zur **KOSTENFREIEN** Elbweiderind-Wanderung inkl. Picknick am Samstag, 27. August, im Naturschutzgebiet „Alte Elbe Kathewitz“ bei Pülswerda von 11 bis 14 Uhr. Der Feldweg entlang der Elbe ist für Kinderwagen und Bollerwagen geeignet. Auch Hunde dürfen gern mitwandern.

Ein wirklich tolles Erlebnis für die ganze Familie und den letzten Feriensamstag.

Meldet Euch gern an (mit Name und der Personenanzahl):
erlebnis@elbweiderind.com



Markenpflege – viele Kontakte, hoher Aufwand



ClubLounge - "Beer & BBQ"

Mittwoch, 05. Juli 2023 | Beginn 19.00 Uhr (Einlass ab 18.30 Uhr)

präsentiert von



Sehr geehrter Schneider,

wir beenden das erste Veranstaltung-Halbjahr mit einem ganz besonderen BBQ.

Unser Mitglied Matthias Schneider von „Hereford Elbweiderind Graditz“ zaubert für Sie allerlei Köstlichkeiten vom Grill – aus nachhaltiger, natürlicher und gesunder Haltung.

Für alle Interessierten wird es eine exklusive Querverkostung durch verschiedene Cuts vom Hereford-Weiderind aus Nordsachsen, mit den entsprechenden Erklärungen geben. Neben First Cuts vom Rücken wird auch eine Auswahl an gereiften Second Cuts (z.B. Skirt-, Teres Major-, Onglet-, Bavette-, Tri Tip- oder Flat Iron-Steak) zum Verkosten gegrillt.

Selbstverständlich werden auch **vegetarische und vegane Speisen** (z.B. ein echter Leipziger Grillkäse aus Milch von Leipziger Kühen) sowie neben verschiedenen Leipziger Biersorten auch andere Getränke angeboten.

Für die passende Lounge-Musik sorgt „DJ CONNE JOKE“. Genießen Sie diesen wunderbaren Clubabend



Fazit Praxisbeispiel Elbweiderind:

- es gibt einfach keine „Wunderlösung“
- Wirtschaftlichkeit stärker im Fokus behalten
- viele, sehr viele Verbesserungen im Detail notwendig.... (Aufwand)
- Regionale Marke wird noch wichtiger
- b2b wird immer wichtiger, da dort Differenzierung gesucht wird



Die Nische für Bio-Fleisch von der Weide bleibt weiter attraktiv und wird wirtschaftlich möglich bleiben!

2. Praxisbeispiel Sächsischer Bio Weißfisch

Sächsisches Bio-Weißfisch-Filet*

Die leckerste Lachs-Alternative.
Ehrlich nachhaltig. Bio.

Ungefährdete heimische Fischarten aus nachhaltiger und naturnaher Fischwirtschaft - Kurze Transportwege.
Keine Überfischung. Keine Schleppnetzfischerei.

Weißfische leben in sächsischen Seen und großen Teichen. Sie ernähren sich vorwiegend von Pflanzenteilen, Kleinlebewesen und je nach Jahreszeit mit zusätzlich regionalem Getreide. Zu den Fischarten der Familie der Weißfische gehören z.B. Brassen, verschiedene Karpfenarten, Giebel.

*lt. WWF- und Greenpeace-Fischratgeber 2021: Als EINZIGE Fischfamilie uneingeschränkt empfohlen.



Wie denkt der Kunde zu Fisch..?

Lachs - kritisch gesehen - aber perfekt in Zubereitung und Geschmack

Produkt muss daher auch in die Lebenswelt der Zielgruppe passen!
(Filet, einfaches zubereiten, keine Gräten usw.)

Bio, Regional + Story Telling:

Kooperation 2022 und 2023: Bio- Karpfen Karsten Ringfeil + Kirschauer Aquakulturen + Naturkost Erfurt

B2B Vertriebskanal mit Marketing Unterstützung

11 | 2022

für Euch nah!

MONATSJOURNAL

Exklusiv von Ihrem regionalen Großhandel

- **NEUE PRODUKTE**
Unsere Neuheiten im November
- **ALTERNATIVE ZU LACHS**
Weißfisch-Filet aus Sachsen
- **KRISE? NEIN DANKE!**
Sieben Tipps gegen den Krisenblues
- **ONLINEKURSE**
Unsere Bildungsangebote, die sie jederzeit

lachsreicher Genuss

Weißfisch-Filet* aus Sachsen

Weißfisch-Filet ist
- festes, grätenfreies Filet ideal zum Braten, Backen und Pochieren
- aus nachhaltiger sächsischer Teichwirtschaft
- außer Regio-Weizen keine Zufütterung
- reich an Eiweiß, Vitamin A und Phosphor
- im VK etwa 25% günstiger als Lachs
- tiefgekühlt in praktischen SB- und Gastro-Gebinden

Bewirb Dich jetzt für eines der 360° Werbepakete inkl. Schulung und Verkostung in Deinem Laden bzw. Restaurant, SocialMedia-Boost, Rezeptheften und FAQ-Sammlung.

Melde Dich bei e.escher@naturkost-erfurt.de

*Zu den Fischarten der Familie der Weißfische gehören z.B. Brassen, verschiedene Karpfenarten und Giebel.

INTERVIEW

Wir produzieren hier die wahrscheinlich beste Alternative zu Lachs. Und das in kleinen, regionalen Strukturen.

Karsten Ringfeil

Ist Lachs als Fisch im Bioladen überhaupt noch zeitgemäß?

Lachs gehört zu den beliebtesten Speisefischen überhaupt. Verarbeitet in verschiedenen Formen ist er fast überall in den Bioläden zu finden. Die Nachfrage ist sehr hoch und die Preise sind entsprechend kritisch zu bewerten. Ist daher auch der intensive Einsatz an Futter- und Arzneimitteln, und der damit verbundene Kostenanstieg, der die Meere belastet. Viele Verbraucherinnen haben das mittlerweile erkannt: kaufen sie Lachs nicht mehr im Bioladen, sondern im Supermarkt. Hier haben die Fischzucht und die Teichwirtschaft eine lange Tradition und bringen eine Menge Oxygensystemleistungen mit sich.

Weißfische als Schatz für die Natur

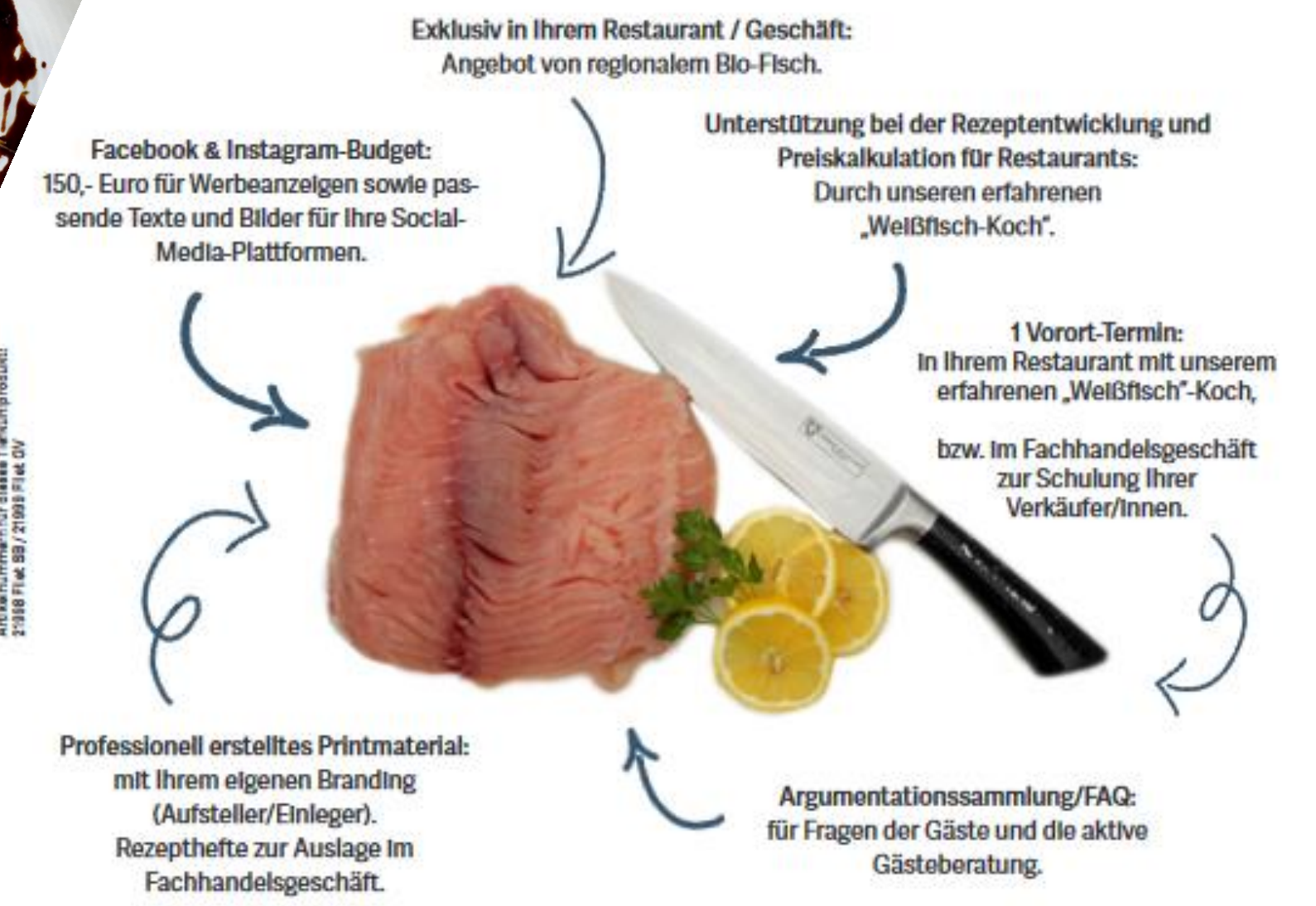
Karsten Ringfeil ist studierter Fischwirt und führt den Betrieb mit seinen 54 Teichen mittlerweile in 4. Generation. Seit Urgründer hat 1930 als Teichwirt übernommen die Bewirtschaftung der Wörther Teichwirtschaft und war federführend zuständig für den Aufbau der Teichwirtschaft in der Oberlausitz. Anfang

Wie der Fisch zu seinem Namen kam

Vor allem bei den Ostdeutschen hat der Karpfen keinen guten Ruf. Bekannt ist er auch als Schlammfresser und als Speisefisch, der früher regelmäßig auf der Speisekarte zu finden war. Leider hängt dem Karpfen die Aufsicht grundlegend geändert hat. Um diesen guten Fisch trotzdem an den Mann/Frau zu bringen, haben sich die Sachsen was einfaches einfallen lassen. Sie haben den Karpfen einfach in Weißfisch umgetauft. Und siehe da, es hat funktioniert. Mittlerweile steigen die Verkaufszahlen wieder deutlich an und das Interesse an dem Fisch wächst. Möglich wurde die Namensänderung deshalb, weil der Karpfen zu der Familie der Weißfische gehört.

21998 TK Weißfisch-Filet SB 8 x ca. 450g
21999 TK Weißfisch-Filet CV 10 Filets 5 kg

Wir suchen die Um:
Bewerben Sie sich jetzt
exklusiven Ums:
Unser 360-Grad
für Ihr
Alle Punkte



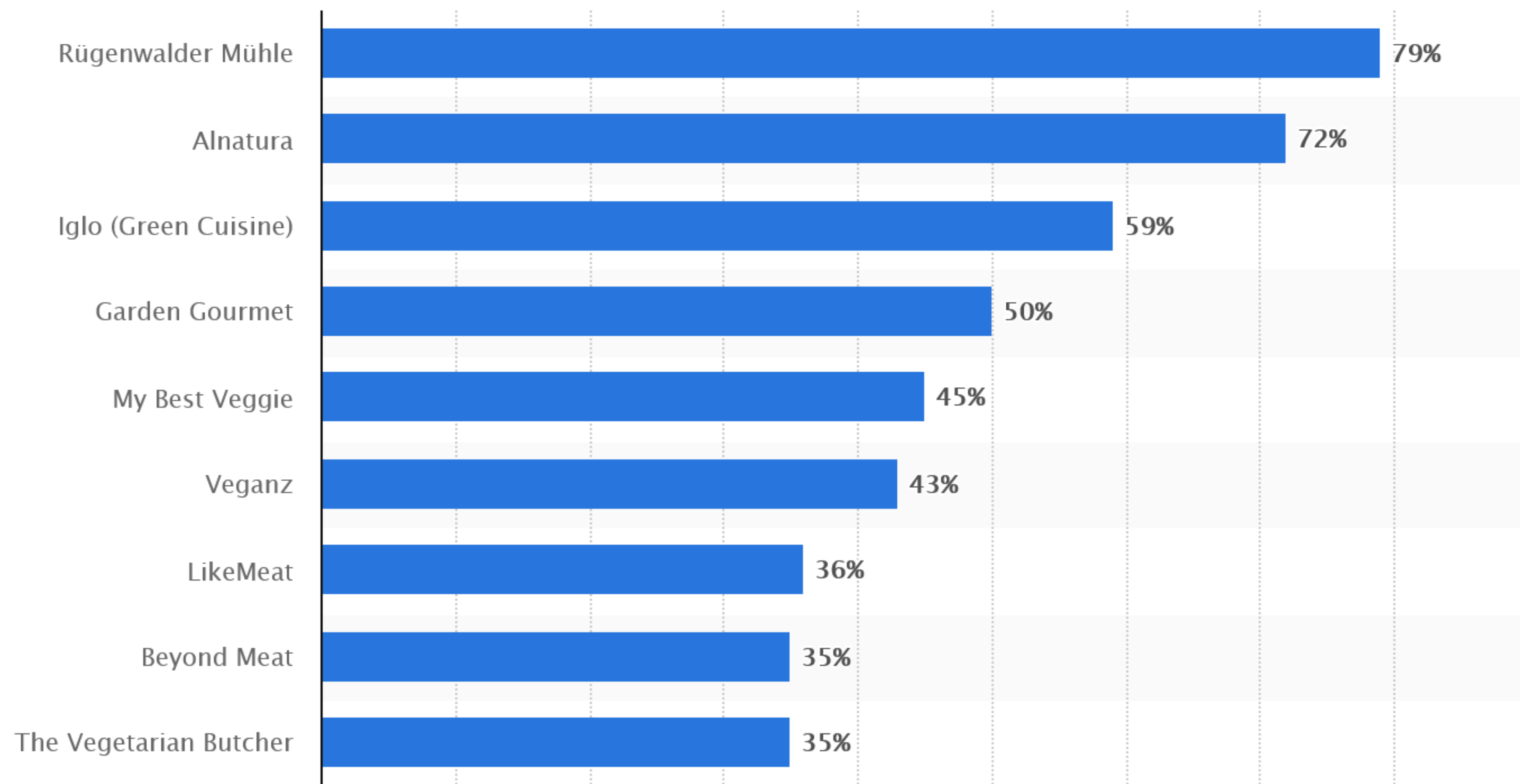
Ein geniales Produkt für Ihre Kunden:
Nachhaltiger, regionaler Bio-Fisch – komplett ohne Fischmehlfütterung & Co.
Einfach zubereitet und richtig lecker!

3. Praxisbeispiel: Warum denn nun noch



Gartenmahlzeit

Ranking der wichtigsten Marken für vegane und vegetarische Fleischersatzprodukte in Deutschland nach Markenbekanntheit im Jahr 2023



BIO + Streng Regional



Gartenmahlzeit



Gartenmahlzeit

Unsere Idee

Vegane Grill- und Kochprodukte:

- 100% pflanzlich
- von Feldern aus der Umgebung Leipzigs*
(* ab Ernte 2024)
- Zutaten saisonal ausgewählt
- ökologischer Bio-Anbau & -Verarbeitung

Seid dabei auf unserem Weg
von den Feldern Leipzigs
auf Euren Teller!

Kontakt

- www.gartenmahlzeit.com
- [gartenmahlzeit_leipzig](https://www.instagram.com/gartenmahlzeit_leipzig)
- [Gartenmahlzeit Leipzig](https://www.facebook.com/Gartenmahlzeit_Leipzig)
- info@gartenmahlzeit.com
- 0151 70184442



→ 60 km
Umkreis
Stadt



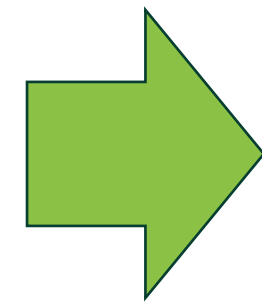
Gartenmahlzeit

Entwicklung und Aufbau einer neuartigen regionalen Wertschöpfungskette pflanzlicher Lebensmittel (vegane BIO Convenience Produkte) für den Endverbraucher und die Gastronomie auf Basis von Leguminosen



Wertschöpfungskette pflanzliche Convenience Produkte

**Controlling und
Steuerung „vom
Kunden/Absatz-
markt
her gedacht“**

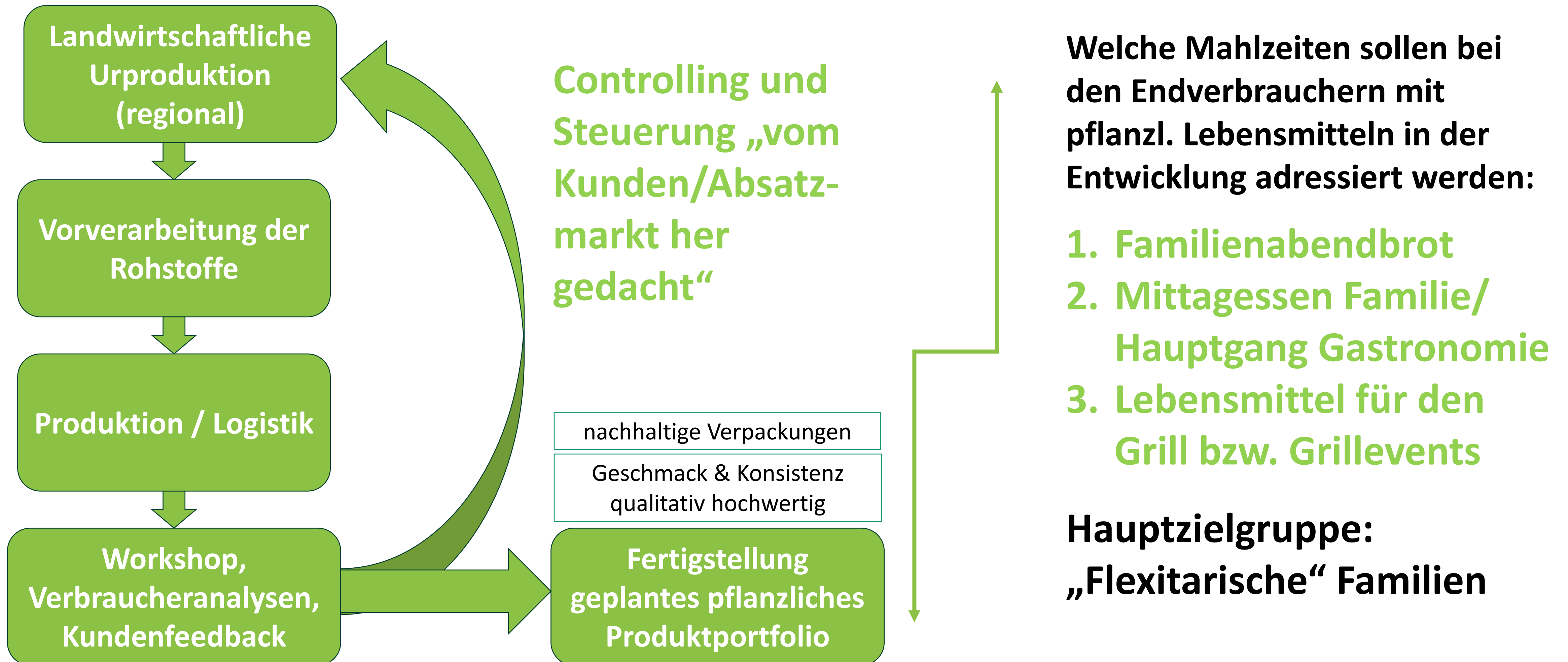


Welche Mahlzeiten sollen bei den Endverbrauchern mit pflanzl. Bio-Lebensmitteln in der Entwicklung adressiert werden:

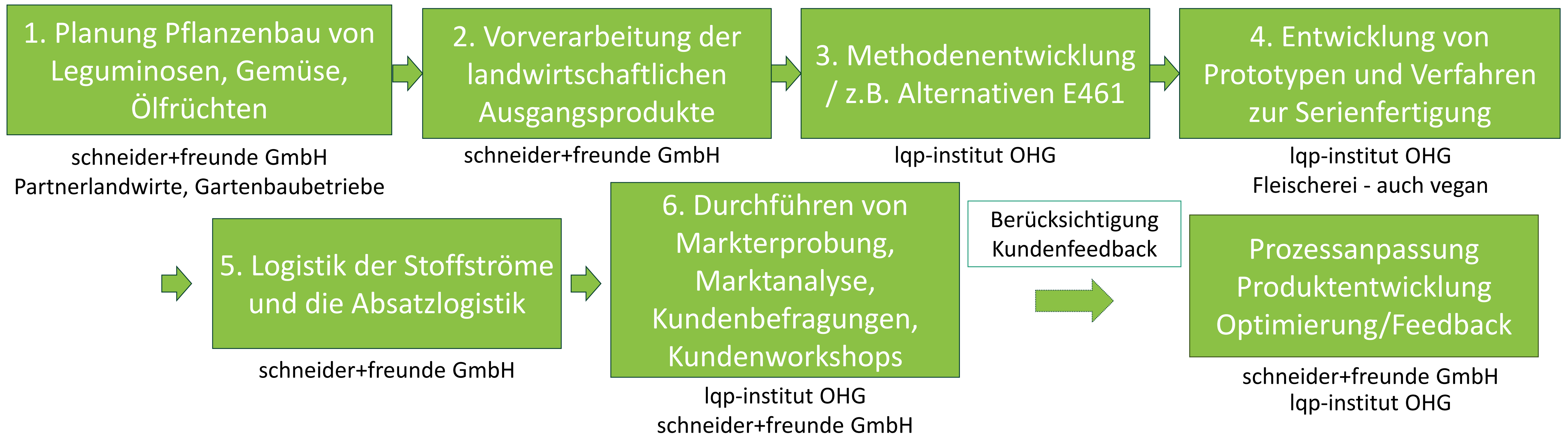
- 1. Familienabendbrot**
- 2. Mittagessen Familie/ Hauptgang
Gastronomie**
- 3. Lebensmittel für den Grill bzw. Grillevents**

**Hauptzielgruppe der regionalen Marke:
„Flexitarische“ Familien**

Wertschöpfungskette pflanzliche Convenience Produkte–Zielumsetzung 100% in der Region (ca.60km)



USP = streng regionale Wertschöpfungskette



1. Urproduktion

Erste Gespräche über Zusammenarbeit aufgenommen
bzw. Winterleguminose gesät!:

- Oliver Barth (Biohof Barth)



- Robert Künne (Jesewitz)



- Gartenbaubetrieb Richard Hagedorn (Leipzig-Liebertwolkwitz)

2. Vorverarbeitung

Erste Gespräche über Zusammenarbeit
aufgenommen:

- Lerchenbergmühle in Jesewitz (Johanna Tschiersch & Robert Künne)



3. Produktion / Logistik

Gespräche über weiterführende Kooperation aufgenommen:

- Oschatzer Fleischwaren GmbH (Prokurist, Gesellschafter Produktionsleiter: Felix Fischer, Filip Fischer)

Handwritten: Zertifizierung
BIO



4. Verbraucher / LEH

Gespräche über weiterführende Kooperation angestrebt - Beispiele:

- Konsum Leipzig e.G.
- Röseling Delikatessen Feinkostfilialen (Inhaber: Carl Pfeiffer)



Veranstaltungen mit Verbrauchernähe (Rückkopplung Feedbacks)

Erfolgsfaktoren Bio Regional

Geschäfts-Modell

Kunden

Nachhaltigere Ernährung

Marketing

Die (BIO) Regional-Marke

Storytelling

Bsp. Festtagsbraten!

02 Pflanzliche Gartenmahlzeitfrikadelle mit Kartoffelbrei und brauner Soße

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Stück Gartenbratling „Bunter Herbst“ (9cm Durchmesser) *
- 1kg Kartoffeln (wir empfehlen die aus Mügeln) *
- 150ml Pflanzendrink (wir empfehlen Haferdrink)
- 3-4 EL vegane Butter oder Margarine (ca. 60g)
- ½ - 1 TL Muskatnuss (gemahlen)
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- 2 Stück Bio Zwiebel
- Wassergut Kanitz (roh) *
- 2-3 EL Rapsöl
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Mehl
- 800ml Gemüsebrühe
- 4 EL Sojasauce
- Salz und Pfeffer

* bei uns im Hofladen erhältlich
(Gemüse immer bei uns saisonal erhältlich)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und grob würfeln. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser salzen und die Kartoffeln 25-30 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind. Durch ein Sieb abgießen. Den Topf wieder zurück auf den Herd stellen und Pflanzendrink und Butter hineingeben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die vegane Butter geschmolzen ist. Kartoffeln entweder durch eine Kartoffelpresse in den Topf drücken oder direkt in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit der Pflanzendrink-„Butter“-Mischung zu einem cremigen Püree vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Optional mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Die Gartenbratlinge aus dem Tiefkühler nehmen und **ohne Auftauen** direkt mit dem Pflanzenöl in eine beschichtete Pfanne geben. Für mind. 10 Minuten unter mittlerer Hitze beidseitig anbraten. Zwiebeln in kleine Scheibchen schneiden und kurz (3 Minuten) mit zum Anbraten in die Pfanne zu den Bratlingen geben. Die Zwiebeln braten, bis sie leicht glasig sind und eine bräunliche Färbung angenommen haben. Bratlinge mit den gerösteten Zwiebeln garnieren.

Olivenöl erwärmen, Mehl einrühren und unter Rühren ca. 3 Minuten dunkel bräunen. Gemüsebrühe vorsichtig einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!



Von Gabel und Teller
her gedacht –

Wie kommen regionale
Bio-Lebensmittel
auf den Tisch der
Kunden in Sachsen?



Danke! Fragen?

Bio-Branchentreffen

30.11.2023

Führungskräftetrainingsprogramm mit einem Weiterbildungstest „General Management – Agrarwirtschaft“

Der Zertifikatslehrgang eignet sich besonders für aktuelle und zukünftige Führungskräfte in Landwirtschaftsbetrieben und Agrargenossenschaften.

(ab Januar 2024)

- **Erfolgsorientierte Kultur im Agrar-Betrieb - wie schaffen wir die personellen Voraussetzungen für die Zukunft?**
- **Erfolg und Wettbewerbsfähigkeit heute und morgen - wie schaffen wir einen diversifizierten, resilienten Agrar-Betrieb?**
- **Erfolgsfaktor Person und Persönlichkeit in der Leitungsfunktion – welche Voraussetzung muss ich als Führungskraft berücksichtigen und begreifen, um wirksam führen zu können?**
- **Strategie und Zukunftsbild des Agrar-Betriebes**

Kontakt: Matthias@denkwerkstatt-food.de