1 Wieder etabliert und mit fester Fleischqualität: Schwäbisch Hällische Landschweine von der BESH.

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

2 Hühner aus Pays de la Loire, Westfrankreich: Das Label Nature & Respect verspricht hohe sensorische Fleischqualität bei gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

3 Irische Rinder: Draußenhaltung und überwiegend grasbasierte Fütterung.

Origin Green IRELAND Sustainability Programme

FLEISCH & WURSTWAREN

Tierwohl, das auch gekauft wird

Das Phänomen ist bekannt: In Umfragen bekennen sich viele Verbraucher zu Tierwohl, beim Kauf deutlich weniger. Drei Beispiele für Fleischprogramme, die trotzdem Umsatz schaffen. Und Image bringen.

Drei Dinge sind wichtig für den Erfolg mit Tierwohl-Fleisch: hohe Markenbekanntheit, unverwechselbare Markeninhalte und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Haltungsstufe gibt schließlich nur den Platz für das Tier an. Das Plus zur Haltung ergeben: Herkunft, Fleischqualität, Fleischgeschmack. Dann ergibt mehr Tierwohl auch den Gewinn am POS. Vor allem inhabergeführte Supermärkte haben den Erfolg von hochwertigen Tierwohl-Fleischprogrammen im LEH gefördert, sagen der französische Geflügelimporteur L.D.C. und die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

1 Beispiel Schwein

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH)

Historie: Rettung des vor 40 Jahren fast ausgestorbenen „Schwäbisch Hällischen Landschweins" durch BESH-Gründer Rudolf Bühler. Aufbau eines bäuerlichen Qualitätsfleischprogramms mit rund 1.500 Landwirten, eigenem „Tierwohlschlachthof" und Wurstproduktion.
Alleinstellung: Herkunft von vielen kleineren Bauernhöfen in Hohenlohe, lokale/regionale Warenkreisläufe, hohe Markenbekanntheit in ganz Deutschland, Tierwohl vom Bauern bis zum Schlachthof.
Fleischmerkmale: Kräftige Fleischfarbe, kaum Tropfsaftverlust, intensives Fleischaroma.
Verfügbarkeit: Alles, vom halben Schwein über thekenfertige Fleischteilstücke bis zur SB-Packung Wurst und Schinken, Wurstdosen und Fertiggerichten.
Verkaufsunterstützung: Flyer und Broschüren, Thekenschilder, Schulung für Verkaufspersonal, Promotion-Aktionen im Markt. Kontakt: www.besh.de.

2 Beispiel Geflügel

Nature & Respect

Merkmale Tierhaltung: Mindestens ein Quadratmeter begrünter Auslauf pro Tier im Freien, im Stall sind maximal 13 Tiere pro Quadratmeter. Lange, langsame Aufzucht (das bedeutet mindestens 56 Tage).
Positionierung der Marke: Die Preiseinstiegsmarke des französischen Freilandgeflügels überzeugt durch hohen Genusswert und das Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Fleischqualität ist nahe am „Label-Rouge"-Geflügel, der Preis jedoch etwa 40 Prozent niedriger.
Historie im Handel: Nach der nationalen Listung durch Rewe folgen nun immer mehr Edeka-Märkte. Bei Konsumenten besonders beliebt sind die SB-Packs mit zwei Hähnchenbrüsten.
Sortiment: Ganze Hähnchen, Brüste, Keulen, „Pollo Fino" (Steak aus der Hähnchenkeule) – alles für Theke und SB. Das neue Erfolgsprodukt „Hähnchen-Bratwurst Merguez" vermarktet das ganze Hähnchen.
Kontakt: L.D.C. www.nature-and-respect.com/de.

3 Beispiel Rind

Origin Green (Irish Beef)

Historie: Hinter der Vermarktung von irischem Rindfleisch steht Bord Bia, Irlands staatliche Lebensmittelagentur. Grundlage ist deren EU-anforderungsnahes Qualitätssicherungsprogramm für Rind- und Lammfleisch, das Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme (SBLAS). Eine Einordnung in das Haltungsform-System ist derzeit nicht gegeben, aber aufgrund der Weidehaltung würde eine Einstufung in die oberen Segmente zutreffen.
Alleinstellung: Zusätzlich gibt es das „Origin Green"-Programm, das für mehr als 95 Prozent des in Deutschland gehandelten irischen Fleischs gilt. Es übertrifft gesetzliche und EU-Anforderungen: Unternehmen müssen messbare, mehrjährige Nachhaltigkeitsziele festlegen und sich unabhängig prüfen lassen. Das Programm integriert auch CO_2-Bewertungen. Tierwohl ist durch freie Weidehaltung an bis zu 300 Tagen erfüllt (wetterabhängig). Sowie durch externe Prüfungen für Tiergesundheit oder Stallbedingungen. Offensiv vermarktet wird das Logo in Deutschland nicht. Theken können und sollten aber dessen Vorzüge erklären.
Fleischmerkmale: Die ganzjährig überwiegend grasbasierte Fütterung sowie die Draußen-Haltung von durchschnittlich 220 Tagen auf den irischen Weiden prägen die charakteristische goldgelbe Fettfarbe sowie Marmorierung und den damit unverkennbaren Fleischgeschmack von Irish Beef – ein Argument, das sich besonders in der Theken- und Qualitätsschiene vermarkten lässt.
Verfügbarkeit: In Deutschland ist Irish Beef breit gelistet: von Frischfleisch-Teilstücken über SB-Ware bis zu Convenience-Produkten der Gastronomie und des LEH.
Verkaufsunterstützung: Bord Bia unterhält eine eigene Deutschlandvertretung, die den Handel und die Gastronomie mit Marketingmaterial, Thekenschildern, Rezeptideen und Schulungen unterstützt und den Kontakt zu irischen Erzeugern und Exporteuren herstellt. Kontakt: infogermany@bordbia.ie.

Illustrationen: Katsiaryna Pleshatcou/iStock

ANZEIGE