

Weniger is (s) t mehr

SuperBioMarkt AG und Biofleisch NRW appellieren: beim Fleischkonsum sollte Qualität und Regionalität vor Quantität gehen

Als Irrweg bezeichnen die SuperBioMarkt AG und BioFleisch NRW die Massentierhaltung, mit der die Nachfrage nach „billigem“ Fleisch einhergeht. Alle Verbraucher*innen sind aufgefordert, ihren Fleischkonsum zu überdenken. Weniger - dafür regionaler und bewusster sollte die Devise sein. Die globale Fleischproduktion ist in den vergangenen Jahrzehnten weltweit rasant gewachsen und steht damit auch im Rampenlicht der Klimakrise. Dabei ist Deutschland kein Vorbild: der Fleischkonsum sinkt seit 2018 zwar tendenziell, der Gesamtverbrauch pro Kopf bleibt aber hoch. Gerade der Verzicht auf Fleisch aus konventioneller Massentierhaltung mit z.T. weiten klima- und tierschädlichen Transporten kann dazu beitragen, einen erheblichen CO2 Einspareffekt zu erzielen.

Die Ankündigung verschiedener Discounter, ihr Fleischsortiment bis 2030 auf Haltungsstufen 3 oder 4 umstellen zu wollen, rückt die Diskussion um die Fleischqualität weiter in den Fokus der Öffentlichkeit. Was andere jetzt ankündigen, ist für die SuperBioMarkt AG seit Jahren gelebte Praxis: mit ihrem langjährigen Partner BioFleisch NRW bietet die SuperBioMarkt AG ihren Kunden Fleisch von allerhöchster Bio-Qualität – und noch mehr: hier geht es nicht nur um die vom konventionellen Handel geprägten Begriff der „Haltungsformen“ - es geht um viel mehr als das: Sie setzen auf Nachhaltigkeit und Transparenz mit einem fairen und wertschätzenden Umgang aller Beteiligten.

„Unsere Partner für beste Fleisch- und Wurstwaren aus der Region haben sich mit über 100 Bauern aus dem Münster-, Rhein-, Sauerland und Ostwestfalen rund um den Fleischverarbeitungsbetrieb in Bergkamen zur bäuerlichen „Erzeugergemeinschaft Biofleisch NRW“ zusammengeschlossen, um ihre biologisch aufgezogenen Schweine, Rinder Lämmer und Geflügel gemeinschaftlich zu vermarkten. Die professionelle Verarbeitung durch ausgebildete Fachkräfte garantiert erstklassige Produktqualität. Dabei gilt es, die gesamte Wertschöpfungskette zu betrachten angefangen von der Futtermittelproduktion, den Bauernhöfen, den verarbeitenden Betrieben über den Handel bis hin zum Verhalten des Verbrauchers.

Die Politik ist am Zug

Der bewusstere und wertschätzende Umgang in der gesamten Ernährungskette hin zu „weniger – aber besser“ ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe: wichtiger Punkt auf der Agenda der neuen Bundesregierung sollte die Schaffung der Rahmenbedingungen für eine Lebensmittelproduktion hin zu mehr Nachhaltigkeit sein, die einen achtsamen Umgang sowohl mit Nahrungsmitteln, aber auch mit Menschen und Tieren in der Kette der Lebensmittelproduktion ermöglichen. Einen wichtigen Teil dieses "Zukunftskonzepts" stellt besonders die Förderung regionaler und nachhaltiger Produktions- und Vermarktungseinheiten dar:

Die Pandemie hat in verschiedenen Wirtschaftsbereichen eindrucksvoll vor Augen geführt, wie sehr gerade kleinbetriebliche Wirtschaftsstrukturen in Krisenzeiten regionale Resilienzfaktoren darstellen und dazu beitragen, Versorgungssicherheit zu gewährleisten.

Exemplarisch hierfür steht die Vermarktungskette der SuperBioMärkte im partnerschaftlichen Dialog in den Regionen mit vielen kleinen dezentralen Erzeugern rund um ihre Märkte. Sie beweist, dass regionale Produktion und Vermarktung von Fleisch und Wurstwaren von allerhöchster zertifizierter Bio-Qualität vom Hof bis auf den Teller des Kunden – jüngst noch als „Bullerbü“ verspottet - keineswegs eine romantische Utopie ist. Sie bildet vielmehr ein professionelles Wirtschaftscluster, das beispielhaft als ein Modell für das Prinzip "Regionale Wertschöpfung" mit kurzen Transportwegen unter größtmöglicher Schonung von Tieren und Umwelt steht, das auf über 20 erfolgreiche Jahre zurückblickt.

Das gemeinsame SuperBioFleisch-Siegel bietet Verbraucher*innen Orientierung

Anstatt auf staatliche Verordnungen zu warten, haben die SuperBioMarkt AG und die Genossenschaft BioFleisch NRW bereits im Jahr 2019 das gemeinsame „SuperBioFleisch-Siegel“ ins Leben gerufen. Die geläufigen Begrifflichkeiten aus der Diskussion um artgerechte Tierhaltung reichen hier nicht aus: Beim SuperBioFleisch-Siegel geht es um mehr als eine Haltungsform, denn seine Inhalte gehen deutlich über die geltende Gesetzeslage hinaus. „Uns ist wichtig, dass wir alle beteiligten Landwirt*innen und Partner*innen kennen und gemeinsam mit ihnen verantwortungsvoll auf Augenhöhe agieren“, erklärt Michael Radau, Gründer und Vorstandssprecher des in NRW ansässigen Unternehmens. „So können wir unseren Verbraucher*innen den bewusst hohen Qualitätsanspruch und unsere uneingeschränkte Glaubwürdigkeit garantieren.“ Mit dem Siegel versprechen die SuperBioMarkt AG und Biofleisch NRW nicht nur eine zu 100 % zertifizierte Bio-Qualität, sondern auch strenge Kriterien für eine artgerechte Tierhaltung, transparente bäuerliche Strukturen, faire Arbeitsverhältnisse, eine partnerschaftliche Zusammenarbeit und regionale Erzeugnisse.

Der Blick hinter die Kulissen

In jedem SuperBioMarkt geben die Mitarbeiter*innen hinter der Frischetheke ihren Kund*innen gerne genaue Auskunft über die Herkunft des Fleisches. Rückfragen und Besichtigungen bei der Produktionsstätte von Biofleisch NRW und den dazugehörigen Höfen sind sogar ausdrücklich erwünscht. „Bei uns ist jeder Tag ein Tag der offenen Tür“, erklärt Christoph Dahlmann, Geschäftsführer von Biofleisch NRW eG. Die Mitgliedsbetriebe von Biofleisch NRW zeigen ein offenes Hofkonzept und bieten interessierten Menschen freie Einblicke auf ihre Tiere und Haltungsstrukturen. Die beteiligten Landwirt*innen und ihre Familienunternehmen sind das Herzstück des SuperBioFleisch-Siegels, die mit ihrer Überzeugung jeden Tag aufs Neue eine Gesamtverantwortung für ihre Tiere, deren Haltung, Aufzucht und ihre Mitmenschen übernehmen.

Fließbandarbeit und anonyme Großaufträge finden hier keinen Platz. Fleisch ist ein wertvolles Gut, dessen Besonderheit in unserer Gesellschaft wiederentdeckt werden muss.

Ökologisch – ohne wenn und aber

Exemplarisch für die zu 100% zertifizierten Betriebe der Biofleisch NRW eG stehen der Hof der Familie Hartmann aus Ostwestfalen oder der Hof Angenendt-Strnad aus dem Münsterland.

Für Hubertus Hartmann, gleichzeitig Vorsitzender der Biofleisch NRW Genossenschaft, der gemeinsam mit seiner Frau Jutta Sträter seit 1996 den elterlichen Hof bewirtschaftet war klar: „Bio oder gar nicht“. Ihre rund 50 Rinder und ca. 150 Schweine haben in den Offenfrontställen frische Luft, ausreichend Platz und genug Stroh und genießen auch den Auslauf auf der Weide.

Wachstumshormone, prophylaktische Medikamentengabe, gentechnische verändertes Futtermittel sind selbstverständlich genauso ausgeschlossen, wie viele Hilfs- und Zusatzstoffe.

Auf dem Hof Angenendt-Strnad, den Peter Angenendt gemeinsam mit seinem Schwager Thomas Strnad bewirtschaftet, sind die Betriebsschwerpunkte neben ökologischer Saatgutvermehrung auch Schweinemast und Gemüsebau mit Salat, Blumenkohl, Broccoli und Fenchel. Die Tiere werden mit dem gefüttert, was bei einer intakten Saatgutproduktion und Gemüseanbau übrig bleibt - eine Kluge Form der Resteverwertung mit dem "Nebenprodukt" Fleisch von allerhöchster Qualität.

„Das Wohlergehen von Mensch, Tier und Umwelt steht immer im Zentrum unseres Handelns. Hier ist eben "Mehr als Bio" die Normalität und nicht die Ausnahme,“ so die Landwirte.

Die SuperBioMarkt AG stellt dem öffentlichen Diskurs mit einer Fokussierung allein auf die „Haltungsformen“ die ganzheitliche Betrachtung der gesamten Wertschöpfungsketten gegenüber. Damit rücken die Herkunft und Rückverfolgbarkeit der Produkte in den Vordergrund – vom Biohof über die Produktionsstätte bis hin zum SuperBioMarkt. Michael Radau (SuperBioMarkt AG) und Christoph Dahlmann (BioFleisch NRW eG) eröffnen den gemeinsamen Dialog für alle bewussten und interessierten Verbraucher*innen und stehen für Interviews und Anfragen zur Verfügung.

Pressekontakt

Katrin Ahmann

Assistenz des Vorstands

SuperBioMarkt AG

Fon: +49 251 97822-512

Mobil: +49 151 23401160

Katrin.Ahmann@superbiomarkt.de