



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Nachhaltige Unternehmen und Marketing -

Die Unternehmen

Die Teilnehmer des Erasmus+-Projekts besuchten verschiedene Unternehmen, die nachhaltig produzieren. In diesem Bericht werden die Produzenten kurz vorgestellt. Während unseres Aufenthaltes haben sie Unterschiede zu konventionellen Produzenten zusammengefasst (inklusive Beispiele) und negative Aspekte der konventionellen Produktion beschrieben. Durch den Vergleich erhielten die Teilnehmer auch einen Einblick in die Vor- und Nachteile der nachhaltigen Produktion von Lebensmitteln.

"Landmetzgerei Kleinhenz"

Vor gut 20 Jahren wagte Metzgermeister Richard Kleinhenz den Schritt in die Selbstständigkeit mit zwei Mitarbeitern. Inzwischen ist die "Landmetzgerei Kleinhenz GmbH" zu einem renommierten Unternehmen herangewachsen, das sich durch die Liebe zum Detail und die enge Bindung zu regionalen Landwirten und Lieferanten auszeichnet. Sie beziehen ihr Fleisch ausschließlich von regionalen Landwirten. Das Vertrauen in die Landwirte und die innovative Zusammenarbeit mit ihnen sind ihnen sehr wichtig, vor allem im Hinblick auf die Fleischqualität.

Im September 2007 erhielt die Landmetzgerei Kleinhenz GmbH die EU-Zulassung als Zerlegebetrieb für Schweine und Rinder, als Produktionsbetrieb für Fleischwaren und zum Schmelzen von tierischen Fetten. Zu den Spezialitäten des Unternehmens gehören neben hausgemachten Wurstwaren auch Bio-Wurstwaren, allergenfreie Produkte, Konserven und vorgekochte Produkte.

Am Anfang hat das Unternehmen mit konventionellen Produkten begonnen, weil es sonst nicht möglich war zu wachsen und auf dem Markt zu bestehen. Es lohnte sich damals nicht, auf Bio-Lebensmittel umzusteigen. Der damalige Preisdruck war einfach viel zu hoch. Doch im Laufe der Jahre entwickelte sich das Unternehmen weiter. Heute bietet der Hersteller 80 Prozent Bioprodukte an.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Forscher konnten nicht nachweisen, dass Bio-Lebensmittel zum Beispiel einen höheren Vitamingehalt haben. Pflanzliche Bioprodukte enthalten lediglich mehr Phosphor als konventionelle Produkte. Dies ist jedoch klinisch kaum relevant. Auch in Bezug auf die Belastung mit Krankheitserregern sind die Unterschiede minimal. Kolibakterien kommen in beiden Gruppen nicht häufiger vor. Allerdings sind Hühner- oder Schweinefleisch aus ökologischer Landwirtschaft weniger mit antibiotikaresistenten Keimen belastet. Darüber hinaus enthalten Bioprodukte weniger Pestizide, auch wenn sie nicht völlig frei davon sind. Konventionelle Produkte sind der Analyse zufolge zu 30 Prozent häufiger kontaminiert.

Ein großer Nachteil von konventionellen Produkten ist, dass sie Zusatzstoffe enthalten. Der Inhaber, Herr Kleinhenz, will diese vermeiden und verwendet zum größten Teil Bio-Gewürze. Aber das ist nicht immer machbar, denn man muss wissen, woher die Lebensmittel kommen. Trotzdem zieht er seine Schlachttiere am eigenen Hof selbst groß oder sie werden vom Nachbarhof geliefert - das Fleisch ist also regional. Der Erzeuger hat seine Stammkunden und lebt von den Lieferungen an sie, weil in der Umgebung keine großen Mengen benötigt werden.

Seine Resümee: Er ist sehr froh, dass so viele seiner Produkte aus der Region kommen. Stolz ist er auch darauf, dass er mit seinen Produkten einen 80-prozentigen Bio-Anteil erreicht hat und nicht auf Aromen oder Zusatzstoffe zurückgreifen muss. Es ist ihm wichtig, dass der Geruch mitgenommen wird, der bei konventionellen Produkten meist weggelassen wird. Konventionelle Produkte seien nicht mehr das, was sie einmal waren, und er lege großen Wert darauf, sie zu vermeiden.

"Steffeshof"

Der Biohof besteht seit 30 Jahren. Der Besitzer des "Steffeshofs" ist Ludwig Weber. Ihm gehören etwa 100 Hektar Ackerland und 13 Hektar Wald. Er hat einen festen Mitarbeiter und vier bis fünf Teilzeitkräfte. Den größten Teil seiner Felder bewirtschaftet Herr Weber alleine.

Auf diesem Hof kann man eine Ausbildung machen. Aber die Arbeitszeiten sind wirklich anstrengend. Arbeitsbeginn ist um 5 Uhr morgens, der Besitzer selbst fängt schon um 2 Uhr an. Manchmal muss er sogar die Nacht durcharbeiten, weil es zu viel Arbeit und zu wenig Arbeitskräfte am Hof gibt. Es ist harte Arbeit. Trotzdem wünscht er sich ein junges Paar, das seinen Hof einmal übernimmt, wenn er selbst nicht mehr arbeiten kann.

Anfangs bot der Hof nicht nur biologische Produkte an. Erst nach und nach ging Herr Weber auf rein ökologische Landwirtschaft über. Dem Besitzer geht es dabei vor allem um Nachhaltigkeit und um Hilfe für die Umwelt.

Auf seinem Hof baut er hauptsächlich Mais, aber auch Dinkel, Hafer, Weizen und Roggen an. Fünf bis zehn Prozent werden an die Tiere verfüttert. Darüber hinaus baut er auch Klee an, der nur zur Fütterung der Tiere verwendet wird. Der Klee beeinflusst auch den Stickstoffgehalt des Bodens positiv. Aufgrund dieser Symbiose ist er die "Haber-Bosch"-Düngemethode überflüssig.

Für ihn ist es sehr wichtig, alte Saatgutsorten zu verwenden und zu fördern und qualitativ hochwertiges Saatgut auszusäen. Herr Weber experimentiert gerne mit altem Saatgut, weil es oft wetterbeständiger ist. Diese Saaten haben zum Beispiel tiefere Wurzeln, die das Grundwasser erreichen können. Das hilft ihnen, eine Trockenzeit zu überstehen. Außerdem





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

ist dieser Mais gut für Allergiker geeignet. Im Vergleich zu herkömmlichem Mais ist er für den Körper leichter verdaulich und es kommt zu weniger allergischen Reaktionen.

In den letzten beiden Jahren hat es in Deutschland kaum geregnet, so dass kaum Wasser im Boden war, was zu geringen Erträgen führte. Laut Herrn Weber muss es im nächsten Winter viel regnen, damit er eine reiche Ernte einfahren kann.

Glutenfreie Produkte verkauft er nicht, weil es zu viel Arbeit wäre, sie separat zuzubereiten, und nicht viele Menschen davon profitieren würden, wenn er sich die zusätzliche Arbeit machen würde.

Hafer ist das Einzige, was er mit dem Ziel anbaut, es an ein großes Unternehmen zu verkaufen. Dieser Konzern ist in der Nähe, deshalb ist alles noch regional. In seinem eigenen Laden verkauft er den größten Teil seines selbst angebauten Getreides als Rohprodukt oder verarbeitet als Mehl. Und er verkauft einen Teil seiner Produkte an eine Behinderteneinrichtung und an ein Hotel. Seit 1995 backen sie jeden Freitag Brot zum Verkauf auf Bestellung an Privatkunden, Firmen sowie für Spontankäufer. An einem durchschnittlichen Tag können sie bis zu 250 kg Brot backen. Das Brot wird auf zwei Holzöfen aufgeteilt. Der große Ofen hat einen Durchmesser von 1,70 m x 3 m und der zweite, kleinere Ofen misst 1,70 m x 0,90 m. Zusammen können sie eine Menge von 100 kg auf einmal backen.

Herr Weber besitzt verschiedene Arten von Tieren, die er auch selbst züchtet. Einige von ihnen sind sogar vom Aussterben bedroht, weshalb er versucht, sie durch Zucht zu erhalten.

Außerdem schlachtet er seine eigenen Lämmer und Hirsche. Das Lammfleisch wird meist an Firmen verkauft, während er das Fleisch seiner Wildtiere in seinem eigenen Laden vertreibt. Dazu gehört auch das "Rothöhenvieh", das er aber aufgrund des Gesetzes nicht selbst schlachten darf. Das heißt, er bringt seine Tiere zum Metzger und holt das Fleisch anschließend ab, um es zu verkaufen. Wegen der hohen Qualität ist das Fleisch etwas teurer und viele Leute sind nicht bereit, diesen Preis zu zahlen. Das "Dorint Hotel" in der Region ist sein bester Kunde. Das Gute daran ist, dass sie nicht nur die guten Teile kaufen, sondern zum Beispiel auch Fleisch, das nicht so beliebt ist, und daraus etwas Gutes machen.

Fleisch wird nur zu bestimmten Termine verkauft: Rindfleisch zwei Mal im Jahr, Lammfleisch etwa ein bis zwei Mal im Jahr. Das Fleisch der Wildtiere kann man ab Herbstbeginn kaufen. Viele Kunden bestellen vor und holen direkt am Hof ab (an einem vereinbarten Termin Frisch oder später, dann eingefroren), Reststücke gehen an Spontankäufer oder auf dem Wochenmarkt in Hammelburg. Es werden nur so viele Tiere getötet, wie für die Bestellungen notwendig sind. Die Menge kann bis zu 500 - 600 kg betragen. Wenn man Tiere schlachtet, kann man nicht nur das Fleisch verwenden, das bestellt wurde. Wichtig ist, dass nicht nur Filetstücke, sondern alle Teile eines Tiers verwertet werden.

Herr Weber ist der festen Überzeugung, dass die Menschen viele Dinge ändern müssen, um unseren Planeten zu retten. Er ist der Meinung, dass Erzeuger nur dann Subventionen erhalten sollten, wenn sie biologisch produzieren und nachhaltig arbeiten, damit mehr Menschen versuchen, zu helfen. Er ist auch der Meinung, dass wir alle unseren Fleischkonsum senken und Fleisch von Bauern kaufen sollten, die ihre Tiere artgerecht behandeln, damit sie die Massentierhaltung nicht unterstützen. Vor



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

allem aber sollten wir alle darauf achten, dass wir regionale Produkte kaufen und mehr über die Produkte, die wir kaufen, nachdenken. Wir alle sollten uns unserer Verantwortung für die Welt bewusst sein.

"Pax-Bräu"

Der Gründer der Brauerei "Pax-Bräu" interessierte sich anfangs einfach für Bier und hatte die Idee, sein eigenes Bier herzustellen. Er machte viele Experimente mit verschiedenen Zutaten, bis er mit dem Geschmack zufrieden war. Nachdem er den richtigen Geschmack gefunden hatte, teilte er es mit seiner Familie und seinen Freunden. Diese waren von dem Geschmack sehr begeistert und gaben es an Freunde weiter. So stieg das Interesse an seinem Bier und er braute immer größere Mengen.

Als das Bier sehr gefragt war, beschloss er, sein eigenes Bierbrauunternehmen zu gründen. Dies geschah im Jahr 2007. Anfangs führte er sein Unternehmen allein, aber aufgrund der steigenden Nachfrage nach seinem Bier musste er sein Unternehmen und seinen Maschinenpark erweitern und mehr Mitarbeiter einstellen.

Es war ihm wichtig, dass sein selbst gegründetes Unternehmen in guten Händen bleibt, und er gab es an seinen Neffen weiter, der sich schon als Kind für die Arbeit seines Onkels interessierte.

Die Brauerei achtet auf regionale und biologische Produkte und eine traditionelle Zubereitung. Da die Brauerei keine chemischen Zusatzstoffe verwendet, ist das Bier nicht so lange haltbar wie herkömmliches Bier. "Pax-Bräu" braut Bier nach traditioneller Art und Weise, meist mit regionalen Rohstoffen. Allerdings hält der Inhaber das deutsche Reinheitsgebot nicht vollständig ein.

Aufgrund der kurzen Transportwege und des ökologischen Anbaus werden Luft und Grundwasser kaum belastet. Zum weiteren Schutz der Umwelt wird erneuerbare Energie eingesetzt. Durch die natürlichen Produkte hat das Bier einen besseren und intensiveren Geschmack.

Ein Nachteil ist, dass regionale Produkte teurer sind und somit auch das Bier mehr kostet.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Vermarktung

Wir haben die besuchten Betriebe "Landmetzgerei Kleinhenz", "Steffeshof" und "Pax-Bräu" auch hinsichtlich ihrer Marketingmaßnahmen verglichen. Dabei haben wir sowohl Gemeinsamkeiten als auch Unterschiede festgestellt.

Produktpolitik

Als erstes besuchten wir die Landmetzgerei Kleinhenz, eine Metzgerei in Oberelsbach. Seit über dreißig Jahren stellt sie nun Wurst und Fleisch in Bioqualität her. Tradition ist für sie sehr wichtig, aber auch Innovation.

80% des gesamten Sortiments wird in Bio-Qualität hergestellt, die Rindfleischprodukte sind alle Bio. Die Metzgerei hat getrennte Räume für biologische und konventionelle Produkte, so dass es keine Verwechslungen geben kann. Die Verpackung besteht nicht nur aus Naturprodukten, die Wurstwaren werden oft in Plastik verpackt, weil das hygienischer ist.

Sie erhalten ihr Fleisch in Hälften oder Vierteln von lokalen Bauern, die maximal 100 km vom Ort entfernt sind. Ein Problem ist, dass immer mehr kleine Bauern ihre Betriebe aufgeben, weil die Produktion so teuer ist. So wird es schwierig, lokale Biobauern als Lieferanten zu finden.

Ein weiteres großes Problem für sie ist es, neue Auszubildende zu finden, da die Bezahlung in diesem Beruf nicht sehr gut ist. Ein Grund dafür ist, dass die Menschen nicht viel Geld für ihr Fleisch oder ihre Lebensmittel im Allgemeinen ausgeben wollen. Bio-Qualität ist besser als konventionelle Produktion, weil der Geschmack der Produkte viel besser, intensiver und kräftiger ist. Außerdem ist es leichter zu verarbeiten.

Die Würste werden nur in Stücken verkauft, weil das Aroma viel besser ist und sie sich leichter frisch halten lassen, der Geschmack bleibt unverändert, wenn die Kunden sie zu Hause kurz vor dem Verzehr aufschneiden. Produkte von geringerer Qualität werden oft mit Salz und Gewürzen verfeinert. Bio-Lebensmittel haben einen guten Eigengeschmack.

Wir haben auch einen Bauernhof besucht. Herr Weber, der Besitzer des "Steffeshofs", baut dort viele Getreidesorten an, zum Beispiel Weizen. Das Besondere daran ist, dass er sehr alte Sorten verwendet. Dadurch verhindert er das Aussterben dieser Sorten. Er kümmert sich auch um sein eigenes Saatgut, so dass er ohne industrielles Saatgut wirtschaften kann. Dasselbe gilt für seine Fleischproduktion wie Rind- oder Wildfleisch.

Da diese Fleischsorten sehr selten sind, verkauft er sie fast nur an Restaurants der gehobenen Klasse und an seinen Metzger. Der Rest wird auf seinem kleinen Markt verkauft. Manche Leute reservieren sein Fleisch, weil es von guter Qualität ist. Und wenn das nicht so wäre, würden die gehobenen Restaurants es auch nicht nehmen. Er produziert sein Fleisch zwei Mal im Jahr. Es ist also wirklich etwas ganz Besonderes. Der Grund dafür ist, dass dies die einzige Möglichkeit ist, sein Geschäft aufrechtzuerhalten. Herr Weber sagte uns, dass die Menschen in der westlichen Welt zu viel Fleisch essen, weil sich die Gesundheit des Planeten verschlechtert. Die Fleischproduktion kostet die Welt



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

eine Menge Ressourcen. Deshalb werden Wälder verbrannt, um billiges Tierfutter anzubauen. Und das ist nur ein Beispiel.

"Pax-Bräu", das dritte Unternehmen, wurde 2007 als Ein-Mann-Betrieb gegründet. Pax sieht sich zunehmend von großen Konzernen mit ihrem Standardbier, unveränderlichem Geschmack und ohne individuelle Akzente dominiert.

"Pax-Bräu" setzt auf ein traditionelles Herstellungsverfahren, biologisch angebaute Rohstoffe aus der Region sowie auf erneuerbare Energien. Das gesamte Sortiment ist biologisch. Um eine gewisse Qualität zu erreichen, werden nur die besten Zutaten aus der Region verwendet, wie z.B. Braumalz und Honig. Soweit verfügbar, stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

Das Wasser aus der Rhön ist ideal für die Herstellung des Bieres. "Pax-Bräu"-Biere werden in keiner Weise stabilisiert, weder gefiltert noch erhitzt. Das führt zu einer verkürzten Haltbarkeit, je nach Lagerbedingungen. Aber gerade das macht den besonderen Geschmack des Bieres aus. Durch die nicht automatisierte Herstellung und die liebevolle Handarbeit sind sie immer nah am Produkt und versuchen, jedem unserer Biere eine individuelle und besondere Note zu geben.

Natürlich fühlen sie sich als junges Unternehmen inmitten des Biosphärenreservats der UNESCO verpflichtet, mit den ihnen gegebenen Ressourcen umzugehen. Ein erheblicher Teil der Energie für die Brauerei wird daher durch Photovoltaik und Solarthermie erzeugt.

Bioprodukte sind teurer als konventionelle Produkte. Und sie werden von den Menschen im Allgemeinen nicht immer gut angenommen, weil sie nicht an Bioprodukte glauben oder nicht auf die Möglichkeit verzichten wollen, das zu wählen, was sie wollen. Und die Landwirte oder Produzenten haben oft viele Einschränkungen von der EU oder dem Staat. (wie das deutsche Reinheitsgebot oder die Bürokratie). "Pax-Bräu" bietet derzeit 10 verschiedene Biere an, je nach Saison. Tradition ist für sie sehr wichtig.

Preispolitik

Bei unseren Besuchen in den Unternehmen haben wir festgestellt, dass die Preise für nachhaltige und konventionelle Produkte unterschiedlich sind. Nachhaltige Produkte sind 25-30% teurer als konventionelle Produkte. Der höhere Preis ist auf die Produktion von Bio-Lebensmitteln und die Behandlung der Tiere zurückzuführen. Denn in einem nachhaltigen Betrieb gibt es z.B. nicht so viele Tiere und sie haben viel Platz zum Leben.

Der höhere Preis für Bio-Lebensmittel wird auch durch die Zeit verursacht, die man für die Pflege der Tiere braucht. Es gibt nicht Tausende von Schweinen, Schafen oder Hühnern in einem Stall, die keinen Platz haben. Der Landwirt muss die Tiere zum Beispiel auf die Weide führen und sich um jedes einzelne kümmern.

Der Preis für Bio-Fleisch hängt von der Ernte des Getreides ab, mit dem die Tiere gefüttert werden. War die Ernte schlecht, ist der Fleischpreis höher als sonst, weil der Bauer das Getreide von anderen Bauern kaufen muss und das ist teurer als sein eigenes Getreide.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Ein weiterer Grund für den Preisunterschied ist die Nachfrage der Kunden. Wenn es viele Abnehmer gibt, kann der Landwirt einen höheren Preis nehmen als sonst.

Die Landwirte von Bio-Lebensmitteln nehmen oft die Preise, die sie wollen. Wenn die Kunden gute Produkte kaufen wollen, müssen sie den höheren Preis bezahlen. Aber wenn der Preis zu teuer ist, hat der Landwirt keine Kunden. Aber der Preis für gute Qualität ist höher als der Preis für konventionelle Lebensmittel. Die Produktion von Bio-Lebensmitteln ist in der Regel teurer, weil sie mehr Arbeit pro Einheit erfordert. Die Bio-Lebensmittel müssen getrennt werden, um Verunreinigungen zu vermeiden, da die Qualität der Bio-Produkte sehr hoch ist.

Die Menschen, die für ein Unternehmen arbeiten, das ökologische Produkte herstellt, werden besser bezahlt, da die Herstellung konventioneller Produkte oft von Menschen durchgeführt wird, die einen niedrigen Lohn erhalten. Viele konventionelle Produkte kommen aus anderen Kontinenten und die Menschen, die dort arbeiten, erhalten nur einen geringen Lohn.

Kommunikationspolitik

"Die Landmetzgerei Kleinhenz macht nicht wirklich Werbung. Die Landmetzgerei Kleinhenz geht nur auf Messen, wo sie ihre Produkte den Besuchern vorstellt und diese sie auch kaufen können. Ihre Zielgruppe sind Großküchen wie Kantinen, Restaurants, Schulen und Kindergärten. Und natürlich Menschen, die sich gerne gesund und nachhaltig ernähren und die Idee der nachhaltigen Ernährung unterstützen. Heute sind immer mehr Menschen bereit, für die gute Qualität dieses Fleisches zu bezahlen. Mit der Zeit ist die Nachfrage stärker geworden, aber im Moment vor allem in städtischen Gebieten. Neue Kunden werden oft durch Mundpropaganda aufmerksam, zum Beispiel Lieferanten und Stammkunden. Die Kundenzufriedenheit war bisher sehr gut.

Der "Steffeshof" macht auch Marketing durch Mundpropaganda, aber auch im Internet. Man kann ihn auch dort finden. Er hat eine Internetseite, auf der man nachschauen kann, wo sein Biohof ist und welche Produkte er verkauft. Die Zielgruppen sind kleine Unternehmen, aber auch Hotels, Bäcker und manchmal Privatkunden. Die Nachfrage nach seinen nachhaltigen Produkten ist groß, denn die Menschen schätzen die hohe Qualität von Mehl, Brot, Fleisch und Eiern.

Manche Menschen, die gegen normales Dinkelbrot allergisch sind, kaufen es, weil sie es besser vertragen als herkömmliches Brot aus normalen Supermärkten oder Bäckereien. Die Leute, die die Produkte kaufen wollen, kommen auf den Hof und kaufen sie dort.

Zum Marketingkonzept von "Pax-Bräu" gehören eine Facebook-Seite und ein Online-Shop, in dem sie ihr Bier präsentieren. Einige Geschäfte in Würzburg verkaufen das Bier (Spezialgeschäfte). Viele Kunden verschenken die Produkte an Freunde und Bekannte und so steigt die Beliebtheit. Die meisten Kunden sind männlich und zwischen 16 und 99 Jahre alt. Die Produkte sind bis zu 95 % biologisch und verwenden Zutaten aus der Region.

Vertriebspolitik



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Die Vertriebspolitik hat zwei Hauptaufgabenbereiche. Zum einen ist sie entscheidend für die Festlegung der Vertriebswege. Dies betrifft die Transportwege der einzelnen Produkte vom Lieferanten zum Kunden bzw. Verbraucher. Zum anderen ist das zuständige Management für die Festlegung der physischen Distribution verantwortlich. Dies betrifft die Gestaltung des Lieferservices, die Lagerhaltung sowie den Transport.

"Die Landmetzgerei Kleinhenz liefert ihre Produkte auch an Großküchen wie z.B. unsere Schulmensa. Sie verkaufen ihre Produkte nicht nur an Großküchen, sondern auch in ihrem Laden. Die Großküchen können die Produkte bei der Metzgerei Kleinhenz kaufen, wo sie bestellt werden können, aber sie liefern ihre Produkte nur in einem bestimmten Umkreis. Sie wollen keine zu langen Lieferwege haben, um die Umwelt nicht zu belasten und um regional zu sein. "Die Landmetzgerei Kleinhenz produziert und vertreibt nicht nur Convenience-Produkte, sondern auch Bio-Produkte in Großküchen und im Laden.

Der "Steffeshof" baut ausschließlich Bio-Getreide an und züchtet auch bedrohte Wildtiere wie das Rote Höhenvieh. Diese schlachtet er in bestimmten Zeiträumen und verkauft sie in seinem eigenen Hofladen. Die Kunden bestellen die gewünschten Fleischstücke und holen sie dann ab. Der Hof hat freitags geöffnet und bietet seine Waren an. Der Hof hat auch eine eigene Bäckerei, in der das Brot für den Hofladen gebacken wird. Das Mehl für das Brot wurde aus dem ursprünglichen, von Herrn Weber selbst angebaute Getreide gemahlen. Großküchen beliefert er nicht, weil der Hof die Mengen für die Großküchen nicht erreichen kann. Der Preis für das Fleisch liegt 20% über dem Preis für normales Bio-Fleisch. Dennoch beliefert er ein Hotel, das "Dorint Hotel", das keine Großküchen braucht und mit bescheidenen Fleischstücken hochwertige Speisen zubereitet. Die besten Fleischstücke verkauft er an seine Familie und an Kunden im Hofladen.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.