



Die Innstolz-Käserin aus Roththalmünster kam mit neuen Käsespezialitäten und der Bayerischen Milchprinzessin Miriam Weiß zur BioFach. Rechts im Bild: Prokurist Isidor Neumaier.

Barbara Krieger-Mettbach

nen kernigen Biss. Ganztierverswertung ist für das Tiroler Unternehmen selbstverständlich. Aktuell gibt es von der Milchkuh Schmorfleisch-, Grill-, Sonntags- und Sous-Vide-Pakete, jeweils mit verschiedenen Teilstücken.

Bruderhahn oder Früherkennung?

In der Geflügelhaltung gilt die Aufzucht der Bruderhähne als eine Möglichkeit, das Töten der jährlich rund 46 Millionen männlichen Küken in Deutschland zu reduzieren. Manche Züchter sehen darin jedoch nur eine Zwischenlösung, denn die Aufzucht ist teuer, zumal das dunklere, festere Fleisch sich nicht wie das der Masthähnchen vermarkten lässt. „Zweinutzungshuhn oder Früherkennung im Ei – welchen Weg wollen wir?“

Darüber diskutierten Experten unter Moderation von Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald von der Schweisfurth Stiftung. Geflügelzüchter Werner Hockenberger nannte Zahlen, die die Dringlichkeit einer Lösung nahelegten. 1,4 Millionen Hähne entstanden 2019 in seiner Brüterei, davon habe er 150.000 aufziehen können. Damit waren seine Kapazitäten ausgeschöpft. Finanziert werde die Aufzucht über den Verkauf der Eier. Mit der Mastdauer erhöhe sich der Aufschlag auf die Eier, was die Kaufbereitschaft der Verbraucher begrenze.

Eine Früherkennung des Geschlechts könnte das Problem lösen. Die Seleggt GmbH, ein Joint Venture der Rewe Group, dem niederländischen Technologieunternehmen HatchTech B.V. und Forschern der Universität Leipzig, entwickelte ein Verfahren zur Bestimmung des Geschlechts am neunten Tag. Kristin Höller von Seleggt erklärte, nur Eier mit weiblichen Embryonen würden ausgebrütet, die anderen vernichtet. Noch ist das Verfahren optimierungsbedürftig, denn gesichert ist laut den Experten bisher nur, dass Embryonen im Alter bis unter sieben Tage keinen und über 15 Tage sicher Schmerz empfinden. Über die

Zwischenzeit ist nichts bekannt. Es werde intensiv an einem Verfahren gearbeitet, die Früherkennung um ein bis zwei Tage vorzuverlegen, berichtet Höller. Die Eier werden in Rewe-Märkten als Respeggt-Eier angeboten.

Vermarktung von Zweinutzungshühnern

Den dritten Weg beschreibt die 2015 gegründete gemeinnützige GmbH Ökologische Tierzucht mit der Züchtung von Zweinutzungshühnern. Die Geschäftsführerin Inga Günther informierte über den aktuellen Stand. Das Projekt erfahre inzwischen mehr Akzeptanz, könne sich jedoch weiterhin nur mit Unterstützung der staatlichen Gelder tragen. Allein über die Eier funktioniere es nicht. Bei einem Preis von 87 Cent pro Stück frage sich der Kunde bereits jetzt, warum er das bezahlen solle. Die Vermarktung von Fleisch und Eiern sei schwierig und die Aufzucht verlange den Landwirten viel Verantwortung ab.

Ein Unternehmen, das unter anderem die Vermarktung von Bio-Eiern und Geflügelprodukten vom Zweinutzungshuhn aus der Ökologischen Tierzucht ÖTZ übernimmt, ist die Legegemeinschaft „Die Biohennen“. „In der Bio-Manufaktur Schubert wird das Fleisch per Hand ausgelöst, bevor daraus Bio-Gockel-Gulaschsuppe, -Bolognese, -Frikas-

New Marketing

Vom Handwerker zum digitalen Kundenversther



Der neue Praxisratgeber „New Marketing“ erklärt kompakt mit zahlreichen Checklisten und Handlungsanleitungen, wie die **Kundenansprache im digitalen Zeitalter** heute wirklich funktioniert.

Positiv für Kleinbetriebe: Für New Marketing braucht es keine großen Budgets, sondern gefragt sind vor allem kreative Ideen.

New Marketing
Bestell-Nr. 1563.01 | Softcover
17 x 24 cm | 88 Seiten

18,90 €

www.holzmann-medienshop.de

HOLZMANN.MEDIEN

Holzmann Medien GmbH & Co. KG | Buchverlag
Gewerbestr. 2 | 86825 Bad Wörishofen
Telefon +49 8247 354-300 | Telefax +49 8247 354-190
buch@holzmann-medien.de | www.holzmann-medienshop.de



Schmeckt pur und als Beilage zu Fleisch: Salat aus Kamut-Khorasan, einem Urweizen, Kichererbsen, Tomaten, Kräutern, Sprossen und einer Vinaigrette mit Haselnussöl.

Barbara Krieger-Mettbach

see und -Fond entstehen“, berichtet Gerlinde Wagner, Geschäftsführerin von den Biohennen. Doch kann eine Manufaktur eine steigende Nachfrage überhaupt bewältigen? Unternehmenswachstum sei nicht das Ziel, erklärt Gerlinde Wagner. Im Fokus stehen Tierwohl und Regionalität. Die Produktion ist auf Südbayern begrenzt.

Dauerbrenner Käse

Mit Schwarzkümmel, Pfeffer und Chili affiniert zog der orange leuchtende Vulkan Rebell die Besucher an. Die konnten nicht nur die neue Spezialität der Käserellen verkosten, sondern auch Klassiker wie den Emmentaler und den Kürbiskernkäse. „Besser bio“ lautet das Motto der Innstolz Käsererei Roiner GmbH & Co. KG aus Rottahalmünster, die mit der aktuellen bayerischen Milchprinzessin Miriam Weiß aufwartete. Als einzige bayerische Bio-Käserei bietet Innstolz Bio-Kashkaval in Biokreis-Qualität an.

Der Ursprung des leicht gesalzenen Pasta-Filata-Käses aus Schaf- oder Kuhmilch liegt in Osteuropa und am östlichen Mittelmeer. Die Kashkaval-Käseleibe der Bayern bestehen aus pasteurisierter Kuhmilch, wiegen 250 und 400 Gramm und sind in den Varianten natur und mild geräuchert erhältlich. Zu den weiteren Neuheiten im Sortiment des Großhändlers zäh-

len unter anderem Rahmkäse mit Paprika, mit Bärlauch, Rauchkäse sowie Rahm-Tilsiter und Weichkäse mit Weißschimmel und mit Rotkultur. Den Käse gibt es in Einheiten für die Bedienungstheke sowie Laibe, Stücke und Scheiben für SB-Regale.

Mit Burnout im Aufwind

Normalerweise geht mit Burnout nichts mehr, André Scherer hingegen startete damit richtig durch. Nachdem der Koch und Küchenchef vor einigen Jahren das tiefe Tal des Syndroms durchschritten hatte, stellte er seine Ernährung um und suchte neue berufliche Inspirationen. Er entwickelte seine erste Pestocreme, nannte sie Burnout und gründete 2016 die Veganica Bio Manufaktur. Bis heute

ist das Burnout sein Flaggschiff. Es basiert auf Kichererbsen, die er zusammen mit Sonnenblumenöl, Rosmarin, Knoblauch, Chili und weiteren Gewürzen kombiniert zu einer feurig, würzigen Creme für die kalte und warme Küche. „Man kann Fleisch damit marinieren, Salate oder Gemüse würzen, sie auf Steaks oder Brot streichen, als Dip essen, und damit kochen. Das intensiviert den Geschmack sogar“, berichtet Scherer.

Die drei weiteren Cremes im Sortiment basieren ebenfalls auf Hülsenfrüchten, sind 15 Monate ohne Kühlung haltbar und tragen nicht minder klangvolle Namen: Spicy Orient, Mountain's Finest und Tasty Harmony. Alle Rezepturen entwickelt der Profi selbst. Dabei legt er großen Wert auf naturbelassene, frische Zutaten, die sich ernährungsphysiologisch und sensorisch zu einer Spezialität verbinden. Wie lange dauert die Entwicklung einer Sorte? „Zehn bis 15 Rezepturen probiere ich aus, um ein Ergebnis zu erzielen“, berichtet er. „Weil der Geschmack sich in den ersten Tagen nach der Zubereitung verändert, lasse ich die Cremes reifen, manchmal 14 Tage.“ Menü-Rezepte mit den Pestocremes stellt der Unternehmer aus Lüchow auf seiner Webseite zur Verfügung.

NutriScore beschäftigt Biobranche

Welchen Beitrag leisten Bio-Produkte zur gesunden Ernährung? Braucht es Reduktionsstrategien, um die Produk-

Biofleisch 2019 in Zahlen

- In der gesamten deutschen Landwirtschaft wurden 32,28 % der Umsätze mit Fleisch erwirtschaftet. Rund 1 % der Fleischumsätze entfiel auf Biofleisch.
- Der Anteil von Biofleisch am Verkaufserlös der deutschen Bio-Landwirtschaft betrug 16,97 %.
- Davon entfielen rund 9 % auf Bio-Rindfleisch, 4,6 % auf Bio-Schweinefleisch und 2,6 % auf Bio-Geflügel.
- Die Preise für Bio-Rinder und -Schweine am Fleischmarkt blieben 2019 stabil.
- Nachdem 2018 fast 20 % mehr Bio-Schweine gehalten wurden, hatte sich das Angebot am Markt 2019 erholt.
- Die Verbraucher durften sich über leicht geringere Preise für rotes Bio-Fleisch freuen. Der Absatz stieg 2019 um knapp 15 %, der Umsatz um rund 13 %.
- Umgekehrt verhielt es sich beim Geflügel. Hier stieg der Absatz um knapp 9 %, der Umsatz um fast 10 %.

Branchenreport Ökologische Lebensmittelwirtschaft 2020, BÖLW