



Naturverbund
Fair. Nachhaltig. Regional.



Fleisch aus regionaler nachhaltiger Landwirtschaft

LFA MV Winterveranstaltung Öko-Landbau
Dr. Jan Hinrich Böttcher 2.03.2023

Naturverbund Müritz Fair. Nachhaltig. Regional



Naturverbund

Fair. Nachhaltig. Regional.



- Biolandwirte
- Schlachtereier der Familie Thönes aus Wachtendonk
- Verarbeitung in Wachtendonk und Bollewick
- Metzgereien, Biosupermärkte, Bioläden, Gastronomie

Die Geschichte:

Naturverbund Niederrhein:

- von Egidius Thönes in den 80er Jahren ins Leben gerufen
- heute 170 Landwirte, davon 130 Bio-Landwirte. LN Ø 80 ha

Naturverbund Müritz:

- seit 2006 aufgebaut,
- zur Zeit rund 12 Biobetriebe, LN Ø 150 ha

Naturverbund Müritz:

- 2002 – 2005 Konzeption der Landwerkstätten Bollewick (ermöglicht durch Bundesprogramm „Regionen aktiv“)
- 2005 – 2006 Rohbau von der Gemeinde errichtet (Landes- und EU-Mittel aus vier Ministerien + Kommunalkredit)
- 2005 - 2016 Erzeugerzusammenschluss von 9 Bio-Landwirten
- 11/2006-10/2007 Ausbau durch Natur Fleischhandels GmbH
- 11/2007 Betriebsbeginn mit 4 Mitarbeitenden und 8 Schweinen/Woche



Jede Woche werden in Wachtendonk bis zu 700 Schweine, 40 Rinder und 3500 Stück Geflügel schonend geschlachtet.

In **Bollewick** verarbeiten wir jede Woche 15-25 Bio-Schweine und 2-4 Bio-Rinder



Unsere Kunden:

Naturverbund Müritz:

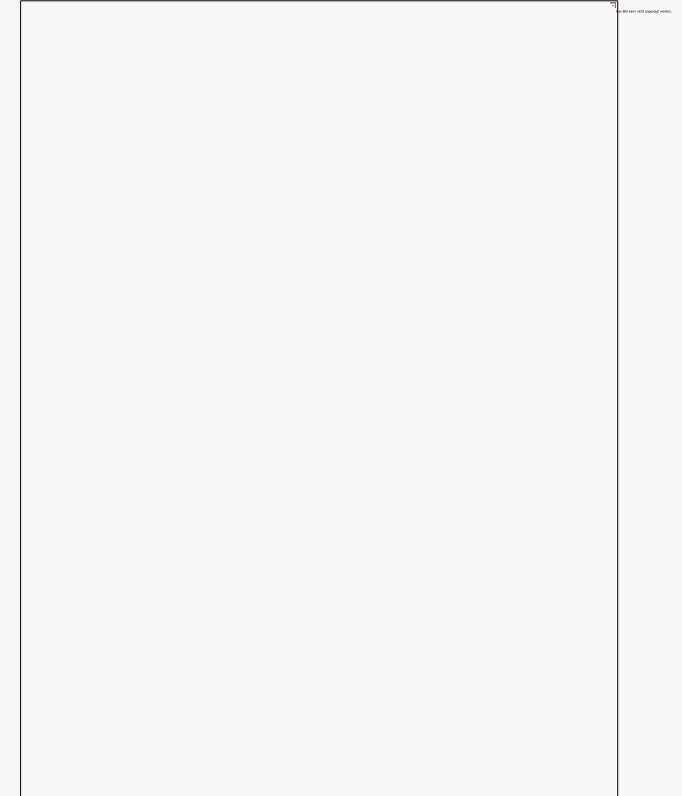
- 70-80% Bio-Supermärkte in Berlin,
- online-Händler
- Einzelhandel, Feinkost und Gastronomie,
- < 10% in MV
- Hamburger Markt spielt für uns keine Rolle



Unser Angebot:

Naturverbund Müritz:

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- kleines Wurstsortiment
- Lohnverarbeitung
- ergänzend Wurstwaren und Geflügelfleisch
aus Wachtendonk



Wie Absatz/Ertrag ausbauen?

- Kein großes Wachstum im Biofachhandel zu erwarten
- Im konventionellen LEH grundsätzlich deutliche Steigerungen möglich durch Platzierung, breiteres und tieferes Angebot verschiedener Markenhersteller und über die Theke (Hindernis Zertifizierung)
- In der Gemeinschaftsverpflegung ebenfalls deutliche Steigerungen möglich (Hindernis Preis)
Beispiel: Schwein Bio 4,05 €/kg SG zu
Schwein konventionell stark schwankend, aktuell 2,30 €/kg SG
- Verwertung des ganzen Tieres verbessern

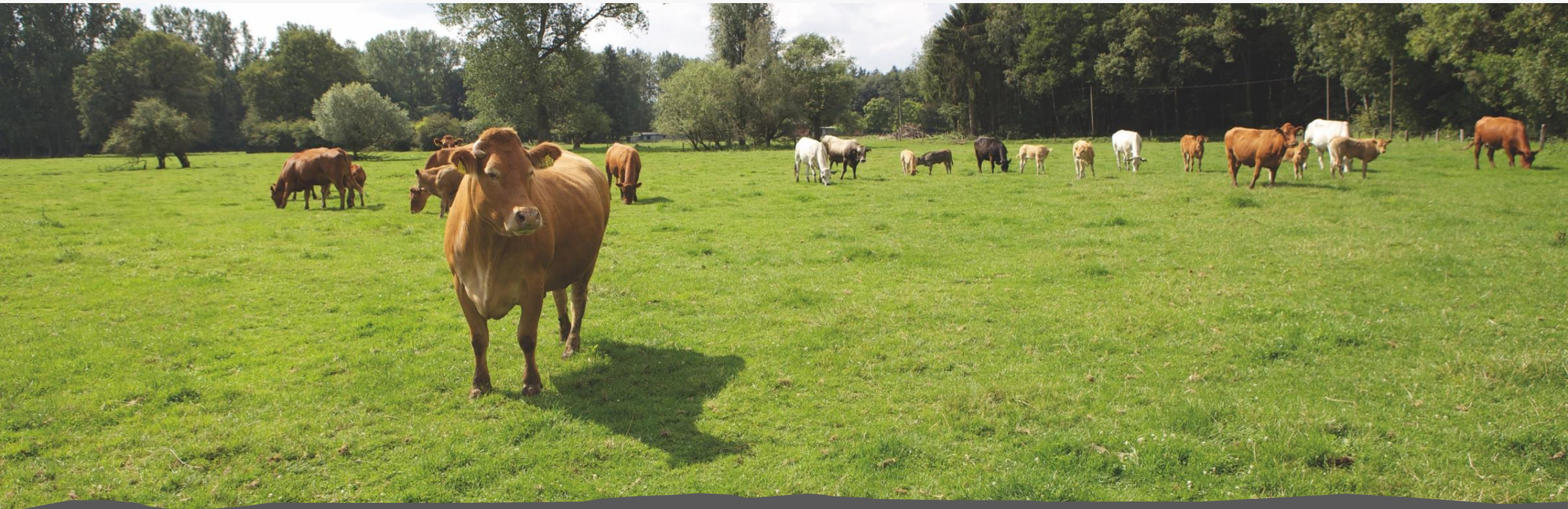
Veredlung in Wurstwaren

- Handwerkskunst als urbaner Trend
- Neubewertung von Kochwürsten mit Innereien
- Neubewertung von Speckverarbeitung in Wurst
- Wurstspezialitäten sind also entscheidend.



REGIONAL. FLEISCH & WURST.

Wir legen besonderen Wert auf
bäuerliche Familienbetriebe am Niederrhein und an der Müritz.



Fleisch im Fokus der Öffentlichkeit

Dringend erforderlich, um die besonderen Leistungen der Biolandwirte für Tierschutz auch bei der Schlachtung bewahren ist ein leistungsfähiger Bio-Schlachthof. Platz und grundsätzliche Zulassung sind vorhanden. Investor und Betreiber fehlen noch.





Naturverbund

Fair. Nachhaltig. Regional.

Dr. Jan Hinrich Böttcher

0171 4902578, jan.boettcher@naturverbund.de