NATÜRLICH AUFGEWACHSEN
Märkisches
Kartoffelschwein®
100% regional

Wer sind wir

Heiko Terno
Geschäftsführer
AWO Reha-Gut Kemlitz gGmbH
Vizepräsident Bauernverband
Brandenburg

Andi Neumann
Geschäftsführer Schlachterei
Neumanns
Schlachtermeister & Fleischsommelier
Sachverständiger für Fleischsensorik

Olaf Mahr
Geschäftsführer Meat Bringer GmbH
Dipl. Betriebswirt & Fleischsommelier

Die Ausgangssituation

- jeder kennt die Versprechen aus der Werbung oder toll gestalteten Werbeprospekten des Handels
- Fleisch dient als Lockvogelangebot und hat seine Bedeutung verloren
- Anbieter und Supermarktketten werben mit regionalen Produkten und das sie ihr Fleisch von ausgesuchten Bauern beziehen
- der Begriff „regional“ ist nicht geschützt; kann alles bedeuten, aber zumeist nicht, dass die Produkte wirklich aus der Nähe stammen
- Die Wahrheit: knallharte Lieferverträge für eine genormte Fleischqualität mit den Bauern, die nur durch industrielle und standardisierte Tierhaltung erfüllbar sind

Resultat für die Bauern: Keinerlei Spielräume und finanziell ohne Attraktivität

Die Ausgangssituation

- die enorme Nachfrage zu günstigen Preisen führte zu einer Ausdünnung kleiner, regionaler, handwerklicher Schlachtbetriebe
- riesige Mengen- und Preisvorgaben des Handels könnten nicht bewätigt werden
- industrielle Großschlachtereien und Verarbeitungsbetriebe haben die Arbeit übernommen, was lange Transportwege für die Tiere und deren Endprodukte bedeutet

Dieser Entwicklung wollten wir entgegentreten und haben uns entschieden, partnerschaftlich mit echten regionalen Bauern und einem handwerklichen Fleischereibetrieb neue Wege zu gehen, um regionale Premium-Qualität anbieten zu können, die auch unsere Kinder ohne Bedenken essen können.

Die Idee

- bestes regionales Schweinefleisch traditionell zu erzeugen und zu verarbeiten
- faire Preisen dem Endkunden von Berlin bis Potsdam zugänglich machen
- Regionalität, kurze Transportwege, Tierwohl, Nachhaltigkeit und besondere Qualiät sind wesentliche Zielsetzungen
- der damit verbundene Mehraufwand soll sich für den Bauern und Fleischer wieder finanziell lohnen

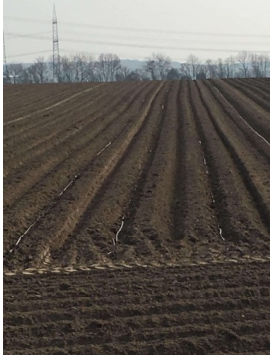
Ergebnis: Das Märkische Kartoffelschwein

Die Aufzucht

Auf dem AWO Reha-Gut Kemlitz gGmbH, einem landwirtschaftlichen Integrationshof, wächst und gedeiht das Märkische Kartoffelschwein.

Die Aufzucht

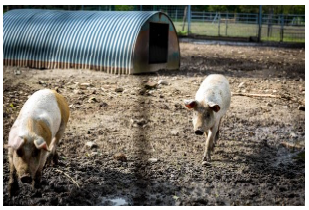
Die Fütterung unserer Tiere erfolgt nach traditioneller Art.
Das Märkische Kartoffelschwein wird ausschließlich mit gedämpften Kartoffeln sowie Raps- und Getreideschrot aus eigenem Anbau gefüttert. Es werden die Kartoffeln gefüttet, die von Größe oder Güte im AWO-Schälbetrieb nicht nutzbar sind. Die Schweine erhalten keinerlei Mastfutter.



Die Aufzucht

Die Aufzucht

Die Tiere dürfen länger leben und erreichen nach ihrem 1. Lebensjahr ein Gewicht von ca. 180 kg.

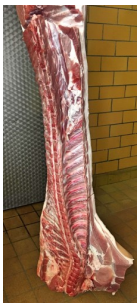


Die Verarbeitung

- die Schweine werden vom Bauern persönlich zur Landschlachterei Neumann in Petkus gebracht
- durch die Kürze des Transports entsteht keinerlei Stress für die Tiere
- Schlachtermeister & Fleischsommelier Andi Neumann bringt sein ganzes Know-how bei der Verarbeitung ein

Die Verarbeitung

- die Schweine werden schonend, in handwerklicher Einzelschlachtung, ohne Stress geschlachtet
- die Verarbeitung erfolgt in Handarbeit, ohne Farbstoffe, chemische Zusätze oder Zugabe von Wasser
- die verschiedenen Wurstspezialitäten basieren auf alten Rezepten und enthalten nur beste Zutaten
- Kombination aus traditioneller und moderner Verarbeitung mit „New Cuts“ wie Pluma, Presa, Secreto, Spare Ribs St. Louis Cut oder Rib Tips

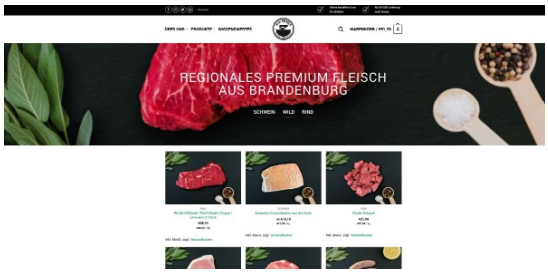


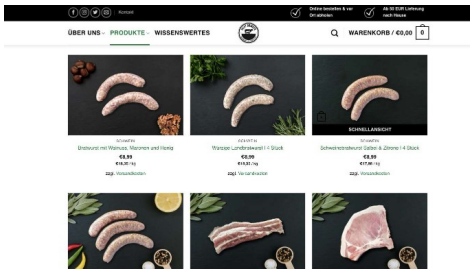
Die Verarbeitung

Die Vermarktung

Der Verkauf (nur B2C) der Produkte vom Märkischen Kartoffelschwein erfolgt durch

- Meat Bringer Ladengeschäft in Wildau
- Online Shop www.meat-bringer.de mit angeschlossenem Lieferservice (Berlin, Potsdam, Umland)
- Ladengeschäfte der Schlachterei Neumanns in Petkus und Baruth
- Grill & Genuss Potsdam
- Abholstationen in Berlin





Die Vermarktung

Komplette Transparenz

Schweinekotelett dry aged | 4 cm | 2 Stück

ab €17,88

€17,99 / kg

inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

1 Woche dry aged, 4 cm dicke Schweinekoteletts vom Märkischen Kartoffelschwein aus artgerechter Tierhaltung. Das Märkische Kartoffelschwein ist eine Kreuzung von Duroc und Alter Landrasse und hat fein marmoriertes Fleisch. Das Kotelett verliert bei der Zubereitung kaum Masse, bleibt wunderbar saftig und zart. **Einer unserer Bestseller!**

Transparens- & Qualitätssiegel für Herkunft & Haltung

- Schweinerasse: Kreuzung aus Duroc mit Alter Landrasse
- Herkunft: AWO Gut Kemlitz (Landkreis TF)
- Haltungsform: artgerechte Freilandhaltung mit Suhlen und Unterständen sowie Zugängen zu offenen Stallungen
- Futter: Gedämpfte Kartoffeln mit Raps- und Getreideschrot, alles vom eigenen Hof
- Schlachtalter: ca. 12 Monate, ca. 180 kg
- Schlachtort: Baruth/Mark, Schlachterei Andi Neumann (15 min. Transport)
- Reifungsmethode: Trockenreifung, ca. 1 Woche
- Nur Verarbeitung ganzer Tiere „**Nose To Tail**", kein Teilezukauf von Schlachthöfen

keine beengte Stallhaltung mit Spaltenboden, kein Kraftfutter, kein Soja, keine (End-) Mast

- Haltungsform: artgerechte Freilandhaltung mit Suhlen und Unterständen sowie Zugängen zu offenen Stallungen
- Futter: Gedämpfte Kartoffeln mit Raps- und Getreideschrot, alles vom eigenen Hof
- Schlachtalter: ca. 12 Monate, ca. 180 kg
- Schlachtort: Baruth/Mark, Schlachterei Andi Neumann (15 min. Transport)
- Reifungsmethode: Trockenreifung, ca. 1 Woche
- Nur Verarbeitung ganzer Tiere „**Nose To Tail**", kein Teilezukauf von Schlachthöfen

keine beengte Stallhaltung mit Spaltenboden, kein Kraftfutter, kein Soja, keine (End-) Mast

Das Marketing

Im Rahmen der regionalen Kommunikation werden alle gängigen Kanäle genutzt
- Online-Kommunikation über SEO, SEM, AdWords
- redaktionelle Beiträge sowie Verlinkungen
- Social-Media u.a. Instagram, Facebook und Twitter

Die klassische Kommunikation läuft über
- redaktionelle Berichterstattung in regionalen Tageszeitungen und Anzeigenblättern, sowie Fachpublikationen
- Interviews im Radio (rbb, Radio Potsdam, 94.3, RTL Radio)
- Verteilung von Flyern
- Ausstellungen und Messen (z.B. die BRALA, Gurkentag in Golßen, Schlachtfest)

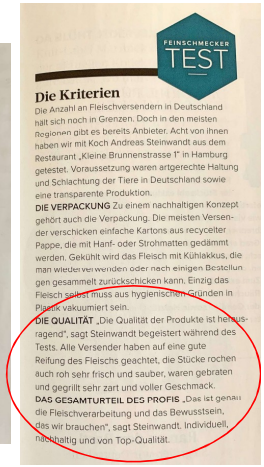
- Tastings mit Zubereitungstipps durch Fleischsommeliere Andi Neumann & Olaf Mahr

Das Marketing

Meat Bringer

Rind-, Schwein- und Wildfleisch aus Brandenburg. Die Schweine werden nur mit Kartoffeln gefuttert. ***Unser Tipp: das vier Zentimeter starke Kotelett*** *(Foto). Große Auswahl an Bratwürsten und Burger-Pattys. Das Fleisch wird nach der Reifung schockgefrostet und dann ausgeliefert. www.meat-bringer.de*

Koch Andreas Steinwandt (l.), Restaurant „Kleine Brunnenstrasse 1" in Hamburg, überprüfte mit den FEINSCHMECKER-Redakteuren Patrick Bauer und Kersten Wetenkamp die Qualität des Fleisches. Sie waren von der Reifung und dem Geschmack begeistert



FEINSCHMECKER TEST

Die Kriterien

Die Anzahl an Fleischversendern in Deutschland hält sich noch in Grenzen. Doch in den meisten Regionen gibt es bereits Anbieter. Acht von ihnen haben wir mit Koch Andreas Steinwandt aus dem Restaurant „Kleine Brunnenstrasse 1" in Hamburg getestet. Voraussetzung waren artgerechte Haltung und Schlachtung der Tiere in Deutschland sowie eine transparente Produktion.

DIE VERPACKUNG Zu einem nachhaltigen Konzept gehört auch die Verpackung. Die meisten Versender verschicken einfache Kartons aus recyceltem Pappe, die mit Hanf- oder Strohmatten gedämmt werden. Gekühlt wird das Fleisch mit Kühlakkus, die man wiederverwenden oder nach einigen Bestellungen gesammelt zurückschicken kann. Einzig das Fleisch selbst muss aus hygienischen Gründen in Plastik vakuumiert sein.

DIE QUALITÄT „Die Qualität der Produkte ist herausragend", sagt Steinwandt begeistert während des Tests. Alle Versender haben auf eine gute Reifung des Fleischs geachtet, die Stücke rochen auch roh sehr frisch und sauber, waren gebraten und gegrillt sehr zart und voller Geschmack.

DAS GESAMTURTEIL DES PROFIS „Das ist genau die Fleischverarbeitung und das Bewusstsein, das wir brauchen", sagt Steinwandt. Individuell, nachhaltig und von Top-Qualität.

Das Marketing

Viele weitere Aktivitäten wie Messen, Gespräche,…..

Das Marketing

Viele weitere Aktivitäten wie Messen, Gespräche,…..

Das Marketing

Interviews…..

Vielen Dank!

NATÜRLICH AUFGEWACHSEN
Märkisches
Kartoffelschwein®
100% regional

Neues Projekt

MÄRKISCH-BEEF®
GEPRÜFTE QUALITÄT
100% GRASFÜTTERUNG