

StaufenFleisch®

METZGERTRADITION SEIT 1878

FRAGEN UND ANTWORTEN

StaufenFleisch Markenfleisch-Programm
Exklusiv für Metzger und Gastronomen
„StaufenFleisch – Metzgertradition seit 1878“

VERMARKTUNG UND VERKAUF

Was sind die Besonderheiten des MEGA Markenfleischprogramm StaufenFleisch®?

Marke: StaufenFleisch®

Claim: Metzgertradition seit 1878

Unsere Grundsätze und Verkaufsargumente sind:

- Tradition und Erfahrung
- Wir schlachten im Göppinger Metzgerschlachthof selbst – und das seit 1878 (Von Göppinger Metzgern gegründet)
- StaufenFleisch ist das Ergebnis echten, ehrlichen Metzgerhandwerks
- Artgerechte Tierhaltung – Erzeugerkriterien werden streng kontrolliert » **Mehr zu den Kriterien auf den nachfolgenden Seiten**
- Hoher Qualitätsanspruch – Fleischgenuss mit Klasse und Rasse statt Masse » **dazu mehr auf Seite 3**
- Schweine aus bäuerlichen Familienbetrieben der Erzeugergemeinschaft Steigerwälder Bauernschwein
- Rinder fast ausschließlich aus dem Landkreis Göppingen rund um den Hohenstaufen » **Der Gairenhof in Deggingen und der Betrieb Häberle in Laichingen stehen exemplarisch für die SF Rindfleischerzeuger. Hier wurden auch die Fotos für die Werbemittel gemacht.**
- Dadurch Regionalität und Sicherheit. Die gesamte Wertschöpfungskette ist kurz und transparent
- Wir überlassen nichts dem Zufall und kontrollieren und machen alle Phasen der Wertschöpfungskette transparent: **„Alles aus einer Hand“**
- Sicherheit ohne Gentechnik
- Stark und natürlich im Geschmack
- Mit gutem Gewissen genießen

Wann ist der Relaunch der Marke StaufenFleisch fertig?

Verkaufsstart der nach neuen Qualitätskriterien produzierten Tiere war am 01. Januar 2020. Die teilnehmenden Metzgereien und Gastronomen bekommen nun eine werbliche Grundausstattung für den POS. Die Verteilung erfolgt über den Außendienst. Schweine- und Rindfleisch der Marke „StaufenFleisch“ gibt es ausschließlich exklusiv in ausgewählten Metzgereien und Gastronomiebetrieben, die über die StaufenFleisch Website für den Endverbraucher recherchiert werden können.

Welche Produkte vom „StaufenFleisch Schwein und Rind“ gibt es an der Theke bzw. in den Gastronomiebetrieben?

Da wir das ganze Schwein oder Rind schlachten, zerlegen und vermarkten, gibt es logischerweise alle Teilstücke des Tieres, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind, incl. der schlachtfrischen Innereien.

Was sind die Argumente für ein Markenfleischprogramm?

Verbraucher wünschen sich regionale Produkte, nachvollziehbare Herkunft und qualitativ hochwertige Produkte. Im Fokus der Marke steht die handwerkliche Verarbeitung aus Metzgerhand, um dem Endkunden neben traditionellen Werten auch handwerkliche und Qualitätsmerkmale im Sinnbild des Metzgers zu liefern. Hier hat er ein sicheres Gefühl, das Richtige zu tun und eine hohe Qualität zu bekommen. Klasse statt Masse. Diesem Wunsch kommen wir mit unserem „StaufenFleisch“ Markenfleischprogramm nach. Da Aufzucht, Mast und Verarbeitung nach fairen Tierwohl- und hohen Qualitätskriterien erfolgen, wird das hochwertige regionale Produkt auch entsprechend wertschätzend verkauft. » **Fair bedeutet, dass die Bauern besonders sorgsam mit den Tieren umgehen, diese einen ordentlichen Stall haben und dass der Bauer für seine Arbeit über angemessene Preise fair bezahlt wird.**

Verdient ein Erzeuger der Marke

„StaufenFleisch mehr an seinem Tier“?

Tiere der Marke StaufenFleisch werden nach hohen Kriterien gezüchtet, aufgezogen und gemästet. Dieser Mehraufwand wird honoriert. Der Erzeuger erhält für ein StaufenFleisch-Schwein in der Regel etwa 41 Euro mehr oder 30% mehr (Preisbasis ISN Ø2018) im Vergleich zum Verkauf eines konventionell gezüchteten Schweins. Zusätzlich gibt es feste Preisuntergrenzen und Obergrenzen, so dass sowohl die Bauern als auch die Kunden mit stabilen Preisen kalkulieren können.

Zudem gibt es seit diesem Jahr ein neues Gleitpreismodell, das maximal noch 12 statt wie in der Branche üblich 52 Preisänderungen pro Jahr (entsprechend der Wochen pro Jahr) zulässt. Und auch beim Rind bezahlen wir deutlich höhere Preise als der allgemeine Markt wöchentlich notiert. » **ca. 20% mehr als das dieNotierung ist.** Dafür erhalten wir nur ausgewählte Tiere mit besonderer Ausprägung, aufgezogen in bäuerlichen Betrieben mit besserer Fleischqualität, die unseren hohen Qualitätsanforderungen entsprechen.

ERZEUGUNG, TIERWOHL, PRODUKTION

Woher kommt das „StaufenFleisch Schwein“?

Wir beziehen die Schweine aus bäuerlichen Familienbetrieben der Erzeugergemeinschaft Steigerwälder Bauernschwein. Hinter der Steigerwälder Bauernschwein GbR steht ein Zusammenschluss von landwirtschaftlichen Familienbetrieben aus Franken. Diese garantieren die Erzeugung von Schweinefleisch der Extraklasse. In ihrer Schweinehaltung verbinden sie bäuerliche Tradition mit praktischer Erfahrung und modernstem (technologischem) landwirtschaftlichem Know-how. So kommt es, dass StaufenFleisch Schweine höchsten Anforderungen an Qualität, Sicherheit und Genuss gerecht werden.
www.steigerwaelder-bauernschwein.de

Woher kommt das „StaufenFleisch Rind“?

StaufenFleisch Rinder kommen zu ca. 95 % aus dem Landkreis Göppingen, die weiteren 5% von angrenzenden Landkreisen. Somit handelt es sich wohl um das regionalste Markenfleischprogramm für Rindfleisch bundesweit.

Wo wird „StaufenFleisch“ geschlachtet?

Geschlachtet wird ausschließlich im Göppinger MetzgerSchlachthof, den es bereits seit 1878 gibt und der vor 20 Jahren zum damals modernsten Schlachthof Süddeutschlands aufwendig und nach EU-Hygienerecht umgebaut wurde und in den letzten

2 Jahrzehnten immer wieder durch wichtige anlagentechnische Neuerungen auf den neuesten technischen Stand hinsichtlich Tierschutz und Arbeitsschutz sowie Hygienestandard gebracht wurde.

Deswegen muss der Göppinger MetzgerSchlachthof auch nichts verstecken und hat immer und auch in den letzten Monaten und Wochen Fachdelegationen die laufende Schlachtung gezeigt. Alles läuft ruhig und unaufgeregt ab. Die Verantwortlichen des Schlachthofes haben sich immer für eine transparente offene Kommunikation eingesetzt und öffnen auch heute die Tore des Schlachthofes in Zeiten verunsicherter Verbraucher angesichts der gravierenden Tierschutz-Verfehlungen anderenorts in der Branche.

Die MEGA wirbt aktiv um Vertrauen für mehr Ehrlichkeit und Offenheit in der Branche. Dazu muss aber auch gesagt werden, dass es betriebswirtschaftliche Zwänge einer gewissen notwendigen Effizienz in der Fleischbranche geben muss, damit die Preise für Fleisch nicht ins Uferlose steigen.

Aber Tierschutz kostet (schlicht) Geld und der Verbraucher muss sich bewußt sein, dass Fleisch seit jeher zu billig in Deutschland „verramscht“ wird.



Wer ist die MEGA?

Die MEGA blickt auf eine lange Tradition zurück. Angefangen hat alles als Einkaufs- und Lieferungs-genossenschaft für das Metzgerhandwerk vor 83 Jahren. In der Zwischenzeit ist viel passiert und mittlerweile ist die MEGA die größte deutsche Fleischer-genossenschaft und ein regional bedeutender Lieferant für die Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und das Ernährungshandwerk.

Mit vier Standorten in Baden-Württemberg agiert die MEGA als Vollsortimenter für das Metzgerhandwerk und die Gastronomie. In Stuttgart betreibt die MEGA neben einem über 9.000 qm großen C+C-Markt auch einen EU-zugelassenen und IFS-

zertifizierten Produktions- und Zerlegebetrieb. Im Stuttgarter C+C-Markt können Sie aus über 50.000 Fachartikeln für die Metzgerei, Gastronomie und das Ernährungsgewerbe auswählen.

Die MEGA bietet Frischfleisch aus eigener Schlachtung und Zerlegung, hauseigene Wurst-, Schinken- und frische Convenience-Produktion, ein umfangreiches Sortiment an Frisch- und Räucherfisch, sowie unterschiedlichste Delikatessen. Außerdem über 2.000 Weine und Spirituosen, über 2.000 Tiefkühl- und Convenience-Produkte sowie mehr als 1.000 Käse- und Molkereiprodukte. Die tagesfrische Marktware im Bereich Obst und Gemüse unterstreicht die Frischekompetenz der MEGA.

Welche Tierwohl- und Qualitätskriterien werden für das „Markenfleischprogramm Staufenfleisch“ umgesetzt?

- Die Mast findet in Baden-Württemberg und Bayern statt
- Artgerechte und gewissenhafte Haltung und Umgang mit den Tieren
- Den Hauptteil des Futters erzeugen die Produzenten der Tiere selbst. » **Getreide wird bei benachbarten Betrieben zugekauft, die Mineralstoffmischungen und Eiweißkomponenten kommen von deutschen Mischfutterwerken.**
- Zugang zu Raufutter und organisches Beschäftigungsmaterial
- GVO-freie Fütterung in der Mast
- Der klimatisierte Tiertransport vom Hof bis zum Schlachtbetrieb (Göppingen) dauert max. 4 Stunden
- 24 Stunden vor Schlachtung können die Tiere im geräumigen und gut belüfteten Wartestall zur Ruhe kommen (im Gegensatz zu großen Schlachthöfen).
- Tierschonende Elektrobetäubung bei Schweinen

Die wichtigsten Kriterien beim Schweinefleisch bei der Fleischqualität sind:

- Es werden nur Schlachtkörper aus anerkannten Zuchtprogrammen verwendet
- pH-Wert oder Leitfähigkeitskontrolle
- Die Handelsklasse S, E oder U für die Verarbeitung
- Nur weibliche Tiere (magere Bäuche etc.)

Die wichtigsten Kriterien beim Schweinefleisch bei der Schlachtung und Verarbeitung sind:

- Die (lückenlose) Dokumentation (Schlachtprotokolle, Warenflüsse)
- Die Herkunftssicherung (Warenfluss-Sicherung)
- Die Hygienestandards (HACCP-Konzepte)
- Tierschonende Elektrobetäubung
- Modernste Frischwasserkondensbrüfung bei Schweinen
- Schlachtung mit eigenem, festangestelltem Fachpersonal, das nicht im Akkord sondern im Stundenlohn vergütet wird
- Bewusst tierschonende niedrige Schlachtgeschwindigkeit:
» **80 Schweine / Std.**

Auf welche weiteren Kriterien wird bei der Erzeugung und Verarbeitung des Markenfleischprogramm „Staufenfleisch“ wertgelegt?

Haltungsform: Die Tiere werden nach hohen Tierwohl-Kriterien gehalten. Sie haben mind. 10 % mehr Platz als Schweine in konventioneller Haltung. Die Buchten, in denen die Tiere gehalten werden, sind in verschiedene Funktionsbereiche unterteilt: Es gibt einen Liegebereich, einen Fressbereich, einen Bewegungs- und Beschäftigungsbereich sowie Mikroklimazonen. Als Beschäftigungsmaterial wird Stroh eingesetzt sowie „Spielzeug“ wie Beißsterne, Hanfseile o.Ä. in die Buchten eingebracht.

Der Tierwohlansatz ist, dass das natürliche Verhalten (Thermoregulation, Hygiene, Neugierde, Sozialverhalten) der Schweine gefördert wird. Zudem soll der Stressfaktor durch diese Haltung reduziert werden. Dadurch gibt es weniger Unruhe und Verletzungen im Stall.

Werden die Schwänze der Tiere kupiert?

Im „Staufenfleisch“ Markenfleischprogramm ist der Verzicht auf das Kupieren der Schwänze angestrebt und gewünscht. Erzeuger testen aktuell die Langschwanz-Haltung. Allerdings ist der Umgang mit den Langschwanztieren derzeit noch zu unerprobt und es kommt trotz bester Haltungs- und Beschäftigungsbedingungen

in Gruppen zu Schwanzbeißen und Kannibalismus – ohne vorherige Anzeichen. In der Gruppe kommt es dann zu erhöhtem Stress, reduziertem Wohlbefinden, Hygieneproblemen, Entzündungen und damit Verschlechterungen der Schlachtkörperqualität – ganz abgesehen, dass dies wiederum nicht im Sinne des Tierschutzes sein kann.

Daher starten wir im „Staufenfleisch-Schweinefleisch-Programm“ mit Tieren, deren Schwänze kupiert wurden. Parallel testen unsere Erzeuger die Langschwanzhaltung. Daher hoffen wir, dass wir unser „Staufenfleisch-Schweinefleisch“ sukzessive von Langschwanztieren anbieten können.

Wie gehen Sie mit der Eberkastration um?

Da wir aus Qualitätsgründen nur weibliche Tiere vermarkten, stellt sich diese Frage für uns nicht.

Die männlichen Tiere werden an andere Schlachtbetriebe geliefert und nicht wie bei den Hühnern geschreddert. Gegenüber den herkömmlichen MarkenFleischprogrammen und der Masentierhaltung ist das ein gravierender Qualitätsvorteil und ein Argument für Tierwohl.

Werden männliche Schweine (Eber) nicht kastriert, so bildet sich im Fleisch und Fett der sogenannte Ebergeruch. Als eine der Hauptkomponenten für diese Geruchsabweichungen des Eberfleisches wird die geschlechtsspezifische Verbindung Androstenon verantwortlich gemacht. Neben Androstenon erlangt der im Fett von Ebern nachgewiesene eher fäkalartige Geruch von Skatol zunehmende Bedeutung als negativ beeinflussende Komponente der Schweinefleischqualität. Insbesondere wird Skatol und in geringerem Umfang auch Indol eine Beteiligung an den Geruchs- und Geschmacksabweichungen von Eberfleisch zugeschrieben. Im rohen Zustand kann man diese Geruchsabweichung leider nicht feststellen. D.h. für den Verbraucher kommt die böse Überraschung im Ofen oder in der Pfanne. Verbraucher die einmal von stinkendem Schweinefleisch überrascht wurden, kehren sich in der Regel vom Schweinefleisch ab.

Wie vermeiden Sie lange Schlachttransporte?

- Durch unseren regionalen/lokalen Einkauf sind lange Tiertransporte überhaupt nicht notwendig.
- So entsteht nur sehr wenig Stress. Je weniger Stress Tiere bis zur Schlachtung haben, desto besser ist die Fleischqualität.

Sie setzen auf gentechnikfreie Fütterung der Tiere: Was ist darunter genau zu verstehen?

Soja ist eine wichtige Eiweiß-Quelle im Mastfutter für Schweine und wird als GVO-freies Soja gefüttert.

Wir gehen im „Staufenfleisch-Schweinefleisch-Programm“ einen Schritt weiter: Die Tiere werden nur mit europäischem GVO-freiem Soja gefüttert. So wird auch die europäische Landwirtschaft gefördert, die Transportwege werden möglichst kurz gehalten. Wir beziehen für die Mast der Tiere keinen Soja aus Südamerika, der u.a. auf Flächen angebaut wird, wo der Regenwald dafür gerodet wurde.

Wie unterscheidet sich das „StaufenFleisch Schwein“ vom normalen Schwein?

Die Schweinerasse hat großen Einfluss auf die Fleischqualität und Wirtschaftlichkeit. Als Auswahlkriterien für die genetische Grundlage haben wir uns für eine hohe Fleischqualität, die der Verbraucher an den Parametern Zartheit, Saftigkeit, Geruch, Geschmack fest macht verbunden, mit einer guten Wirtschaftlichkeit durch hohen Muskelfleischanteil und eine hohe Ausbeute an Frischfleisch-Teilstücken, entschieden.

Wie unterscheidet sich das „StaufenFleisch Rind“ vom normalen Rind?

- Staufenfleisch-Rindfleisch stammt nur von ausgewählten weiblichen Tieren, die noch nicht gekalbt haben (Färsen) oder Ochsen (männliche kastrierte Tiere) von Fleischrindern oder Zweinutzungsrasen und Kreuzungen daraus.
- Das Alter der Tiere ist begrenzt auf 28 Monate bei Färsen und auf 30 Monate bei Ochsen.
- Nur die besten Fleischigkeitsklassen E bis R und die Fettstufen 2 bis 5 sind für Staufenfleisch-Rindfleisch zugelassen.
- Eine professionelle Fleischreifung sorgt nach der Schlachtung für Zartheit und typisches Beef-Aroma, das die Herzen der Steak- und Rostbratenliebhaber höher schlagen lässt.
- „Staufenfleisch“ gibt es exklusiv bei ausgewählten Metzgern und Gastronomen.



StaufenFleisch Göppinger MetzgerSchlachthof GmbH

Metzgerstr. 40
73033 Göppingen

Telefon: 07161 / 71000-0
Telefax: 07161 / 71000-11
E-Mail: info@staufenfleisch.de

GÖPPINGEN

Günter Schmidt
Geschäftsführer
Schlachthof, Göppingen

Telefon: 07161 / 71000-33
E-Mail: g.schmidt@staufenfleisch.de

STUTTGART

Samuel Rüger
Vorstand, Metzgermeister,
Diplom Fleischsommelier,
Fleischwerk, Stuttgart

Telefon: 0711 / 1684-177
E-Mail: s.rueger@mega-stuttgart.de