

Bio-Schweine-Tagung zu Marktentwicklung und Haltungsmanagement ein großer Erfolg

Über 80 Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus Beratung, Vermarktung, Forschung und Praxis besuchten am 10. und 11. November 2016 unsere Bio-Schweine-Tagung in Essenbach bei Landshut, die gemeinsam von uns mit der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern ausgerichtet wurde.

In seiner Begrüßung betonte Michael Dreyer, Vorsitzendes des ABD, die Notwendigkeit einer überverbandlichen Interessenvertretung der Bio-Schweinehalter. „Unsere Aufgaben gehen heute deutlich über das Ziel `Höhere Erzeugerpreise` hinaus“, so Dreyer und ergänzte: „Wir sind heute ein gefragter Gesprächspartner um alle Fragen Haltung und Management.“

Hubert Heigl bedanke sich bei der Landesregierung für die starke Unterstützung des Ökologischen Landbaus und hob dabei die „modellhaften Wertschöpfungsketten“ hervor, in denen auch die Vermarktung einbezogen sei.

Die Bedeutung einer nachhaltigen Marktentwicklung wurde in allen Beiträgen deutlich. „Langfristige Lieferbeziehungen sind notwendig und werden von den Abnehmern auch angeboten“, berichtete daher auch Birgit Graßl vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Den bewährten Überblick über das aktuelle Marktgeschehen gab Diana Schaack von der AMI. „Wir erwarten in 2016 einen Zuwachs an Bio-Schweinen von etwa 25 Prozent“, freute sich Schaack nach einem Rückgang der Bestände in den vergangenen Jahren.

Eine Einschätzung zum Bio-Futtermittelmarkt aus Sicht einer Futtermühle gab Maria Kaiser von der Kaisermühle aus Gänheim. Im Gegensatz zu manchen anderen Futtermühlen bezieht die Kaisermühle ihr Getreide ausschließlich aus Deutschland und dabei vor allem regional.

Karl Schweisfurth von den Hermannsdorfer Landwerkstätten sprach zum Thema „Essen als Gradmesser für die eigene Wertschätzung“. Das Unternehmen stieg schon vor rund 30 Jahren in die Schlachtung und Verarbeitung von Bio-Schweinen ein und setzt mit der Warmfleischverarbeitung auf eine Wurstherstellung ohne Zusatzstoffe.

„Bio und regional sind erste Wahl.“ Dafür steht das Unternehmen Feneberg, das in 76 Filialen ausschließlich in Bayern mit dem im Jahr 1998 gestarteten „Von Hier“-Programm 400 Bio-Produkte aus der Region anbietet. Einen fundierten Einblick in die Unternehmensphilosophie gab Sven Euen, der seit Anfang des Jahres bei Feneberg für das Rohstoffmanagement zuständig ist.

Gabriele Maier von Altdorfer Biofleisch berichtete, dass das Unternehmen mittlerweile 250 bis 300 Bio-Mastschweine wöchentlich schlachtet und dabei ausschließlich Naturland-Ware bezieht.

Abgerundet wurde der erste Tag mit einem Besuch bei der im vergangenen Jahr gegründeten Tagwerkmetzgerei und der Besichtigung des Betriebes von Adolf Hörll, der 130 Bio-Mastschweine hält und mit einem umfangreichen Ackerbau die Besucher begeistern konnte.

In Kürze finden Sie hier einen ausführlichen Tagungsbericht.