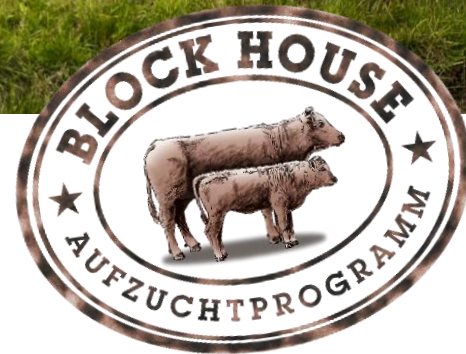




UCKERMÄRKER AUFZUCHTPROGRAMM

14./15. September 2023 | Mühlensee



AGENDA

- 01 | Die Block Gruppe
- 02 | Zahlen & Daten Aufzuchtprogramm
- 03 | Begleitende wissenschaftliche Arbeiten
- 04 | Marketing & Vertrieb
- 05 | Marktlage
- 06 | Ausblick

AGENDA

- 01** | **Die Block Gruppe**
- 02 | Zahlen & Daten Aufzuchtprogramm
- 03 | Begleitende wissenschaftliche Arbeiten
- 04 | Marketing & Vertrieb
- 05 | Marktlage
- 06 | Ausblick

BLOCK GRUPPE

Der Steakhaus-Pionier 1968 in Hamburg...



BLOCK GRUPPE

BlockGruppe

Eugen Block Holding GmbH

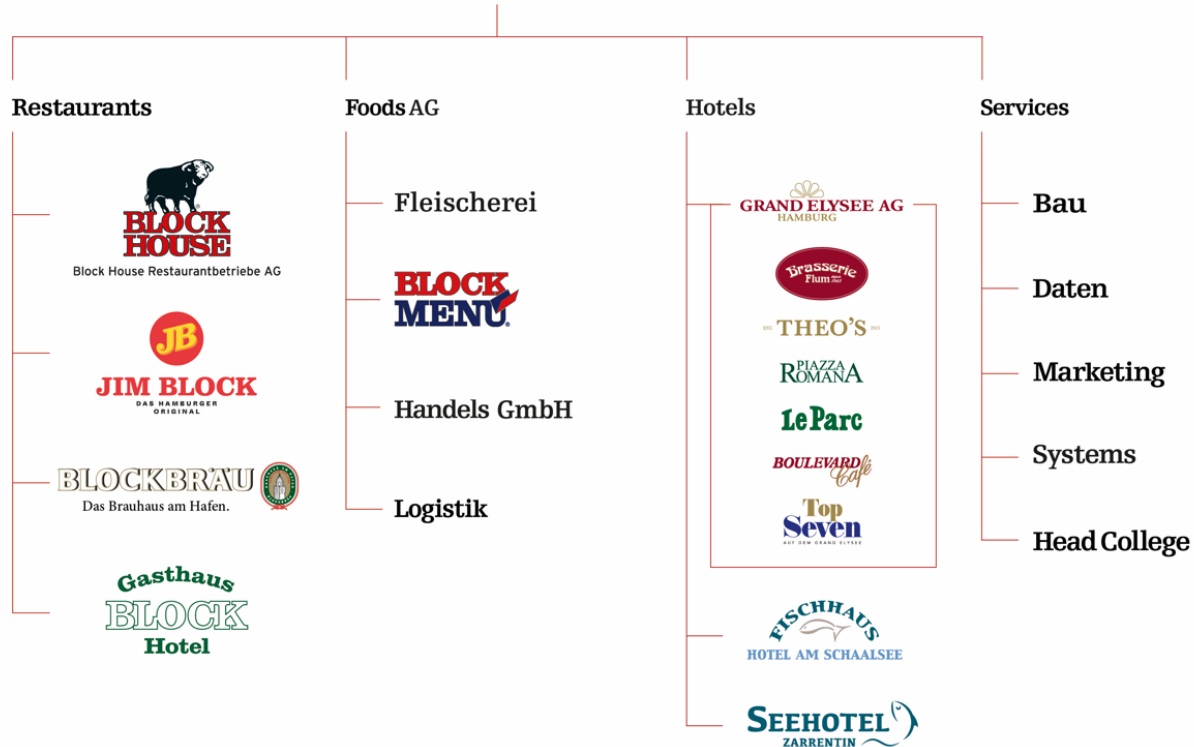


Image Film

AGENDA

- 01 | Die Block Gruppe
- 02 | Zahlen & Daten Aufzuchtprogramm**
- 03 | Begleitende wissenschaftliche Arbeiten
- 04 | Marketing & Vertrieb
- 05 | Marktlage
- 06 | Ausblick

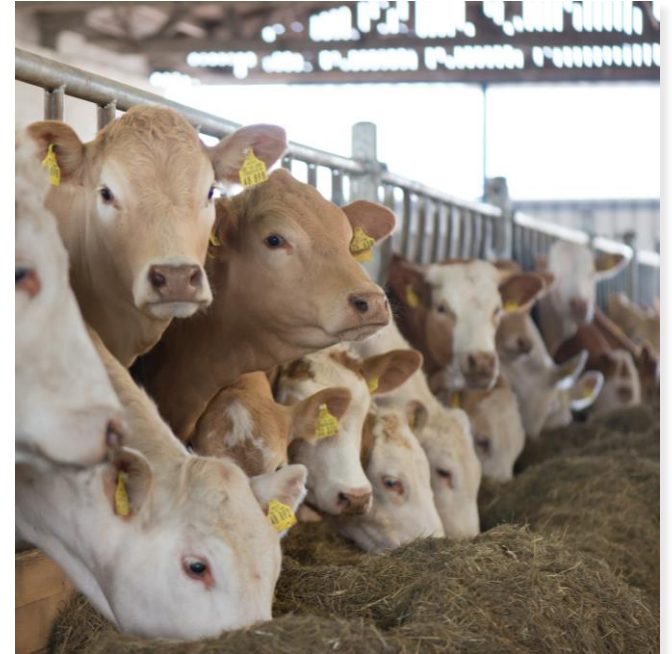
ZAHLEN & DATEN AUFZUCHTPROGRAMM



- Regionale, den Verbrauchererwartungen entsprechende, artgerechte Rinderaufzucht in Mecklenburg-Vorpommern und dem nördlichen Brandenburg
- BLOCK HOUSE Vorgabe der Aufzucht- und Haltungskriterien
- Betreuung der Landwirte und Kontrolle der Tierhaltung vor Ort durch BLOCK HOUSE Mitarbeiter
- Bestes Färsenqualitätsfleisch und meisterliche Verarbeitung in der BLOCK HOUSE Fleischerei
- Transparente Vermarktung von der Weide bis in die Fleischtheke Ihres Marktes bzw. auf Ihren Teller

ZAHLEN & DATEN AUFZUCHTPROGRAMM

- Für die Haltung der Rinder gelten die in 2014 mit den Landwirten gemeinsam entwickelten Tierwohlkriterien
- Zuordnung der Uckermärker Färsen aus dem Aufzuchtprogramm:
 - Erfüllt die Kriterien zwischen der Haltungsform 3 (Außenklima) und 4 (Premium) plus Stroh
- BLOCK HOUSE nimmt - Stand heute - nicht an der Siegel-Klassifikation „Haltungsform“ teil



ZAHLEN & DATEN AUFZUCHTPROGRAMM GARANTIERT...



- Aufwachsen der Kälber bei der Mutterkuh in Weidehaltung
- Offene, helle Stallanlagen auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit

> 400 kg mind. 4,5 m²/Tier im Stall

Laufstallhaltung plus ganzjährig nutzbarem Laufhof
(mind. 3 m²/Tier im Laufhof)

Laufstallhaltung mit Weidegang
(mind. 120 Tage/6 Stunden)

Offenfrontlaufstall
(mind. 1/3 der Wandfläche dauerhaft offen, Verschluss je nach Witterung erlaubt)

mind. 5 % der Stallgrundfläche ist Tageslichtfläche

ZAHLEN & DATEN AUFZUCHTPROGRAMM GARANTIERT...



- Natürliches Futter aus regionalem Anbau: Grasfütterung, ergänzt durch Gras- und Maissilage, Leguminosen, nicht essbare Biomasse, Getreide
- kein Soja

→ ohne Gentechnik!



- Tier-Fressplatzverhältnis von mind. 2:1
- Pro Tiergruppe mind. eine Scheuermöglichkeit
- Nur QS-zertifizierte Betriebe

ZAHLEN & DATEN AUFZUCHTPROGRAMM GARANTIERT...



- Einsatz von Antibiotika nur im Krankheitsfall, vom Tierarzt verschrieben, vom Landwirt dokumentiert, von BLOCK HOUSE kontrolliert
- Keine Enthornung
- Kurze Transportwege → max. 200 km zum Schlachthof
- Zerlegung und Reifung in der BLOCK HOUSE Fleischerei in Hamburg
- Zartes und saftiges Rindfleisch, fein marmoriert und mindestens vier Wochen lang gereift

ZAHLEN & DATEN AUFZUCHTPROGRAMM

Auszeichnung

- 1. Platz Regional Star auf der Grünen Woche 2016



KATEGORIE:
Innovation

Neues Produkt,
maximal zwei Jahre am Markt

Alternative zu Fleisch-Importen
Block Foods, Mecklenburg-Vorpommern

>> Eine transparente Vermarktung von Rindfleisch „von der Weide bis auf den Teller“. Dieses Ziel verfolgt das Block House-Rinderaufzuchtprogramm, eine Zusammenarbeit zwischen Famila-SB-Warenhäusern, der Block Foods AG als Produzent und ausgewählten Landwirten in Mecklenburg-Vorpommern. Mit Hilfe des Programms soll zudem eine alternative Rohstoffquelle zu Angus- und Hereford-Rindern aus Argentinien und Uruguay aufgebaut und eine regionale, artgerechte Rinderaufzucht garantiert werden. Damit antwortet Block Foods nach eigenen Angaben auf zwei Entwicklungen: Erstens wird der Rohstoff hochwertiger Fleischrinder auf dem Weltmarkt knapp, und zweitens steigt die Nachfrage nach regionalen und authentischen Lebensmitteln. Die Basis des Programms bilden besondere Haltungsbedingungen und die Zucht der Rasse Uckermäcker, einer Kreuzung der Rassen Charolais und Fleckvieh, die nur in Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg vorkommt. Die Kühe wachsen bei der Mutterkuh in Weidehaltung auf. Die Rinder werden in offenen, hellen Stallanlagen auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit gehalten, auf Enthornung wird verzichtet. Eingesetzt werden natürliche Futtermittel aus regionalem, größtenteils eigenem, GVO-freiem Anbau. Geburt, Aufzucht und Schlachtung erfolgen bei Betrieben in Mecklenburg-Vorpommern. Die Transportwege betragen max. 150 km. 1.100 Rinder werden von September 2015 bis August 2016 an Block House geliefert und in drei ausgewählten Famila-Märkten verkauft. Im folgenden Jahr sollen es 2.000 Tiere sein und weitere Märkte aufgeschaltet werden.

1 Zum Konzept

- Artgerechte, regionale Rinderaufzucht
- Alternative zu Importen von Angus- und Hereford-Rindern
- Ertlich in ausgewählten Famila-Märkten und Block-House-Restaurants

ZAHLEN & DATEN AUFZUCHTPROGRAMM



2014: **9 Partnerlandwirte**

2023: **33 Partnerlandwirte**

9.825 ha Grünland

28.000 ha Acker-/ Feldfutterbau

2023: **7 Partnerlandwirte**

Anzahl Schlachtungen:

600 Uck. Färsen

4.800 Uck. Färsen

230 Uck. Mutterkühe

540 Uck. Jungbullen

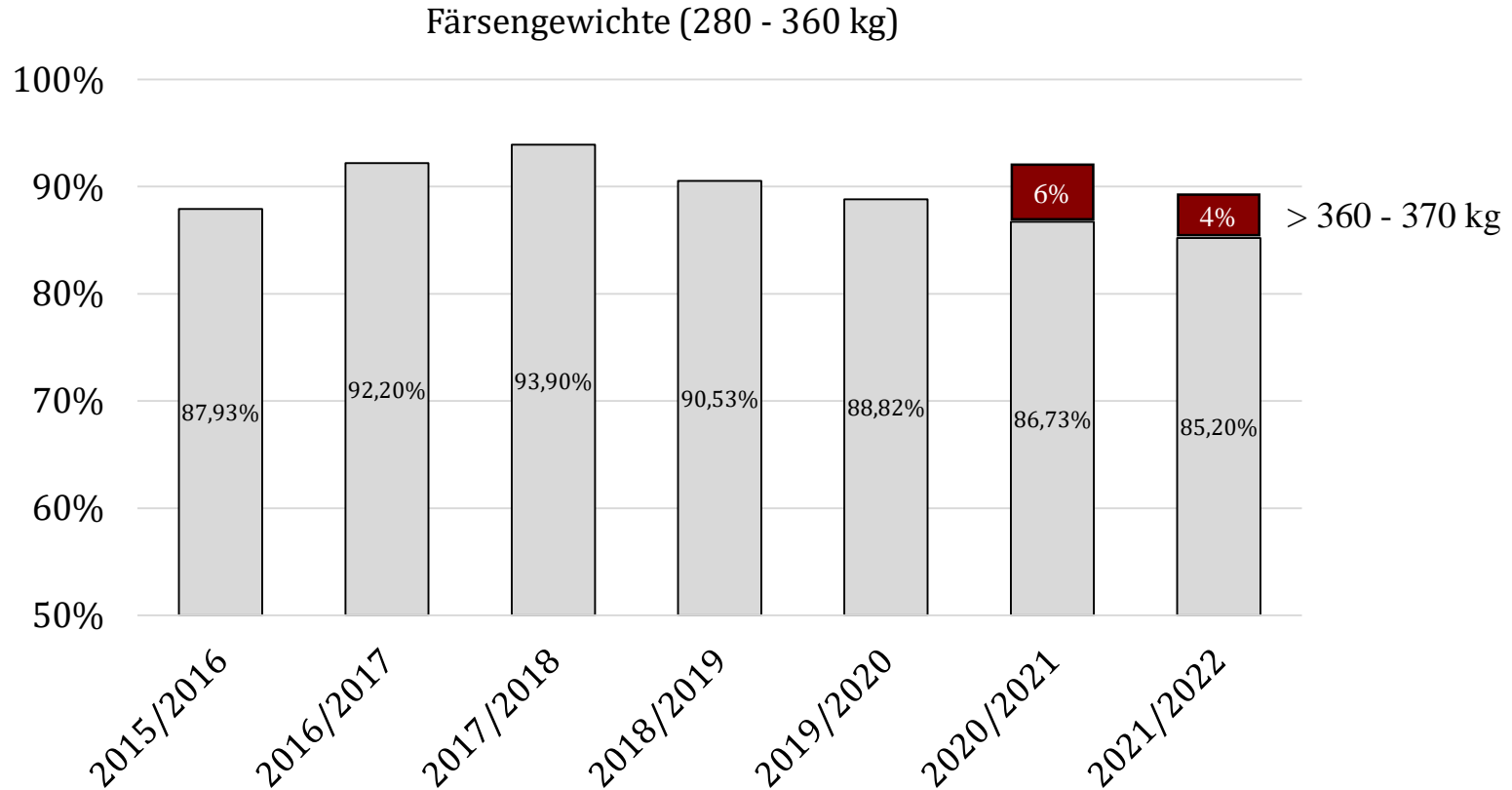
5.570 Uckermärker

800 Angus Färsen & Ochsen

ZAHLEN & DATEN AUFZUCHTPROGRAMM



ZAHLEN & DATEN AUFZUCHTPROGRAMM



AGENDA

- 01 | Die Block Gruppe
- 02 | Zahlen & Daten Aufzuchtprogramm
- 03 | Begleitende wissenschaftliche Arbeiten**
- 04 | Marketing & Vertrieb
- 05 | Marktlage
- 06 | Ausblick

BISHERIGE WISSENSCHAFTLICHE PROJEKTE

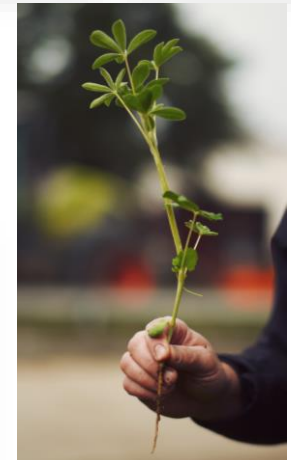
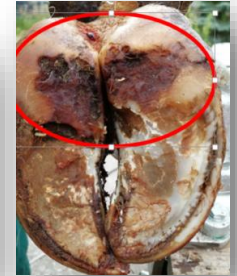
2017: Messungen der Schlachtkörperqualität von Uckermärker Rindern unter verschiedenen Fütterungsregimen

Seit 2018: Erhebungen zum aktuellen Status Quo der Tiergesundheit und Handlungsempfehlungen zur Verbesserung der Tierschutzleistungen

2019 - 2021: Fütterungsversuche mit Leguminosen als heimische Eiweißträger zur Erhöhung der Produktqualität in einer regionalen Wertschöpfungskette

2021: „Verbesserung von Treibhausgasbilanzen und Futternutzung in der Rindfleischproduktion“

In Zusammenarbeit mit: Universität Kiel,
Universität Kassel - Witzenhausen, Universität Rostock



AGENDA

- 01 | Die Block Gruppe
- 02 | Zahlen & Daten Aufzuchtprogramm
- 03 | Begleitende wissenschaftliche Arbeiten
- 04 | Marketing & Vertrieb**
- 05 | Marktlage
- 06 | Ausblick

MARKETING & VERTRIEB

Bergedorfer Zeitung

06.07.2015 Bergedorfer Zeitung



Die Block Gruppe rückt jetzt für ihren eigenen Rinder Herd in der Uckermark. Von Vorstand Stephan von Bölow (v.l.), Geschäftsführer Kar-Haiuz Köhler und Landwirt Höger Achtker. Foto: Lars

Block House setzt auf deutsche Rinder

UNTERNEHMEN kaufte bisher sein Fleisch in Südmexiko

Von Daniela Schindler
 Von Beginn Block haben einen Bestand von 60.000 Rindern in Mexiko. Die holländische Rinder in Deutschland zu kaufen entstand, nachdem sich die Fleischpreise in den vergangenen Jahren fast verdoppelt haben. „Wir müssen unseren Weidehens und dessen Gras, der mittlere Landwirt Höger Achtker gibt die Tiere in Auftrag der Hamburger Block Gruppe an.“

Nein, außer Bienen Bienen die Block-House-Vorstand Stephan von Bölow und Kar-Haiuz Köhler bislang für ihr Frischfleisch begründen. Die Vorliebe für die Züchter sind immer mehr Kriener. Sie bekommen pro Kopf einen Preis der deutlich über dem Marktwert liegt. Der Kauf gilt es ein Aufpreis, das im vergangenen Preisniveau liegt. Bislang hat Achtker 25 Rinder für die Block Gruppe gekauft, bislang „dieses wird nach „Nichtes ein Jahr wird die Zahl auf 300 wachsen“, sagt der Landwirt.

Insgesamt ziehen die Vertragspartner etwa 100 Rinder auf, doch das ist nur der Anfang. Allen die Steakhäuser

Auch Schlachtkühe wurden in Argentinien bereits geschlachtet. Deshalb konzentriert sich die Block Gruppe schon seit einigen Jahren auf Uruguay und räume jetzt mit dem neuen mehrjährigen deutschen Partnervertrag das eigene Zulieferprogramm. „Wir haben die die Bestände in der Zukunft abgeklärt“, sagt Block-Vorstandschef Stephan von Bölow.

„Wir müssen unseren Rindern in der Zukunft stoffen.“

Stephan von Bölow (Vorstand Block Gruppe) im Thierhof der Kotten in Diele. „Die Chancen im Importieren von Rindfleisch sind groß. In den letzten fünf Jahren sind 8000 Tonnen holländische, 3014 von neuem 1,5 Millionen Tonnen“, so von Bölow.

Weniger hat sich die Lage züchten in Argentinien. „Um der Bevölkerung den Fleischkonsum zu garantieren, die Fleischpreise anzubieten, gibt es nur in Neuland. Die Rinder werden erst nach 17 bis 27 Monaten geschlachtet. Durch die längere Reifezeit wird das Fleisch schmecker.“

Hamburger Abendblatt

04.07.2015 Hamburger Abendblatt Nr. 153.2015 vom, S.29



Erstmals deutsche Steaks bei Block House

Bisher kaufte das Unternehmen sein Fleisch in Südmexiko. Doch Marktstrukturen lassen die Hamburger umdenken. Rinderzucht im Nordosten



Die Uckermark-Rinder sind sehr attraktiv. Block-Vorstandschef Stephan von Bölow (Mitte) mit einem Tier. Das sind ein weiterer Herd bei Block.

Der Chef der Block Gruppe will ein eigenes Zulieferprogramm aufbauen und seine Tiere auf den Beständen in Uruguay zu kaufen. Die Block Gruppe hat seinen Weiden, auf denen die Tiere die ganze Jahr über weiden können. Auf dem Feld gibt es für die Tiere ein eigenes Futter, das die Block Gruppe selbst produziert. Die Tiere werden in der Uckermark gehalten und werden im Sommer in die Block Gruppe geliefert.

Die Block Gruppe will ein eigenes Zulieferprogramm aufbauen und seine Tiere auf den Beständen in Uruguay zu kaufen. Die Block Gruppe hat seinen Weiden, auf denen die Tiere die ganze Jahr über weiden können. Auf dem Feld gibt es für die Tiere ein eigenes Futter, das die Block Gruppe selbst produziert. Die Tiere werden in der Uckermark gehalten und werden im Sommer in die Block Gruppe geliefert.

Das Imperium block
 Der Chef der Block Gruppe will ein eigenes Zulieferprogramm aufbauen und seine Tiere auf den Beständen in Uruguay zu kaufen. Die Block Gruppe hat seinen Weiden, auf denen die Tiere die ganze Jahr über weiden können. Auf dem Feld gibt es für die Tiere ein eigenes Futter, das die Block Gruppe selbst produziert. Die Tiere werden in der Uckermark gehalten und werden im Sommer in die Block Gruppe geliefert.

Erstmals deutsche Steaks bei Block House
 Bisher kaufte das Unternehmen sein Fleisch in Südmexiko. Doch Marktstrukturen lassen die Hamburger umdenken. Rinderzucht im Nordosten

Block House

Veröffentlicht am 28.06.2015, 8:26 (Tagesschau) | täglich am Samstag und Sonntag, Düsseldorf | Auflage: 128.676 | Rubrik: 405.700 | Autor: Christoph Kappehalski | Herausgeber: Ullrich & Neumann | Handelsblatt

Vorpommern statt Pampa

Die Gastro-Gruppe Block erprobt erstmals Steaks aus Deutschland, weil Rindfleisch auf dem Weltmarkt knapp wird.



Christoph Kappehalski (links) im Gespräch mit dem Block-Vorstandschef Stephan von Bölow (Mitte) und dem Uckermark-Rinderzüchter Höger Achtker (rechts).

Die Block Gruppe will ein eigenes Zulieferprogramm aufbauen und seine Tiere auf den Beständen in Uruguay zu kaufen. Die Block Gruppe hat seinen Weiden, auf denen die Tiere die ganze Jahr über weiden können. Auf dem Feld gibt es für die Tiere ein eigenes Futter, das die Block Gruppe selbst produziert. Die Tiere werden in der Uckermark gehalten und werden im Sommer in die Block Gruppe geliefert.

„Wir haben Sorge, dass wir eines Tages unseren Bedarf auf dem Weltmarkt nicht mehr decken können.“

Der dem Exportieren der Rindfleisch, ist es nicht, weil die Weltmarktpreise für Rindfleisch in den letzten Jahren stark gestiegen sind. Die Block Gruppe hat sich für die Uckermark-Rinder entschieden, weil diese Tiere für die Produktion von Steaks geeignet sind. Die Block Gruppe hat sich für die Uckermark-Rinder entschieden, weil diese Tiere für die Produktion von Steaks geeignet sind.

Die Block Gruppe will ein eigenes Zulieferprogramm aufbauen und seine Tiere auf den Beständen in Uruguay zu kaufen. Die Block Gruppe hat seinen Weiden, auf denen die Tiere die ganze Jahr über weiden können. Auf dem Feld gibt es für die Tiere ein eigenes Futter, das die Block Gruppe selbst produziert. Die Tiere werden in der Uckermark gehalten und werden im Sommer in die Block Gruppe geliefert.



Stephan von Bölow (Vorstand Block Gruppe)

MARKETING & VERTRIEB

Rubrik

Uckermärker Rinder für Steaks, Roastbeef & Co.

Hochwertiges Rindfleisch aus heimischer Produktion: Darauf setzt die Steakhaus-Kette Block House. 29 Vertragslandwirte mästen Uckermärker Färsen für das Unternehmen.

Ein gutes Steak muss erst und schließlich das ist die wertvollere Meinung „Zart und saftig“ funktioniert aber auch mit dem besten Rindfleisch aus Mecklenburg-Vorpommern. Das beweist das Gastronomie-Unternehmen Block House aus Hamburg für seine rund 54 Steakhäuser, eine Convenience-Scheibe und den Absatz im Lebensmittelgeschäft – einschließlich verarbeiteter Rinder (2.900 Millionen, 300 Mio. € Umsatz) jährlich etwa 12.000 Mastfärsen aus heimischer Erzeugung. Davon gehören rund

3300 Tiere zur Rasse „Uckermärker“ und stammen von rund 20 Vertragslandwirten aus dem nordöstlichen Bundesland. „Die Rasse passt dort einfach hin, und ihre Fleischqualität hat uns überzeugt“, erklärt Karl-Heinz Krüner, Vorstand der Konzernmutter Block Foods AG.

Vier fast Jähren starten Krüner mit dem Aufbau des Rinderfleischprogramms. „Damals wurde Rindfleisch aus Südafrika lange und teuer, außerdem lag der Trend gegenüber Produkten. Nach einem Jahr steigerte sich fast die Produktion an „Jeweile“

betriebe, gab es im Nordosten Deutschlands ebenfalls und die Milchmenge um 1000 Tiere von Start weg waren machbar. Die von Block House geforderten (und lernförderlich) Haltungsvorgaben entsprechen dabei weitgehend einem schon eingeführten Förderprogramm. Kriterien sind u. a. Weideland, mehr Fläche im Süd, sechs Monate Kälberzucht bei der Mastkälber und geschlechtsreine, regionale Partner (siehe Kasten).

Mindestpreis garantiert: Den Mastbetreibern bietet Block House die Mastkälber zu einem festgelegten Preis. Die Landwirte erhalten für die Schlachtkörper mindestens 108 KG je Schlachtkörper (SK) bzw. einen Aufschlag auf die aktuelle Notierung von rund 10%. Es gibt eine Gewichtsquote von 340 kg SK. Seine werden die „Widderkälber“, erklärt Krüner. Der Großteil der Färsen sind ihre Lebensleistung (die Kälber und Jungmäder) sowie als Convenience-Produkte vermarktet. „Die Steaks sind nur rund 20 kg Fleisch für zwei Personen in 10 bis 12 Kilogramm.“

Das das Programm ankommen, sagen Krüner. Mindestens 200 bis 300 Block House werden Landwirte an sich binden und rund 4000 Uckermärker Färsen züchten.

Kurz Transportwege: Am Ende der Mast unterstützen die Mast- und Cam-

„Das Programm passt optimal zum Betrieb“

Peter Cammann und Horst Hermann von Mark mästen seit vier Jahren Uckermärker Färsen für Block House.

Peter Cammann (54) und Horst Hermann von Mark (50) haben auf ihrem 80 ha Grünlandbetrieb bei Danzig (Kreis Mecklenburgische Seenplatte) etwa 500 Mastkälber, Mastbullen und -Färsen der Rasse Uckermärker und Angus. Für die Landwirter stellt das Färsenprogramm der Block Foods AG die ideale Fortführung eines vom Land geförderten Programms zur angereicherten Tierhaltung dar.

Als dieses vor vier Jahren auslief, erfüllten Cammann und von Mark die Haltungsvorgaben für Block House bereits. Sei drei Jahren vermarkten die beiden Rinderhalter Uckermärker Färsen an die Block Foods AG. „Der Kontakt zum Händler über die RinderAllianz GmbH (zustand)“ tritt ein sich Cammann. Das Zuchtunternehmen wolle für die Fleischlieferanten in Nordostdeutschland ein Programm mit höherer Verwertbarkeit entwickeln.

Hieraus kam das Uckermärker Färsenförderprogramm, das mit einer regionalen Mastweise sowie Vorgaben hinsichtlich Haltung, Fütterung und Gesundheit einsehbar ist. Die Mastbetreiber sind in einem Betrieb werden auch die Mastbullen und Anguskälber für die es keine besondere Vergütung oder Zuschlag gibt, sondern nur für die Block Foods-Programme übergeben. Die Mastbetreiber sind von Block Foods-Programmen übergeben. Mit der Haltungsmethode „Juwelensystem“ (Sattel, GVU-Färs) können sie sich gut



Peter Cammann und Horst Hermann von Mark mästen seit 2003 Färsen. Sie sind vom Uckermärker Färsen-Programm überzeugt.

Auf regionalem Kurs

Die Ernährungswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern setzt auf Bio und Regionalität | Dieter Heimig

Im Globus SB-Warenhaus in Rostock können die Kunden Lebensmittel von 28 regionalen Lieferanten kaufen. Laut Geschäftsführer Frank Meißler greifen die Kunden bei den Produkten aus der Heimat auch gerne zu. Unter anderem gehören in den Markt Tiere der Brauererei Rostock und Fleisch- und Wurstwaren des Unternehmens Die Rostocker zu den Verkaufsschlägern. „Die Konsumenten in Mecklenburg-Vorpommern essen sehr gerne regional und identifizieren sich mit den in der Umgebung anässigen Herstellern. Und das liegt auch daran, dass sie selbst oder Verwandte und Freunde in diesen Unternehmen beschäftigt sind“, sagt Meißler.

Der Gastronomie-Konzern „Block House“ verarbeitet für seine Absatzwege sowohl Biofleisch als auch deutsches Fleisch. Uckermärker Färsen stehen für regionale, angereicherte Erzeugung für Fleisch erfüllt die hohen Qualitätsanforderungen der Steakhauskette. Ein vertraglich garantierter Mindestpreis und Aufschlag gleichen die höheren Kosten der Produktion aus. Block House will noch stärker auf Uckermärker Färsen setzen. 2019 sollen weitere Vertragsbetriebe hinzukommen.



ker gewachsen, wenn wir auf die hierfür erforderlichen, qualifizierten Mitarbeiter zurückgreifen können“, so Müller. Besonders erfolgreich ist der Hersteller im Bio-Segment. Vor rund zehn Jahren in dem Bereich gestartet, entfällt mittlerweile rund 60 Prozent der verkauften Menge auf Frischfleisch und Wurst in Bioqualität. Das Gros des verarbeiteten Fleisches stammt übrigens von Tieren, die in der Region gekümmert wurden.

Mit ökologisch erzeugten Lebensmitteln ist auch die Gläserne Molkerei in Döbrow westlich von Schwerin auf Wachstumskurs. Laut Geschäftsführer Peter Knop hat das Unternehmen letztes Jahr 1200 Mio. Liter Bio-Milch verarbeitet und einen Umsatz von 92 Mio. Euro erwirtschaftet. 2016 waren es noch 115 Mio. Liter und 86 Mio. Euro.

Die Hamburger Block Gruppe kommt mit ihrem regionalen Rinderaut-zuchtprogramm in Mecklenburg-Vorpommern ebenfalls gut voran. Mittlerweile hat das Unternehmen 30 Landwirte in der Region unter Vertrag. „Wir werden im Zeitraum September 2017 bis August 2018 rund 3300 Färsen der Rasse Uckermärker sowie Uckermärker Kreuzungen schlahten“, sagt Karl-Heinz Krüner, der als Vorstand der Block Foods AG, unter anderem für die Rohstoffbeschaffung und -sicherung verantwortlich zeichnet. Das sind knapp 1000 Tiere mehr als ein Jahr zuvor. Das Fleisch der Kinder wird in den unternehmenseigenen Restaurants verarbeitet, aber auch

über die Handelsunternehmen Famila und Tegut vermarktet. Originen werden die Tiere im Betrieb der Tetereiter Fleisch GmbH mit Sitz im Mecklenburg-Vorpommernischen Tetereiter Fleischgeschäft, die im vergangenen Frühjahr vom dänischen Genossenschaftsunternehmen Danish Crown übernommen wurde. Durch den Zukauf ist der Konzern nun der fünfgrößte Rinderschlächter Europas. Das Unternehmen hat nach Aussage von Jacob Snog Arenalund, Commercial Director bei Danish Crown Beef, am Standort unter anderem in eine neue Zerlegung investiert und mehr als 30 neue Arbeitsplätze geschaffen. „Regionalität ist für uns ein wichtiges Thema. Ein großer Teil der hier geschlachteten Rinder kommt von landwirtschaftlichen Be-

- #### Die Block House-Bedingungen:
- Alleinstellbare nach 21 Landwirten aus Mecklenburg-Vorpommern vertraglich an Block House gebunden. Flächengröße und Haltungsbedingungen müssen bei der Färsen aufzucht einhalten.
 - Nur Uckermärker Rassen und Kreuzungen, darunter QS-Fleischrassen.
 - Geben, Aufzucht und Schlachtung in Partner-Betrieben in Mecklenburg-Vorpommern. Kälber aufzucht bei der Mastkälber in Weideland, ohne Entmischung.
 - Halbbio- oder offener Stallbau mit Süd, mindestens 1,5 bzw. 4,5 m²/Tier (für alle bis 100 kg).
 - GVU-Färsen, regionale Färsen, Viele, Mast-Gravidae, Gemischt.
 - Maximal 200 kg bzw. 45 Transferteil.
 - Züchtung in der Block House-Fleischerei. Mindestens vier Wochen Fleischreife.
 - Die Partnerbetriebe werden von Block House-Mitarbeitern regelmäßig kontrolliert.

Kontakt: christian.hueggen@blockhousegroup.com

Schnell gelöst

- Der Gastronomie-Konzern „Block House“ verarbeitet für seine Absatzwege sowohl Biofleisch als auch deutsches Fleisch.
- Uckermärker Färsen stehen für regionale, angereicherte Erzeugung für Fleisch erfüllt die hohen Qualitätsanforderungen der Steakhauskette.
- Ein vertraglich garantierter Mindestpreis und Aufschlag gleichen die höheren Kosten der Produktion aus.
- Block House will noch stärker auf Uckermärker Färsen setzen. 2019 sollen weitere Vertragsbetriebe hinzukommen.

top agrar Heiliger 73

top agrar, 08.2018

MARKETING & VERTRIEB

Nr.05
Herbst 2022

Ein Sonderbeilage von Projekt 17
in Kooperation mit dem Zeitverlag

seventeen goals

Wie Menschen die Welt bewegen

RIESENTROLLE
Recyclingkunst ganz groß

FRAUENRECHTE STÄRKEN
Feministische Entwicklungspolitik

RENOVABIS
Vor-Ort-Hilfe in der Ukraine

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Ein Beitrag der Eugen Block Holding GmbH

Nachhaltiger Wandel im Ernährungssystem

Wir haben gelernt: Industrielle Rinderzucht ist schlecht fürs Klima. Dass es auch anders geht, zeigt das Hamburger Traditionsunternehmen Block: Es setzt auf Weideländer und Grasökosysteme.

Dem Rind wird oft vorgeworfen, zu viel Wasser und Land zu verbrauchen sowie zu viele Treibhausgase auszusenden und damit der planetaren Gesundheit zu schaden. Doch bei der Rinderhaltung liegt es nicht am Vieh, sondern am Wie. Steht das Rind in Massenerhaltung im Stall oder läuft es auf der Weide? Bekommt es Futtermittel wie Getreide und Mais, das in Monokulturen angebaut wird und zur Bodendegeneration beiträgt? Oder frisst es frisches Gras und heimische Leguminosen und fördert damit die Bodengesundheit?

Ein Block nach Uruguay: Weideland soweit das Auge reicht, darauf grasende Rinder. Seit vielen Jahren arbeitet die Block Gruppe mit Rinderzüchtern vor Ort. Die Tiere sind 165 Tage im Jahr in der Pampa unterwegs, fressen Gräser und regnet mit ihrem Biss deren Wachstum an. Die Gräser nehmen Kohlendioxid

auf und binden es durch ihre Feinwurzeln besonders effizient im Boden. Die Tiere düngen mit ihren Exkrementen den Boden und bieten Nahrung für Insekten.

Als Wiederkäuer sind Rinder von jeher natürlicher Teil der wertvollen Graslandökosysteme, die in Co-Evolution mit Weidern entstanden sind und heute das größte Biom der Erde bilden. Diese Ökosysteme speichern weltweit mehr CO₂ als Waldökosysteme und fördern die Artenvielfalt. Grasökosysteme nehmen zudem bei Starkregen besonders viel Wasser auf, füllen Grundwasserspeicher und stärken Wasserkreisläufe.

Unter der Marke Block House treibt die Block Gruppe ein Umdenken in der Ernährungswirtschaft an. Seit vielen Jahren erhöht sie konsequent den Anteil der Graufütterung bei den von ihr weiterverarbeiteten Rindern. Für die Qualität für die Umwelt, für das Klima. Die Hamburger haben den Handlungsbedarf klar definiert: Emissionen der Landwirtschaft und Produktion vermeiden, Versorgungssicherheit im Angesicht der sich mehrenden Wetterextreme absichern, Böden durch Humusaufbau in lebendige Kohlenstoffsenken verwandeln sowie für eine Nutztierhaltung eintreten, die vorausschauend in keiner Nahrungskonkurrenz zum Menschen steht und natürliche Kreisläufe stützt.

Auch in Deutschland rückt die Degradation unserer Böden immer mehr in die Öffentlichkeit. Seit 2014 kooperiert die Block Gruppe mit Landwirtinnen in Mecklenburg-Vorpommern und Nord-Brandenburg und fördert damit eine tier- und umweltgerechte, regionale Rindererzeugung inklusive eigenen Forschungsprogrammen. Mit Beratungsangeboten und Wissensvermittlung zur Bodenbildung steht das Unternehmen den Landwirtinnen zur Seite und honoriert entsprechende Erfolge mit Humusaufbauzertifikaten. Kombiniert mit der Fütterung selbst angebauter, hochwertiger heimischer Eiweißlieferanten wie Lupinen, Ackerbohnen und Luzernen wird eine tier- und umweltgerechte Rinderzucht ermöglicht und gleichzeitig die Bodengesundheit regeneriert. Dabei bleibt die Wertschöpfung in der Region und schafft und erhält Arbeitsplätze vor Ort.

Neben Fleisch von rein grasgefütterten Rindern aus den Graslandökosystemen Südamerikas sowie den Aktivitäten in Norddeutschland ergänzt die Herstellung prämierter veganer und vegetarischer Alternativen den Drehkrän der Block'schen Nachhaltigkeitsstrategie. Die veganen Burger kommen nicht nur ganz ohne Fleisch aus, sondern enthalten auch keine künstlichen Zusatzstoffe. Sie setzen geschmacklich Maßstäbe und bestärken: Genuss ist eine Frage der Wie.

Anja Magnum (Qualitätssicherung Rinderzucht) zu Besuch bei Block House Partnerlandwirtin Uta Hillmann in Mecklenburg-Vorpommern



MARKETING & VERTRIEB



REPORTAGE

Von der Weide auf den Teller

Um möglichst unabhängig vom internationalen Fleischmarkt agieren zu können, hat die **Block Gruppe** 2014 in Deutschland ein eigenes Rinder-aufzuchtprogramm auf den Weg gebracht. Heute zählt das Projekt zur DNA des Unternehmens. Ein Besuch in Brandenburg.

Die Block Gruppe

Unternehmensgründer: Eigen Block **Gründerin der Geschäftsführung:** **Stephan von Bölow**
Sitz: Hamburg
Jeweils der Block Gruppe insgesamt: 144 Mio. Euro (2022); 527 Mio. Euro (2021)
Mitarbeiter insgesamt: 2.500
Umsatz Block House Restaurants: 45 in Deutschland; 11 Franchisepartnern in Spanien, Portugal, Österreich
Jährliche Block House Restaurants: etwa 6
Ärztliche / Jahr
Eröffnung des ersten Block House Restaurants: 1958 in der Dortheenerße in Hamburg
Umsatz Mitarbeiter in den Block House Restaurants: 1.200 Mitarbeiter



Karl-Heinz Krämer (l.) und Landwirt Christoph Schumacher

„Im September 2014 erreichte uns die erste Lieferung Fleisch von damals 600 Rindern.“

Karl-Heinz Krämer



Zu Hause in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern: Das Uwe-Winter-Modell

ben Karl-Heinz Krämer und sein Team feste Kriterien erarbeitet, die von den Landwirten zwingend für die Zucht der Block-Rinder eingehalten werden müssen und von der **Block Gruppe** mit Apgassungen kontrolliert werden. So müssen die Küber etwa sechs Monate bei den Mutterkühen aufwachen, gefüttert wird ausschließlich mit natürlichem und gentechnikfreiem Futtermittel aus regionalen Äckern. Antibiotika gibt es nur im äußersten Notfall und wenn vom Tierarzt verschrieben. Es wird sichergestellt, dass sich das Medikament vor der Schlachtung des Tieres vollständig abgebaut hat. Essenziell ist zudem, dass die Unterbringung der Rinder in Offenstallhaltung erfolgt, auf strohbedecktem Boden, und jedem Tier fast doppelt so viel Platz zur Verfügung steht wie gesetzlich vorgeschrieben. Bedeutsam kommt in der Regel haben die für die **Block Gruppe** gezüchteten Rinder im Stall jeweils mindestens 4,5 Quadratmeter Platz plus Auslauf, vorgeschrieben sind in Deutschland 2,5 Quadratmeter. Die für **Block House** gezüchteten ausgewachsenen Fursen wiegen circa 650 Kilogramm und werden erst nach frühestens 18 Monaten geschlachtet. Ausgewachsene Zuchtbullen können bis zu 1.300 Kilogramm auf die Waage bringen. Die Schlachtung erfolgt bei regionalen Schlachthöfen, um möglichst kurze Wege zu garantieren. Die Rinder werden dann per getracktem Kühl-LKW in die

Bedeutung der Rinderzucht

Rund die Hälfte aller Landwirte in Deutschland hält Rinder, um Milch, Fleisch oder beides zu erzeugen. Rinder sind aus ökonomischer Perspektive die wichtigsten Nutztiere der deutschen Landwirtschaft. Zwar sinkt derzeit die Zahl der Rinderhalter in Deutschland, doch steigen die Herdengrößen: Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) leben über drei Viertel der Rinder in Betrieben, die mindestens 100 Tiere halten. Quelle: BMEL

Rinderhaltung in Deutschland

Bestand: ca. 11 Mio. Rinder
Anzahl Rinderhalter: ca. 131.000
Jährlich geschlachtete Rinder: 3,2 Mio.
Jährliche Produktion: ca. 1,1 Mio. Tonnen Fleisch Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL



Rinderzucht in zweiter Generation: Michael Teickner aus Gumbow

So werden die Unabhängigkeit der deutschen Landwirtschaft von Gasimporten gefördert, die Emissionen der Landwirtschaft gesenkt und die Kohlenstoffsenken in der Landwirtschaft durch Humusaufbau gefördert. Michael Teickner legt den sozialgeografischen Aspekt der Aufzucht, dass es in den wenig besiedelten Regionen im Norden Brandenburgs durch die Etablierung des Block-Programms für Landwirte attraktive Viehe, auch kleinere Herden zu halten. „Für junge Leute ein weiteres Argument, nicht in die Stadt fliehen zu müssen“, sagt er. „Die Zusammenarbeit mit der **Block Gruppe** ist für uns natürlich nicht zuletzt auch aus ökonomischer Sicht sinnvoll“, sagt Michael Teickner, während er mit seinen Geländewagen über eine sich bis zum Horizont erstreckende Weide fährt. Die Wiesen hier im von Menschen wenig frequentierten Norden Brandenburgs sind sattgrün, die Rinder liegen entspannt in der Spätsommersonne. Kein Flugzeug, kein Tanker – alles ruhig.

Michael Teickner berichtet, dass die **Block Gruppe** für das Kilogramm Rindfleisch über Marktniveau zahle, „was für uns natürlich per se schon mal attraktiv ist“. Dann gebe es die Gewissheit, dass zu einem vereinbarten Zeitpunkt die vereinbarte Menge Rinder abgenommen werde. „Auch das ist für uns eine komfortable Situation“, so der Landwirt.

Zwei auf Rinderzucht spezialisierte Block-Mitarbeiter begleiten die Zucht in Mecklenburg-Vorpommern und Nordbrandenburg hauptberuflich. Dr. Insa Schütz und Anja Müllmann sind mit den 32 Landwirten eng vernetzt, schauen regelmäßig im Stall und auf der Weide vorbei, kontrollieren die Entwicklung der Tiere, Gesundheit und beraten nachhaltig. „Daraus ziehen wir ebenfalls einen Vorteil für uns“, sagt Michael Teickner. „Wir bekommen eine wissenschaftliche Beratung rund um die Aufzucht. Ein Austausch auf Augenhöhe, der uns voranbringt.“ Bereits seit 2017 finanziert die Block

„Drei Kriterien sind wesentlich: Qualität, Preis, Verlässlichkeit.“

Christoph Schumacher

MARKETING & VERTRIEB



MARKETING & VERTRIEB

**MIT BESTEM
GEFÜHL GENIEßEN**

**BLOCK
HOUSE**
BEST STEAKS SINCE 1968

Natürlich
BLOCK HOUSE

Tierwohl, Qualität und Umweltschutz
stehen bei BLOCK HOUSE auf der Karte

www.block-house.de


Mehr zu unserer
Nachhaltigkeit erfahren
Sie auf unserer Website

MARKETING & VERTRIEB

FUNFACT FRIDAY
Wusstest Du schon...



... dass Uckermärker
eine Rinderrasse ist?

 block_house_official • Folgen

Restaurant-Tests konnten sich die Uckermärker Steaks gegenüber der erstklassigen Konkurrenz mehr als behaupten. Denn das Premium Fleisch von den Uckermärkern ist zart, saftig und hat ebenfalls eine feine Marmorierung.

👉 Überzeugt Euch vom einzigartigen Geschmack unserer Uckermärker Rumpsteaks in unserer aktuellen BLOCK HOUSE Monatsaktion – ausschließlich regional und limitiert erhältlich in Hamburg und Rostock. Guten Appetit! ❤️

#blockhouse #funfact #funfactfriday #blockhousefleischerei

9 Wo.

👍 🗨️ 📌

MÄRZ 17

Melde dich an, um mit „Gefällt mir“ zu markieren oder zu kommentieren.



MARKETING & VERTRIEB



Arbeitstag mal anders – Azubis besuchen das Block House Rinderaufzuchtprogramm

17. Mai 2023, 08:04

An diesem **Montag, dem 15. Mai**, erlebten die Azubis von Jim Block und Block House einen außergewöhnlichen Arbeitstag. Statt wie gewohnt in den Restaurants zu arbeiten, begaben sie sich auf eine Reise nach Dargun in Mecklenburg-Vorpommern. Ziel: Das **Block House Rinderaufzuchtprogramm**, das ihnen einen tieferen Einblick in die Herkunft und Qualität des Rindfleisches, die Nachhaltigkeitsstrategie und den Beitrag zur Förderung eines positiven Klimawandels ermöglichte.

Vor Ort empfing **Karl-Heinz Krämer**, Experte für unser Rinderaufzuchtprogramm, die Azubis. Sein fesselnder Vortrag hob die Bedeutung der **Qualität des Fleisches** und die **strengen Vorgaben für das Rinderaufzuchtprogramm** hervor. Die Azubis erfuhren mehr über die sorgfältige Auswahl der Rinder, die **artgerechte Haltung** und **natürliche Fütterung** sowie den gesamten Prozess von der Aufzucht bis zur Schlachtung. Dabei beeindruckte besonders, wie viel Wert auf **Transparenz und Nachvollziehbarkeit** gelegt wird, um den Gästen stets höchste Qualität zu bieten.

In seinem Vortrag erzählte Karl-Heinz Krämer auch über die **Nachhaltigkeitsstrategie des Unternehmens**. Es wurde deutlich, dass Block House hochwertiges Rindfleisch anbietet und dazu einen positiven Beitrag zur Umwelt leisten möchte. Daher setzt das Unternehmen auf **umweltfreundliche Prozesse** und optimiert die Ressourcennutzung, um den ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten.



Nach dem informativen Vortrag begaben sich die Azubis zum **Lehnhof von Landwirt Robert Fritzsche**, einem Partner des Rinderaufzuchtprogramms. Dort wurden sie herzlich empfangen und hatten die Möglichkeit, bei einem Rundgang durch die Stallungen, alles aus erster Hand zu erfahren.

Landwirt Fritzsche erklärte den jungen Auszubildenden geduldig die Voraussetzungen für eine tiergerechte Rinderaufzucht, die Zusammensetzung des Futters und beantwortete ihre Fragen. Dabei faszinierte, wie viel Fachwissen und Leidenschaft in die Aufzucht der Tiere einfließen.



MARKETING & VERTRIEB

**GENIESST
EINFACH,
WIR MACHEN
DAS SCHON
SEIT 1973.**

**WORAUF DU DICH BEI JIM BLOCK
VERLASSEN KANNST:**

In jedem unserer Premium Burger stecken neben ehrlichen Zutaten auch rund 50 Jahre Erfahrung und Leidenschaft für höchste Qualität. Dein Burger Menü macht Dich deshalb nicht nur satt, sondern auch glücklich.

Sorgfältig ausgewählte Rezepte, regionale Zutaten und ganz viel Know-how: All das steckt in Deinem Burger Menü. **ENJOY!**



**UNSERE
GRÖSSTEN
SUPPORTER**

Auf unserem Weg in die Nachhaltigkeit begleiten uns viele verlässliche Partner. Zum Beispiel auch die Landwirte vom Aufzuchtprogramm der Block Gruppe. Von ihnen kommt unser regionales Beef aus naturnaher Weidehaltung. Schön, dass es Euch glöt!



**DAS HAMBURGER
ORIGINAL SEIT 1973**

Eugen Block brachte den Hamburgern neben dem Steak auch den Burger in die Hansestadt. 1973, Jahre bevor andere Burgerrestaurants aus Amerika an die Elbe kamen, entwickelte er sein Premium Burger-Konzept.

DAHER BEZEICHNEN WIR
UNS ZU RECHT ALS DAS
HAMBURGER ORIGINAL



**SCHON PROBIERT?
DER JB REGIONAL**

Dieser Burger ist so regional, der könnte glatt Dein Nachbar sein. Das Patty und der Bacon vom JB Regional sind aus 100% Beef unseres regionalen Aufzuchtprogramms in Norddeutschland. Und das steht für maximales Tierwohl, Landschaftspflege und Wertschöpfung in der Region. Gutes Gefühl, oder?



www.jim-block.de



Getreide aus 100% Bio-Weizenmehl

MARKETING & VERTRIEB



UNSER EIGENES AUZUCHT-PROGRAMM AUS NORDDEUTSCHLAND

Schon seit vielen Jahren betreiben wir aus Überzeugung und mit großer Leidenschaft ein eigenes, regionales Rinderzuchtprogramm mit Uckermärker- und Angus-Rindern. Die günstigen Wetterbedingungen in Norddeutschland ermöglichen eine lange Weidehaltung, was dem Rindfleisch eine feine Marmorierung verleiht und es außergewöhnlich zart und saftig schmecken lässt.

NACHHALTIGKEIT ALS PHILOSOPHIE

Unser Engagement in der Region ist ein wesentlicher Beitrag für den Erhalt der Rinderrassen Uckermärker und Angus. Die Wertschöpfung verbleibt in der Region und schafft Arbeitsplätze vor Ort. Der Nachhaltigkeitsgedanke geht aber noch sehr viel weiter: Das natürliche, gentechnikfreie Futter wird ebenfalls in der Region angebaut, was Transportwege auf ein Minimum reduziert.



TIERWOHL – KONSEQUENT UMGESETZT

Unsere naturnahe Rinderzucht muss höchsten Anforderungen genügen:

- Die Kälber wachsen ca. 6 Monate bei den Mutterkühen in Weidehaltung auf.
- Alle Rinder leben in Offenstallhaltung mit viel Platz und Stroh.
- Es werden natürliche, gentechnikfreie Futtermittel aus der Region gefüttert.
- Eine Enthornung der Tiere ist nicht erlaubt.
- Nur in absoluten Notfällen und nur durch den behandelnden Tierarzt dürfen Antibiotika verabreicht werden.
- Die Rinder werden erst nach 18-27 Monaten geschlachtet.
- Wir legen Wert auf kurze Transportwege: Die max. Tiertransportzeit liegt bei 3 Stunden.
- Wir vergüten die Leistung unserer Vertragslandwirte mit einem Preis, der deutlich über dem Marktniveau liegt. Damit befähigen wir unsere Landwirte zu umfassenden Tierwohlmaßnahmen und nachhaltiger Landnutzung.



Mehr erfahren:
www.block-fleischerei.de

BLACK-ANGUS-PROGRAMM AUS SIEBENBÜRGEN

Im rumänischen Siebenbürgen mit idyllischer, hügeliger Landschaft und weitläufigen Weideflächen sind wir eine Kooperation mit einer Black-Angus-Zucht eingegangen, die bestes Qualitätsfleisch von reinrassigen Angus-Weiderindern liefert. Siebenbürgen ist klimatisch hervorragend für Rinderzucht geeignet, die Weidehaltung findet von April bis November statt. Die kälteren Wintermonate verbringen die Rinder in modernen, offenen Stallungen, dabei erhalten sie Freilauf und eine nachhaltige Zufütterung. Die ausgewogene Fütterung kombiniert mit der ganzjährigen Bewegungsfreiheit – das macht das besondere Aroma des Rindfleisches aus.

HAUPTGERICHTE



RIND

Rindergulasch ungarisch Mit frischer Paprika, pikant gewürzt				12 x 250 g	2121 024
				5 x 2.000 g	2221 027
Wiener Rindgulasch Mit der typischen Zwiebelbindung				12 x 250 g	2121 018
				5 x 2.000 g	2221 000
Boeuf Bourguignon Geschmorte Rindfleischwürfel mit Perlzwiebeln in Rotweinsauce, besonders zart durch Sous-Vide-Garung				12 x 250 g	2121 080
				5 x 2.000 g	2221 146

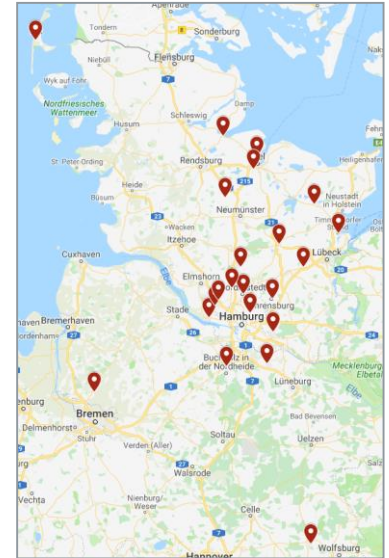
SUPPEN

Gulaschsuppe Mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt				24 x 200 g	1110 024
				5 x 2.000 g	1210 025
Bull Soup Unser Klassiker, mit Fleisch- und Gemüseinlage				24 x 200 g	2110 009
				5 x 2.000 g	2210 010

**BLOCK
MENU**
Frische Küche

MARKETING & VERTRIEB

famila



MARKETING & VERTRIEB

Sinnstiftender Ausbau des Fleisch-Sortiments:



Wir können auch VEGAN.



Wie Chicken-Nuggets vegan
100 g (100%)
2.49



Wie Chicken-Schnitzel vegan
100 g (100%)
2.49



Wie Frikadellen vegan
100 g (100%)
2.79



100% REGIONAL AUS NORDDEUTSCHLAND

Qualität, die man sieht und schmeckt! familia engagiert sich bereits seit vielen Jahren für mehr Tierwohl. Die Konzepte sind besonders transparent und nachhaltig und werden ständig weiterentwickelt. Einfach gut für alle: Tiere, Landwirte und Verbraucher.

Auf weitläufigen Weideflächen in Mecklenburg-Vorpommern grasen die Uckermärker Rinder des Block House Aufzuchtprogramms. Die Kälber wachsen ca. 6 Monate bei den Mutterkühen in Weidehaltung auf. Über die Wintermonate kommen die Rinder in großzügige, offene Stallanlagen, stehen auf Stroh und haben viel Bewegungsfreiheit. Es werden ausschließlich gentechnikfreie Futtermittel eingesetzt. Die Vertragslandwirte erhalten einen fairen Preis, der deutlich über dem Marktniveau liegt – so können sie ihre Höfe langfristig bewirtschaften.

WISSEN, wo es herkommt.



Wie Chicken-Strreifen vegetarisch
100 g (100%)
2.29



vegetarische Hot Dog Würstchen
100 g (100%)
3.33




Färsen-Rinderhackfleisch
1 kg
8.99



Block Burger
100 g (100%)
3.99



Färsen Schmorbraten
1 kg
9.99

Weitere Infos: 



Wir können auch VEGETARISCH.



vegetarische Mühlen Würstchen
100 g (100%)
3.33



vegetarische Mühlen Frikadellen
100 g (100%)
2.49



veganer Mühlen Hack
100 g (100%)
3.33



vegane Mühlen Salami
100 g (100%)
1.49



vegetarischer Schinken Spicker Salat
100 g (100%)
1.79

MARKETING & VERTRIEB

tegut...

gute Lebensmittel



MARKETING & VERTRIEB

- Sammlung der Felle der Uckermärker Färsen in Teterow
- Verarbeitung der Leder in Zusammenarbeit mit ecco
- ecco zahlt Bonus für hochwertige Felle ohne Schaden / Verschmutzung



MARKETING & VERTRIEB

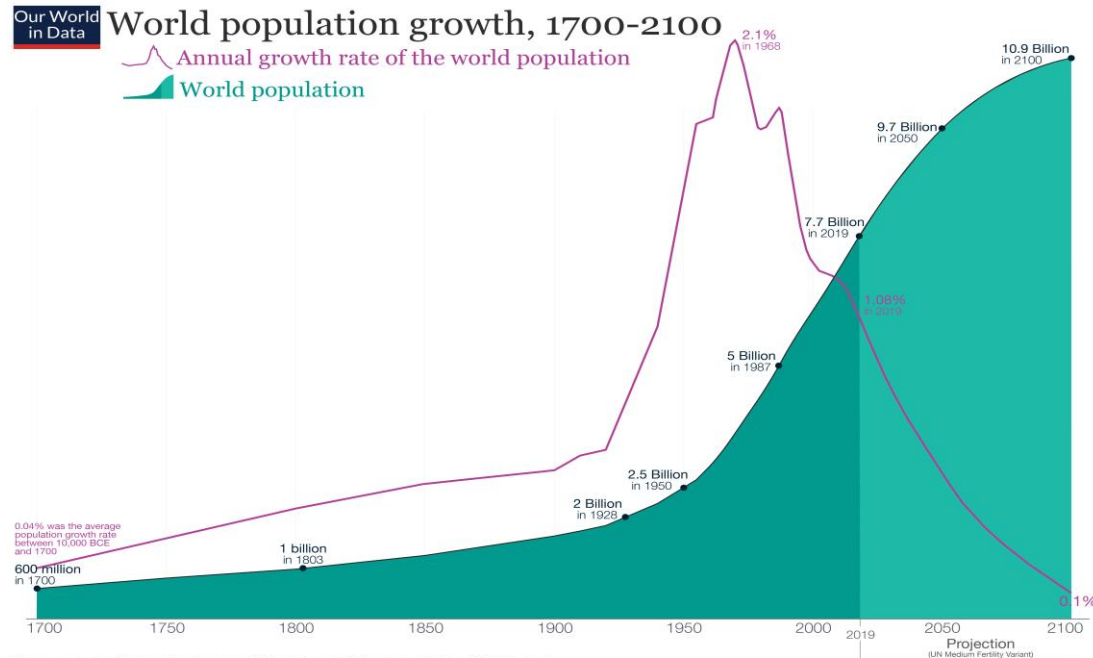


AGENDA

- 01 | Die Block Gruppe
- 02 | Zahlen & Daten Aufzuchtprogramm
- 03 | Begleitende wissenschaftliche Arbeiten
- 04 | Marketing & Vertrieb
- 05 | Marktlage**
- 06 | Ausblick

MARKTLAGE

Herausforderung: Ernährung der Weltbevölkerung



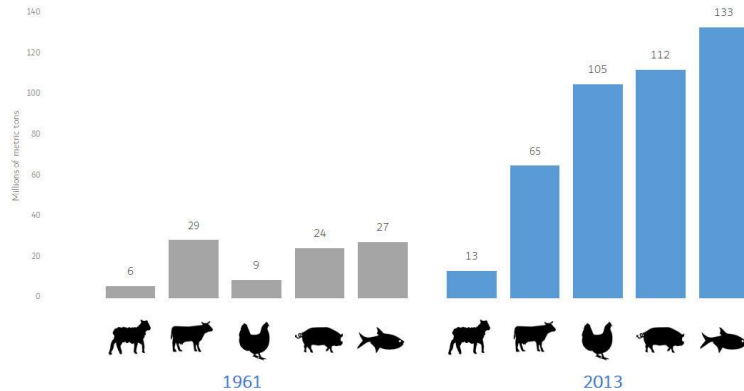
Data sources: Our World in Data based on HYDE, UN, and UN Population Division [2019 Revision]
 This is a visualization from OurWorldinData.org, where you find data and research on how the world is changing.

Licensed under CC-BY by the author Max Roser.

MARKTLAGE

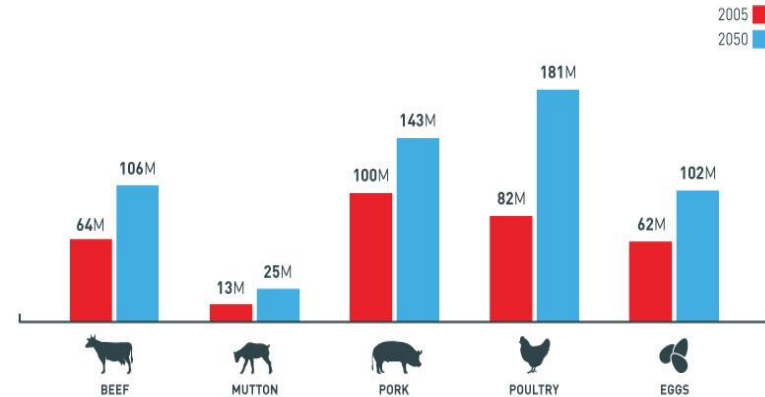
Fleischkonsum weltweit

Global consumption by animal protein type
(millions of metric tons)



GLOBAL DEMAND FOR MEAT

2005 vs. 2050
(in tonnes)



Source: Food and Agriculture Organization of the United Nations, ESA Working Paper No. 12-03, p. 131

MARKTLAGE

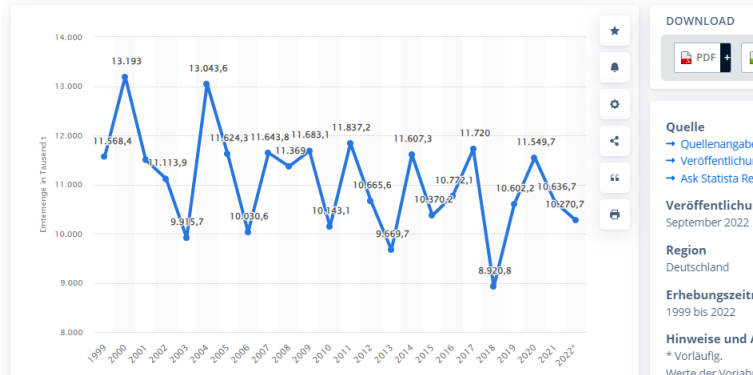


+++ Stand 12. Juli 2023 +++

Afrikanische Schweinepest: Zahl der Ausbrüche in Europa steigt extrem

Agrarwirtschaft · Landwirtschaft

Erntemenge von Kartoffeln in Deutschland in den Jahren 1999 bis 2022 (in 1.000 Tonnen)

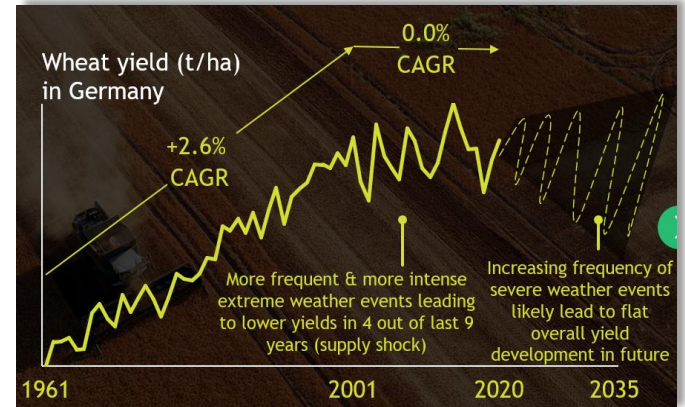


Tiergesundheit

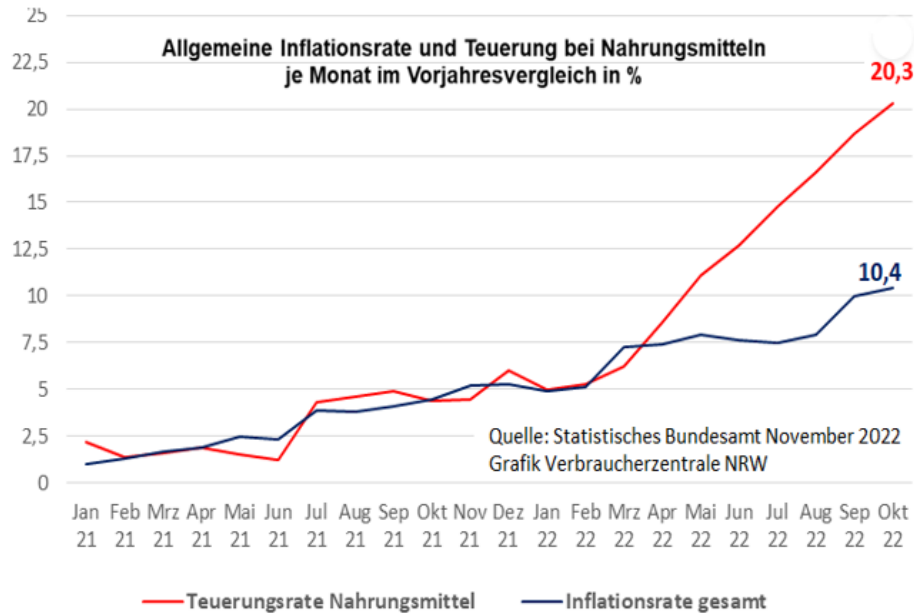
Droht uns eine neue Rinderkrankheit?

In Spanien sind erste Fälle einer neuen Rinderkrankheit aufgetreten, deren Symptome der Blauzungenkrankheit ähneln. Experten des FLI raten auch hierzulande bereits zu erhöhter Wachsamkeit.

27.07.2023 12:50 von Silvia Lehnert



MARKTLAGE

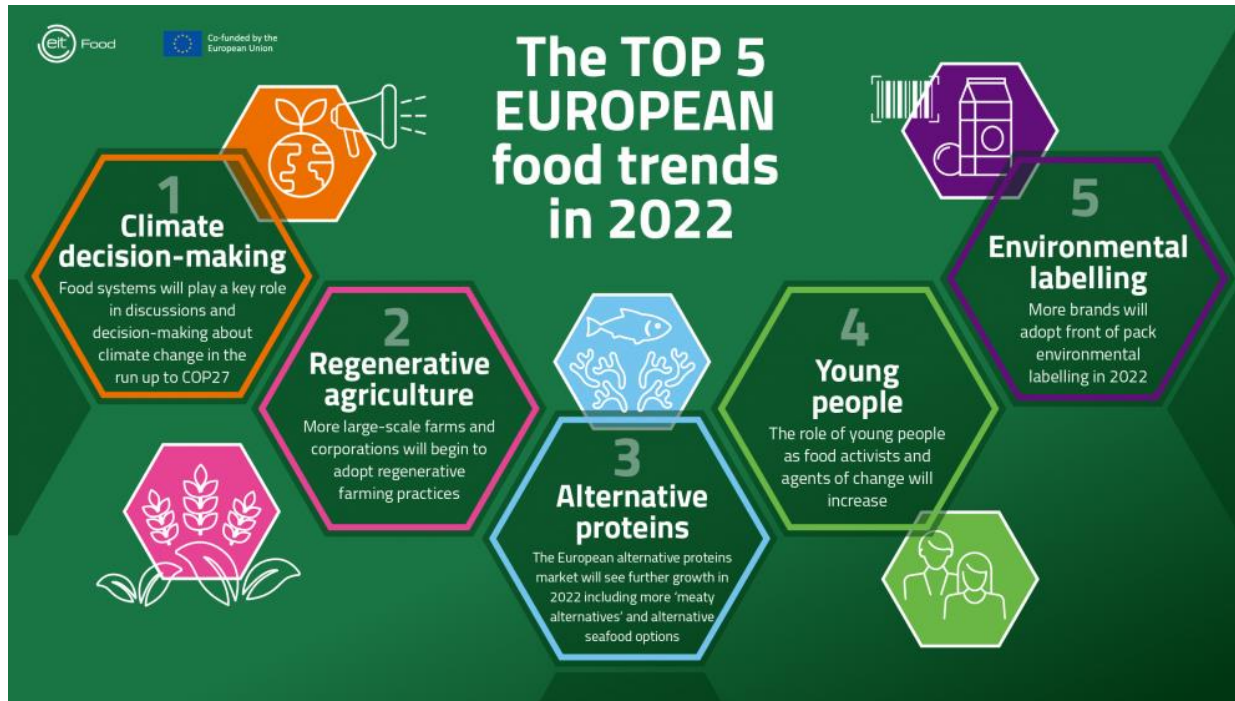


Herausforderung: Ernährung der Weltbevölkerung

- Nahrungsmittelpreisinflation
- Globaler (Verborgener) Hunger, Ernährungsarmut in der EU
- Wassermangel
- Nahrungsmittelkonkurrenz

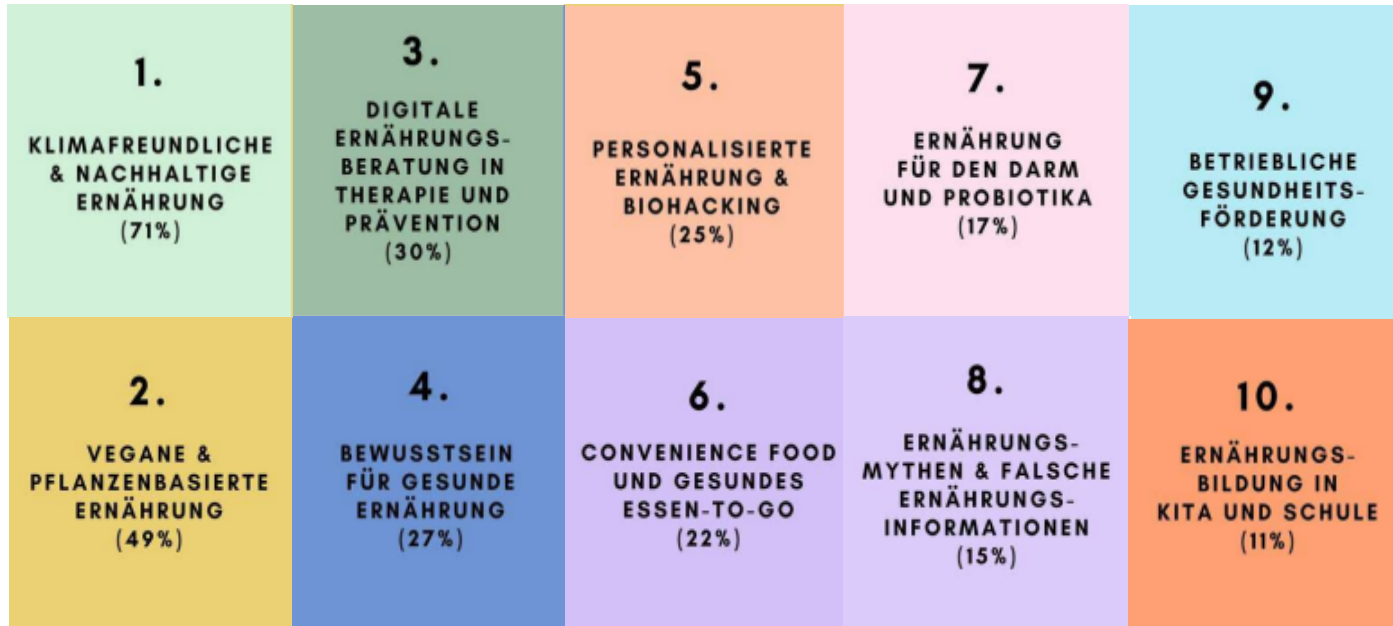
MARKTLAGE

Die Top 5 Food-Trends in der EU:



MARKTLAGE

Die 10 wichtigsten Ernährungstrends



MARKTLAGE

Was war Fleischqualität früher?

Verbraucher/Gast

Fleischqualität
Ernährungsphysiologisch
Sensorisch
Technologisch
Hygienisch

Fleischer

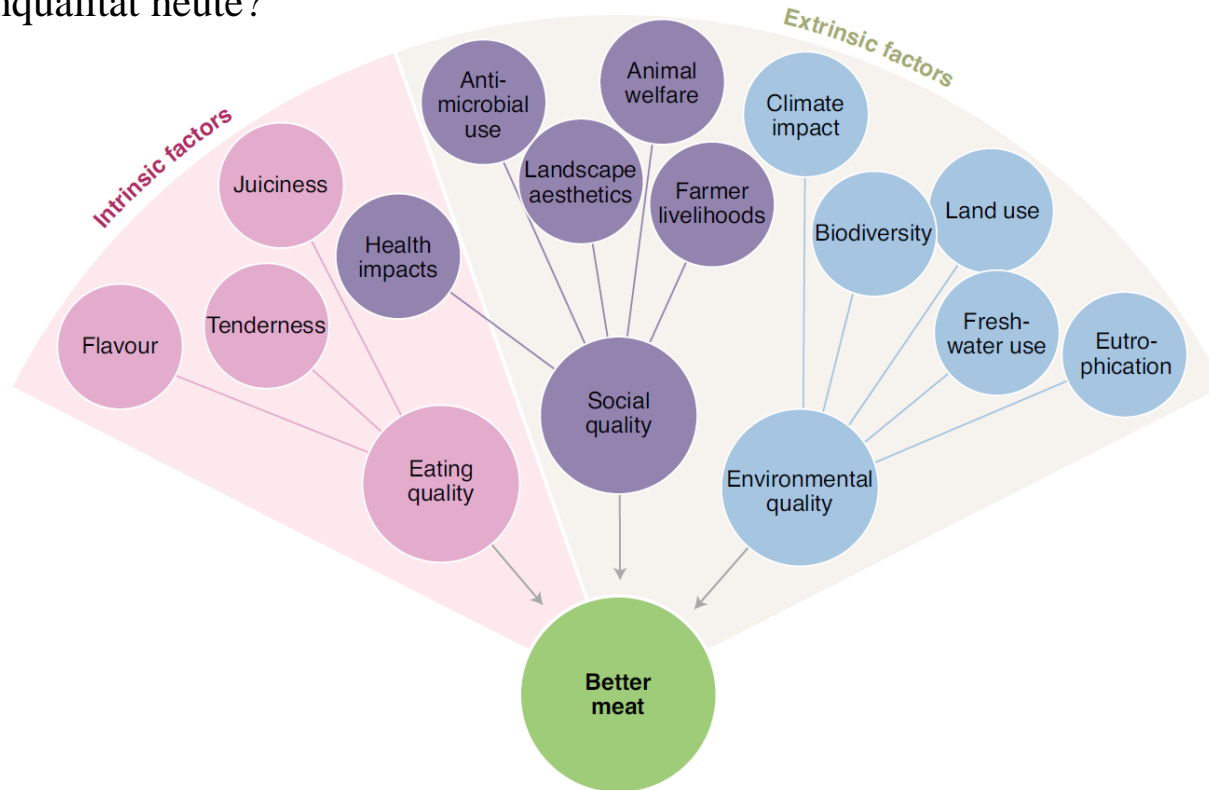
Schlachtkörperzusammensetzung
Chemische Zusammensetzung
Gewebeanteile
Anteile verkaufsfähigen Fleisches
Anteil Abschnitte
Teilstückanteile
Ausprägung Muskulatur
Fettansatz

Landwirt

Schlachtertrag
Schlachtkörpergewicht
Ausschlachtung
Verwertbarer Schlachttierabgang

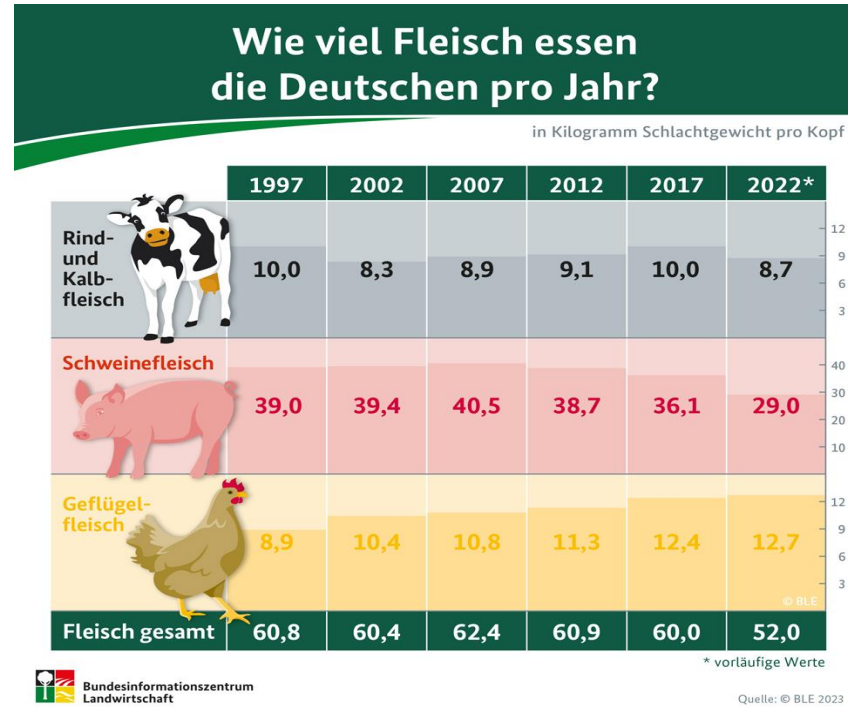
MARKTLAGE

Was ist Fleischqualität heute?



MARKTLAGE

Fleischkonsum Deutschland

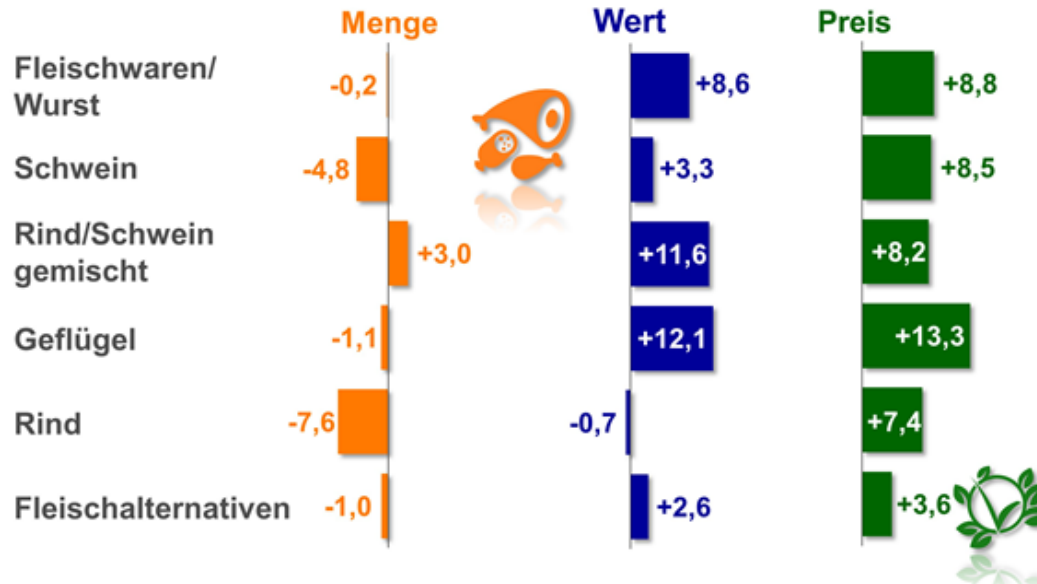


MARKTLAGE

Marktgeschehen Deutschland aktuell

Private Fleischnachfrage geht weiter zurück

Nachfrage privater Haushalte in Deutschland nach Fleisch, Geflügel, Wurst und Alternativen, Jan. – Jun. 2023, Veränderungen zum Vorjahr in %



MARKTLAGE

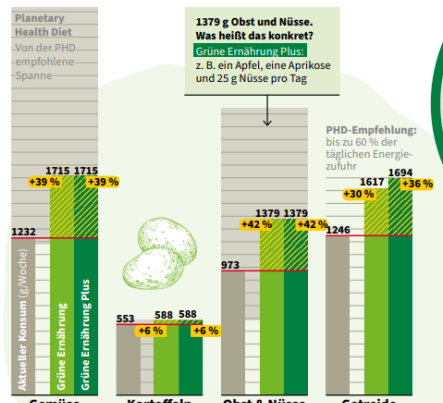
Gesund für Mensch und Planet: weniger Fleisch und Milch, mehr pflanzliche Proteine

Wie eine grüne Ernährung funktionieren kann: zwei auf den Agrar- und Konsumstandort Deutschland angepasste Ernährungsszenarien.

Grüne Ernährung
Mehr pflanzliche Nahrung: Halbierung des Fleischkonsums auf rund 21,5 kg pro Kopf und Jahr oder gut 400 g pro Woche

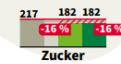
Grüne Ernährung Plus
Noch mehr pflanzliche Nahrung; Reduzierung des Fleischkonsums auf knapp 16 kg pro Kopf und Jahr oder gut 300 g pro Woche

Aktueller Konsum und grüne Ernährungsszenarien in Gramm pro Woche¹

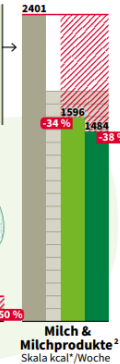


KOHLLENHYDRATE

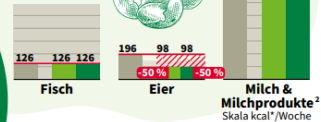
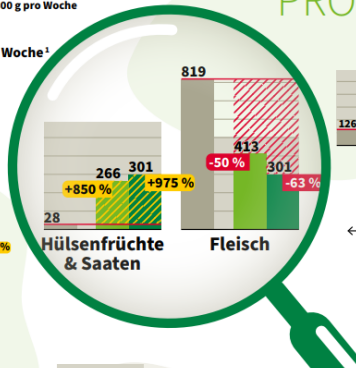
ZUCKER



Milchprodukte: was heißt das konkret?
Grüne Ernährung Plus: z. B. pro Tag 1 kleiner Joghurt, 1 Scheibe Gouda und die Milch im morgendlichen Cappuccino



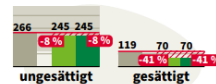
PROTEINE



Hummus und Linsen statt Fleisch: Die Proteine von Hülsenfrüchten, Saaten, Getreide und Nüssen ersetzen die von Fleisch, Milch und Eiern. Was heißt das konkret?
Grüne Ernährung: z. B. ein Steak, eine Wiener Würst, drei Scheiben Mortadella pro Woche sowie jeden Tag eine Vorspeisenportion Hummus, Bohnensalat oder Linsensuppe

Was ist mit Kaffee, Tee und Kakao?

...Und was mit Wein und Bier? Die Ernährungsempfehlungen der EAT-Lancet-Kommission sowie der DGE berücksichtigen diese Nahrungsmittel nicht. Sie sind jedoch fest etablierte Bestandteile unserer Ess- und Trinkkultur. Teeplantagen, Weinberge und Braugerstenfelder nehmen Fläche in Anspruch. Im Rahmen dieser Studie nehmen wir an, dass der aktuelle Konsum dieser Nahrungsmittel sich nicht verändert und schließen die entsprechenden Rohwarenmengen in die Berechnungen des Flächenverbrauchs ein.



FETTE

¹ PHD-Spannen und NABU-Ernährungsszenarien auf eine tägliche Energiezufuhr von 2100 kcal pro Kopf skaliert, was dem aktuellen durchschnittlichen Konsum nahekommt. Mehr zur Methode: siehe Anhang

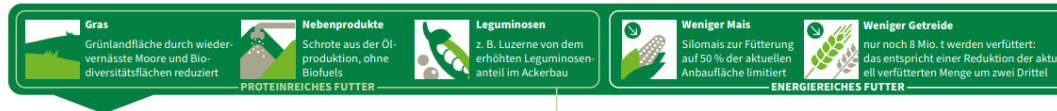
² Wegen der schwierigen Vergleichbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen in Gramm ist hier der Maßstab in kcal pro Woche angezeigt. Hinweis zum Referenzjahr: CAPRI berechnet eine Projektion für das Jahr 2025 als Ist-Wert. Mehr dazu: Siehe Anhang

MARKTLAGE

Ernährungskonkurrenzen bei der Fütterung reduzieren

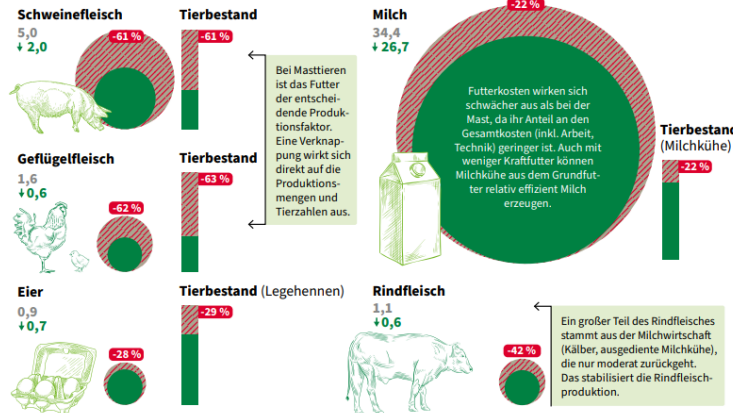
Wie sich weniger Getreide und Mais im Trog auf die Produktionsmengen auswirken: Die Fleischerzeugung geht stark zurück, die Milchherzeugung reagiert stabiler. Die proteinreichen Futterkomponenten Gras, Ölschrote und Leguminosen machen den Import von Soja als Futterpflanze nahezu überflüssig.

Welches Futter landet im Trog?



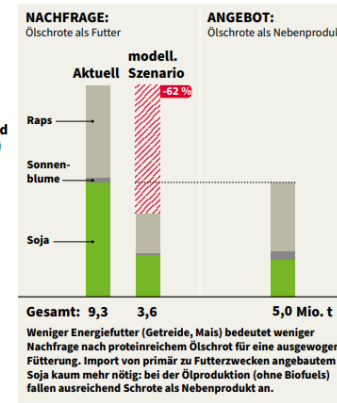
Effekt: Produktionsrückgänge

Angaben in Mio. t pro Jahr



Nebeneffekt: Futtersoja-Importe brechen ein

Angaben in Mio. t pro Jahr



Hinweis zum Referenzjahr: CAPRI berechnet eine Projektion für das Jahr 2025 als Ist-Wert. Mehr dazu: siehe Anhang Visualisierte Daten: Kombination Nachfrageszenario Grüne Ernährung mit konservativem Produktionsszenario.

AGENDA

- 01 | Die Block Gruppe
- 02 | Zahlen & Daten Aufzuchtprogramm
- 03 | Begleitende wissenschaftliche Arbeiten
- 04 | Marketing & Vertrieb
- 05 | Marktlage
- 06 | **Ausblick****

AUSBLICK

- Qualitativ hochwertiges Rindfleisch im Einklang mit den steigenden Anforderungen an Nachhaltigkeit und Tiergesundheit
- Hoher Gehalt an intramuskulären Fett
- hohe Schlachtgewichte

- Das Rind muss nicht in Futterkonkurrenz zum Menschen stehen!

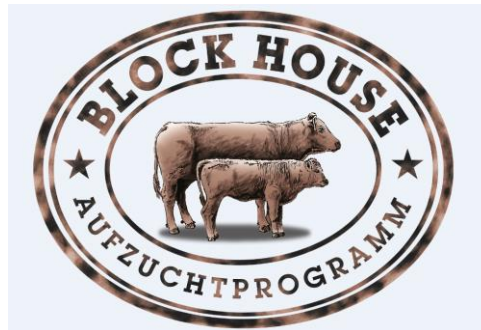
Die Konsequenz:

Fütterung nur mit für den Menschen nicht essbarer Biomasse

AUSBLICK

UNSER ZIEL:

Wir produzieren Premium-Rindfleisch
im Einklang mit der Natur



AUSBLICK

Unsere Betriebe bewirtschaften ca. 29.000 ha Ackerland.

Ausgewählte Futterpflanzen (Luzerne, Klee, Lupinen) erhöhen nicht nur die CO₂ Speicherfähigkeit der Böden, sondern auch

- Biodiversität
- Humusbildung und Bodenschutz
- Erosionsschutz

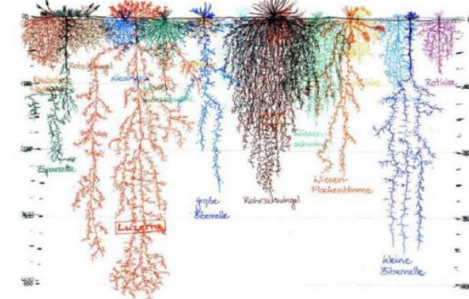


...und wirken sich darüber hinaus positiv auf Fleischgeschmack und -qualität aus.

→ 18 Betriebe haben seit 2020 mehr Leguminosen in Ihrer Rinderfütterung und damit in der Fruchtfolge etabliert, auf zwei Betrieben laufen weitere Fütterungsversuche

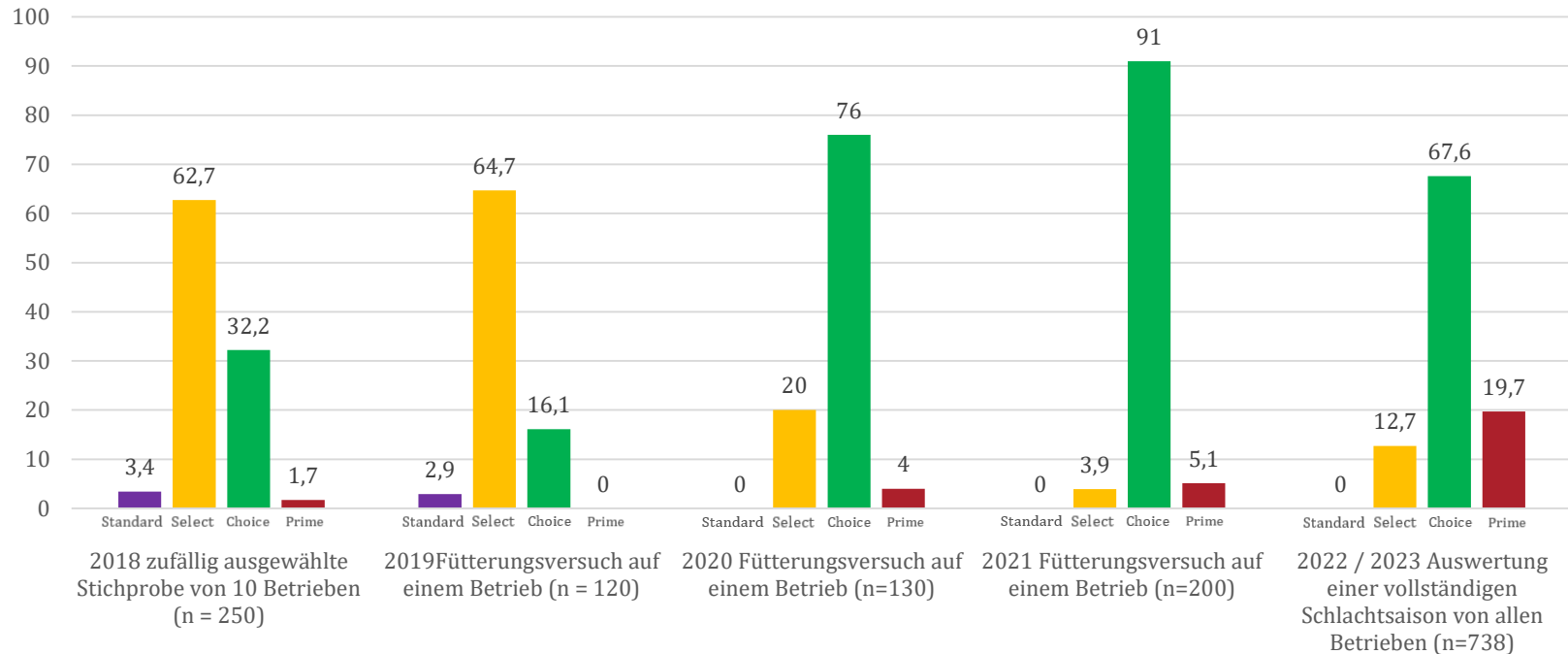


Wurzelbild einer Kleeegrasmischung aus Flach-, Mitteltief- und Tiefwurzlern mit Wurzel-trockenmasseerträgen von 80 dt/ha.



AUSBLICK

Erfassung der Marmorierung



AUSBLICK





PREMIUM PRODUKTE
IM EINKLANG MIT DER NATUR!