MEAT BY NATURE

WIR LASSEN DIE SAU RAUS
100% Freilandhaltung

Hof Birkeneck

Tiergerecht-Nachhaltig-Lecker

Referent: Manuel Schneider - Bauer, Fleischsommelier & Genießer!

Baulehrschau Eichhof, TierwohlstAelle Praktikerberichte

www.meatbynature.de

Der Hof :
Lage, Ausrichtung, AK:

- Hadamar-Steinbach Landkreis Limburg / Weilburg
- Konventioneller Gemischtbetrieb
- Arbeitskräfte:

1AK Mitarbeiter, 0,3 AK Aushilfen, 1 AK Familie =2,3AK

www.meatbynature.de

Der Hof :
Ackerbau & Gruenland

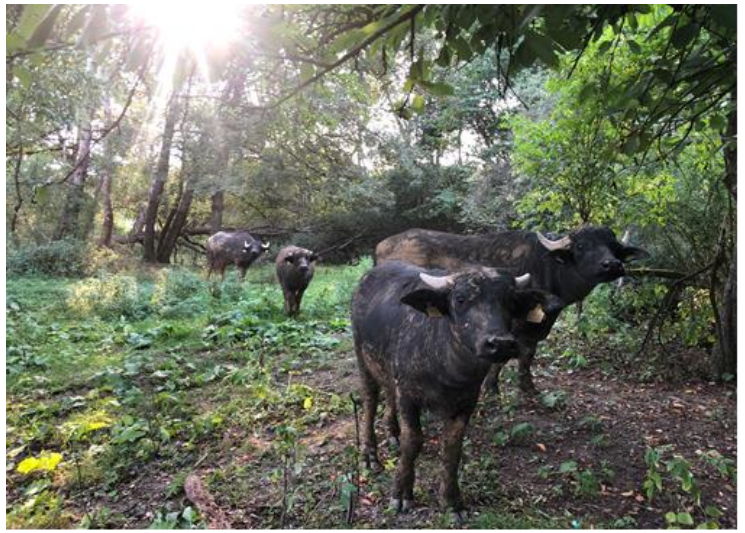
- ca. 50ha Ackerfläche
  mit Weizen, Gerste, Erbsen,Raps, Soja, Mais
- ca. 40ha Grünland
  zur Heu und Silagegewinnung

www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE

Der Hof:
Unsere Tierhaltung :

- Weidedurocs 250 Mastplaetze
- Angus Herdbuchzucht 15 MK + Nachzucht
- Wasserbueffel
- Saisonal Gefluegel



www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE

Konzept: Fuer einen Weg braucht es ein Ziel?

MEAT BY NATURE

Marktanalyse / Unternehmerische Entscheidung!

- Was möchte ich erzeugen?
- Wer soll mein Kunde sein?
- Welche Produkte fragt mein Kunde nach?
- Ist der Markt groß genug für meine Produkte?
- Kann ich die nötigen Verkaufspreise am Markt etablieren?
- Wie möchte ich mich dauerhaft vom Wettbewerb abheben?

Ein Stall ist nur Teil des Weges und nicht das Ziel!

Ohne Angebot keine Nachfrage!

www.meatbynature.de

WER EIN ZIEL HAT FINDET EINEN WEG!

MEAT BY NATURE

- Wie kann die Produktion organisiert werden?
- Was passt zum Betrieb? Synergien, Lage etc.
- Welche Arbeitsbelastung kann der Betrieb dauerhaft leisten?
- Welche neuen Felder müssen erschlossen werden?
- Wie sichert man Absatzwege!!!

www.meatbynature.de

Unser Ziel & unser Weg: Meat by Nature

MEAT BY NATURE

Schweinefleisch höchster Qualität

unter möglichst tiergerechten Bedingungen

www.meatbynature.de

Fleischqualitaet: Was heisst das?

sensorische Eigenschaften

- Zartheit / Scherkraft
- Wasserbinde-vermögen
- Geruch
- Farbe
- Saftigkeit
- Geschmack
  - Aroma
  - Marmorierung / Fleisch-Fettverhältniss

Ernährungsphysiologische Eigenschaften

- Inhaltsstoffe
- Fettsäuren

www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE

Fleischqualitaet: Was heisst das?

sensorische Eigenschaften

Ernährungsphysiologische Eigenschaften

- **Fett ist kein Geschmacksträger sondern geschmacksarm**
- **Fett ist jedoch Geschmacksverstärker**

„Viele Geschmacksstoffe können sich nur in Fett gut auflösen und so das Aroma voll entfalten“

Farbe

Saftigkeit

MEAT BY NATURE

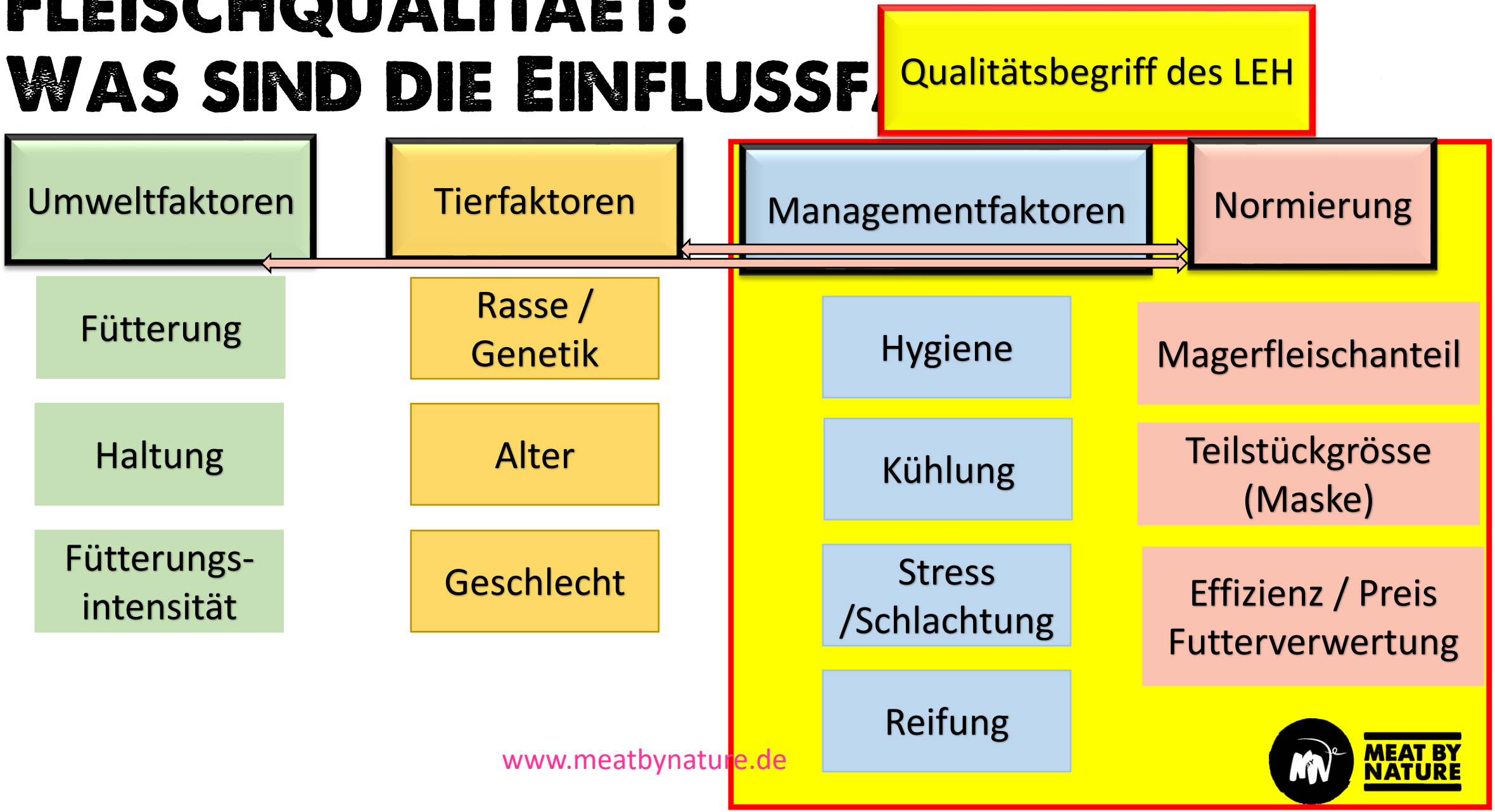
Fleischqualitaet: Was sind die Einflussfaktoren?

Umweltfaktoren	Tierfaktoren	Managementfaktoren
Fütterung	Rasse / Genetik	Hygiene
Haltung	Alter	Kühlung
Fütterungs-intensität	Geschlecht	Stress /Schlachtung
		Reifung

www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE

FLEISCHQUALITAET: WAS SIND DIE EINFLUSSF



www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE

FLEISCHQUALITAET:

Für eine optimale Fleischqualität sind diese Faktoren untrennbar miteinander verbunden!

Kein Wein Liebhaber würde seinen Wein aussschließlich nach der Rebsorte aussuchen!

Fleischqualität kann nicht auf eine Rasse oder eine Reifeart reduziert werden, sondern ist spannend und vielfältig!

Qualitätsbegriff des LEH

mierung

eischanteil

ickgrösse
laske)

intensität

Geschlecht

/Schlachtung

Effizienz / Preis
Futterverwertung

Reifung

www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE

Unser Weg
Pro und Kontra:

+ individuelles High End Produkt
kaum Wettbewerb aus dem LEH zu erwarten
+ Tierwohl wird einfach mitverkauf

+ Kundenbindung durchs Produkt
Wer gerne Coca Cola trinkt, trinkt vielleicht weniger wenn es teurer wird, aber wohl kaum Pepsi.
+ unabhängige Preiskalkulation
- evtl. Überproduktion kann nicht kostendeckend vermarktet werden
- Kein Zukauf von Tieren oder Fleisch möglich

- Absatzmenge sehr schwer zu kalkulieren

+/- komplette Wertschöpfungskette in einer Hand

www.meatbynature.de

Das Produkt:

Unser Fleisch, eine Klasse für sich!

Warum?

- feine Marmorierung = Geschmack
- langsames Wachstum = geringe Tropf & Bratverluste
- gutes Futter = Aroma / Fettsäuremuster
- Auslauf = Training / Stoffwechsel
- kein Stress = optimale Fleischreife

www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE

Offenfrontstall mit freiem Weidegang: Einzigartig!

- 250 Mastplätze
- jederzeit freier Zugang zur Weide
- Suhlen auf der Weide
- Wohlfühlausstattung im Stall nach eigener Spezifikation!
- Einzigartiges Projekt in Hessen!

www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE

Offenfronstall mit freiem Weidegang: Einzigartig!

Ausgezeichnet 2020&2022:

INNOVATIONSPREIS TIERWOHL

HESSEN

HESSISCHER PREIS „TIERSCHUTZ IN DER LANDWIRTSCHAFT“ 2020

Meat by Nature - Hof Birkeneck
Manuel und Carina Schneider
65589 Hadamar / Steinbach

Hessisches Ministerium
für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE

https://www.youtube.com/watch?v=NRwCHJFOuYg

Offenfronstall mit freiem Weidegang: Einzigartig!

Unsere Vermarktung: Der Hof - Laden

100% eigene Produkte

wöchentliche Schlachtung

www.meatbynature.de

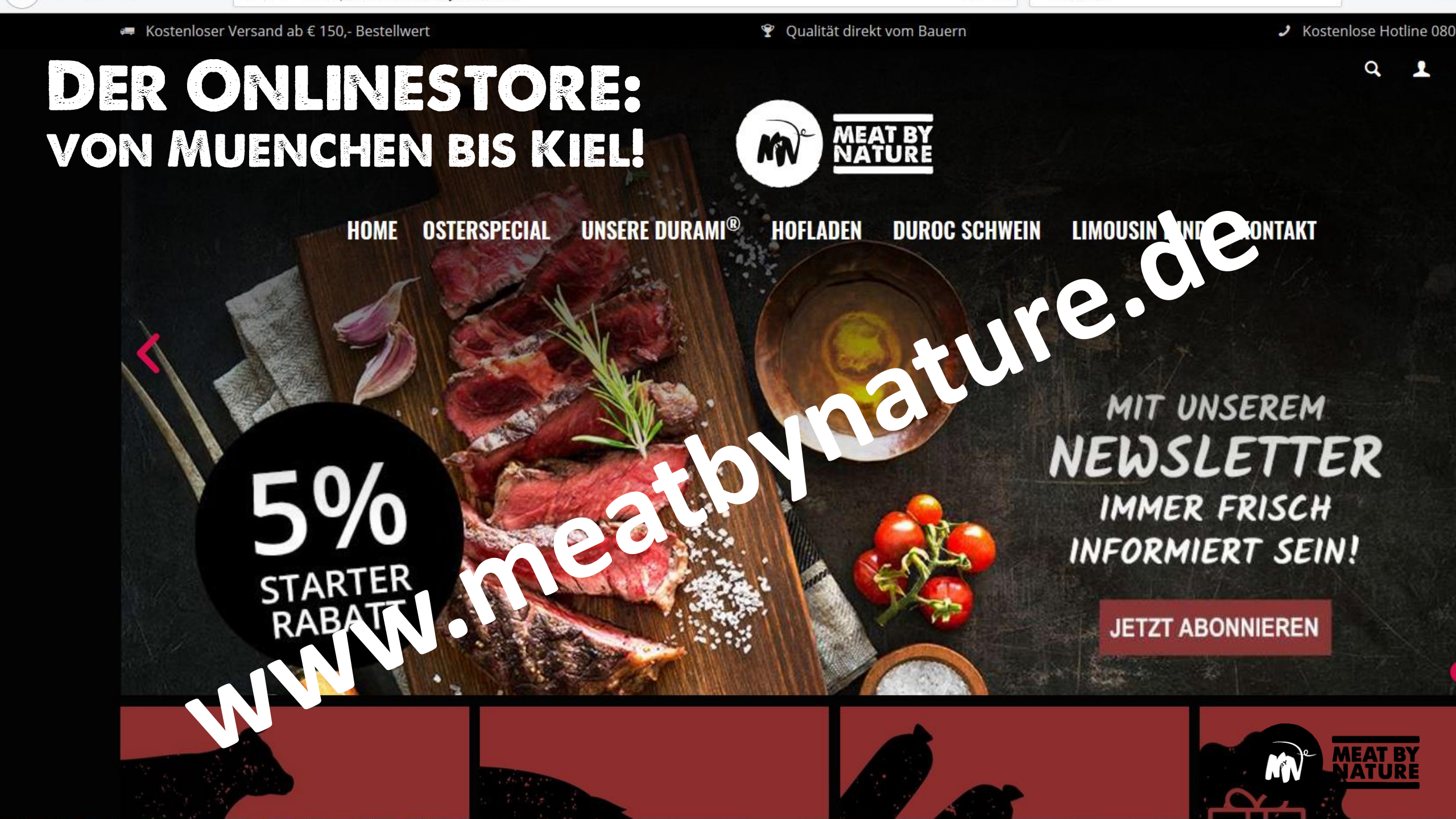
MEAT BY NATURE

Der Hof-Laden: Impressionen-Rezensionen

Sensationell! Toller, ursprünglicher Schweinegeschmack!
OLIVER HEBERLEIN, KÜCHENCHEF
FALKENSTEIN GRAND KEMPINSKI KÖNIGSTEIN

www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE


Kostenloser Versand ab € 150,- Bestellwert
Qualität direkt vom Bauern
Kostenlose Hotline 080
DER ONLINESTORE:
VON MUENCHEN BIS KIEL!
MEAT BY NATURE
HOME
OSTERSPECIAL
UNSERE DURAMI®
HOFLADEN
DUROC SCHWEIN
LIMOUSIN
KONTAKT
5%
STARTER
RABATT
MIT UNSEREM
NEWSLETTER
IMMER FRISCH
INFORMIERT SEIN!
JETZT ABONNIEREN
www.meatbynature.de
MEAT BY NATURE

FAZIT:

- Nicht der Stall oder die Produktion sollte im Fokus stehen sondern das Produkt!
- Das Produkt muss dem Kunden zusagen, dass ist die einzige Meinung die wirklich zählt!
- Es gibt viele tolle Ställe und Produktionssysteme die wenig nützen wenn das Produkt am Markt nicht dauerhaft & kostendeckend bestehen kann.

www.meatbynature.de

MEAT BY NATURE

VIELEN DANK FUER IHRE AUFMERKSAMKEIT!
WIR LASSEN DIE SAU RAUS
100% Freilandhaltung
www.meatbynature.de
MEAT BY NATURE