

Blitzlicht 2: Bio- Rindfleisch

Bio-Rinder: Chancen, Hindernisse, Lösungen

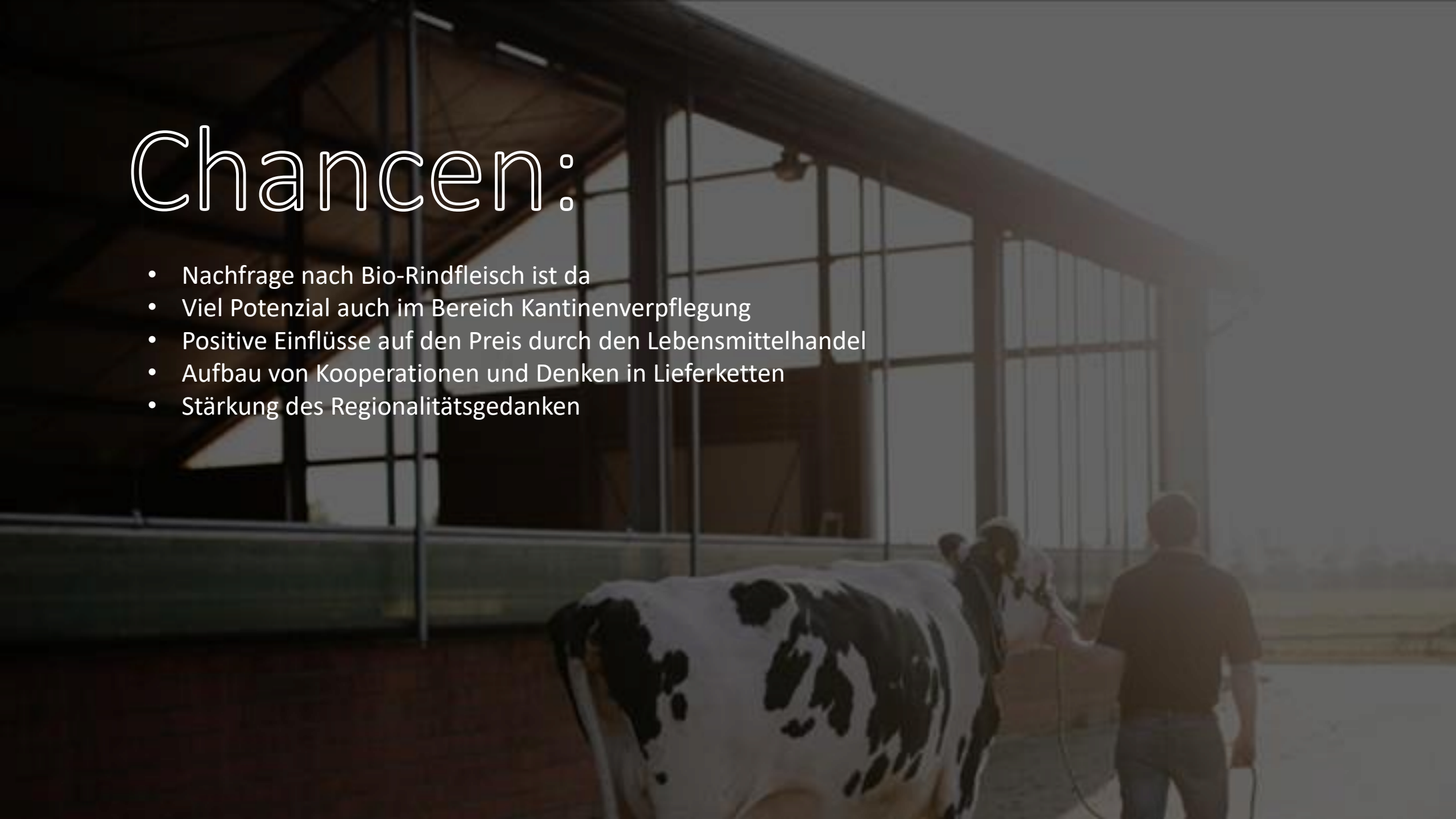
Böseler Goldschmaus

Impulsgeber: Dr. Gerald Otto

Moderation: Stefanie Pöpken

Chancen:

- Nachfrage nach Bio-Rindfleisch ist da
- Viel Potenzial auch im Bereich Kantinenverpflegung
- Positive Einflüsse auf den Preis durch den Lebensmittelhandel
- Aufbau von Kooperationen und Denken in Lieferketten
- Stärkung des Regionalitätsgedanken



Hindernisse:

- Marktmacht des Lebensmittelhandels – es bleibt preissensibel
- Betriebsgröße ist entscheidend: weniger Potenzial wenn wenig Fläche vorhanden ist
- Schlachtttermine für kleine Betriebe schwer spontan zu bekommen
- Bio-Betriebe sollten QS zertifiziert sein, damit auch ein „Downgrading“ möglich ist; nicht jeder Bio-Betrieb auch QS
- Abwendung des Endverbrauchers vom Fleisch („Klimadiskussion“ bei der jüngeren Generation, Fleisch aus dem Labor)
- Keine Zusammenführungen von Ware verschiedener Verbände
- Betriebe sehen oft keine Notwendigkeit auf Bio umzustellen
- Bio-Rindfleisch muss irgendwo hin

Lösungen:

- Holschuld aus der Gesellschaft im Bereich Bio-Fleisch
- Hochwertiges Produkt: Aufbau entsprechender Kommunikation
- Programm z.B. für alte Rinderrassen (z.B. „deutsches Niederungsrind“ mit lukrativer Auszahlung)
- Biostrategie in der Branche sinnvoll

