



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



OPG Schwein4Ba-Wü

**Tiergerechte und
wettbewerbsfähige,
gesellschaftlich
akzeptierte
Nutztierhaltung**

**Projekttitle: „Schweinefleisch – regional und
Premium für Metzgereien, die Spitzengastronomie
sowie die Gemeinschaftsverpflegung“**

**Projektlaufzeit: 48 Monate
Fördermittelvolumen: 757.446 Euro**

Ausgangslage / Problemstellung:

Die Nachfrage nach regional erzeugten Fleischprodukten mit höchsten Anforderungen an den Genusswert und die Produktsicherheit steigt stetig. Mit den bestehenden Angeboten kann diese Nachfrage nicht umfänglich bedient werden. Üblicherweise wird auf importierte Ware zurückgegriffen

Projektziel:

Das Projekt hat zum Ziel, die Nachfrage von Metzgereien, der Spitzengastronomie und Gemeinschaftsverpflegung nach regional erzeugten Premium-Schweinefleischprodukten mit höchsten Genusseigenschaften durch den Aufbau einer neuen regionalen Wertschöpfungskette nachhaltig zu bedienen.

Projektspekte:

Die genetische Grundlage bilden die im Land und innerhalb des Schweinezuchtverbandes etablierten Schweinerassen Deutsche Landrasse und Deutsches Edelschwein. Spezifische Qualitätseigenschaften im Fleisch werden durch Einkreuzung alter Robust-Rassen generiert. Die Haltung der Tiere erfolgt nach Tierschutz-Standards und auf Grundlage einheimischer GVO-freier Futtermittel. Die Schlachtung erfolgt unter Berücksichtigung von Tierschutzaspekten und Erhaltung der Fleischqualität. Die Fleisch-technologischen Prozesse werden auf die Erzeugung von Premiumprodukten ausgerichtet. Die Prozessqualität und die Produktsicherheit werden durch umfassende Datenerhebungen und ein integriertes Datenmanagement auf allen Produktionsstufen gewährleistet und transparent gemacht. Es soll ein entsprechendes Marketing zur Imageverbesserung von Schweinefleisch erfolgen.

Innovatives Potential des Projektes

Durch das Projekt wird eine separate Wertschöpfungskette zur Erzeugung und Vermarktung von Schweinefleischprodukten aus Baden-Württemberg mit höchsten Qualitätsanforderungen etabliert. Innerhalb der neuen Wertschöpfungskette wird dem Qualitätsanspruch auch im Sinne der Produktsicherheit auf allen Stufen konsequent Rechnung getragen. Weiterentwickelt bzw. neu eingeführt werden spezielle genetische Kombinationen zur Erzeugung geeigneter Schweine, angepasste Haltungsverfahren und Fütterungskonzepte, optimierte Schlacht- und Verarbeitungsprozesse, die Erfassung neuer Parameter der Fleischbeschaffenheit inklusive sensorischer Prüfverfahren, sowie landesweit angelegte Kommunikations- und Marketingkonzepte.

Leadpartner der OPG:

MEGA das Fachzentrum für
Metzgerei und Gastronomie e.G.
Schlachthofstraße 6
70188 Stuttgart

Ansprechpartner: Samuel Rüger

Tel.: 0711 / 1684177

E-Mail:

s.rueger@mega.fleisch.de

Weitere Akteure:

- Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft
- LSZ Boxberg
- MEGA Fleisch GmbH
- Staufen Fleisch Göppinger Metzger-Schlachthof GmbH
- Schweinezuchtverband Baden-Württemberg e.V.
- UEG Hohenlohe-Franken
- Stodal Schweinemast KG
- Lohfeldmast KG
- Metzgerei Zänglein
- Keller GmbH
- Europa-Park GmbH & Co Mack KG Parkgastronomie
- Rebers Pflug
- Finkbeiner Kantinen GmbH & Co.KG
- Hotel Gasthof Herrmann
- 2 Landwirtschaftsbetriebe

