

**Diplomarbeit zum Fleischsommelier 2019
von Thomas Alter
zum Thema
Neulandfleisch**



Einleitung:

Ich habe das Thema „Neulandfleisch“ gewählt da es sich in meinem Markt immer größerer Beliebtheit erfreut. Ich bin der Meinung das es verdient hat es einer breiteren Masse an Verbrauchern und Fachleuten näher gebracht zu werden.

Wir haben in unserem Markt ein 1500 qm Edeka Markt in Dortmund unter Privater Führung immer mehr Nachfragen nach Neulandfleisch von Verbrauchern gehabt und so habe ich mich als Verantwortlicher der Frischeabteilungen mit dem Thema befasst. Ich habe mich zuerst im Internet mit der Marke „Neuland“ beschäftigt. Die Grundsätze und das Konzept haben mich schnell überzeugt. Ich habe mit meinem Chef Herrn Wegner über die Marke Neuland gesprochen und und wir sind zu dem Entschluss gekommen das Neuland zu uns passt. Und mit dieser Diplomarbeit steigere ich mein Hintergrundwissen und kann sie als Schulungsunterlage für meine Mitarbeiter nutzen.

Inhalt:

1. Was ist Neulandfleisch
2. Wer sind die Trägervereine
3. Grundlagen von Neuland
 - 3.1. Die wichtigsten Grundregeln
 - 3.2. Das Futter
 - 3.3 Transporte
 - 3.4. Tierhaltungsregeln
4. Fleischqualität
5. Welche Tierarten gibt es
 - 5.1. Schweine
 - 5.2. Rinder
 - 5.3. Mastgeflügel
6. Vorgaben
 - 6.1. Fleischer
 - 6.2. Bauern

7. warum Neuandfleisch
8. Fazit nach der Einführung
9. Vorteile für die Bauernprogramme
10. Vergleichstest
 - 10.1. Schweineschnitzel
 - 10.2. Rumpsteak (Beirind)
 - 10.3. Hähnchenfilet
 - 10.4. Preisvergleich
 - 10.5. Bratverluste
11. Besuch auf dem Neulandhof Dingebauer in Castrop-Rauxel
12. Gesamtfazit
13. Marketing Konzepte
14. Quellenverzeichnisse

1. Was ist eigentlich Neulandfleisch?

Neulandfleisch ist eine Qualitätsfleischmarke mit Regionaler Verbundenheit. Die obersten Prämissen hierbei sind Tierwohl und Klimaneutralität. Außerdem ist Neuland ein „Bauernprogramm“ welches kleineren und mittleren Betrieben das Überleben sichert. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung hat das Neulandprogramm als „besonders Artgerecht“ auf Grund seiner strengen und hohen Tierhaltungsregeln eingestuft.

2. Trägervereine von Neulandfleisch sind:

Deutscher Tierschutzbund e.V.
Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft e.V.
Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.

3. Was sind die Grundlagen von Neulandfleisch?

Neulandfleisch ist kein Bio Fleischprogramm sondern wird konventionell erzeugt, teilweise sind die Tierhaltungsrichtlinien höher als in Bio Richtlinien. So dürfen in der BIO Haltung die Ställe teilweise Spalten haben bei Neuland komplett verboten. In den 2019 von Deutschland eingeführten 4 Tierhaltungsstufen ist Neulandfleisch in der höchsten Stufe 4 eingestuft worden, in der sonst nur Bio Labels sind. Es zeichnet sich durch hohe Nachhaltigkeit und hohe Qualitätsstandards aus. So gibt es Haltungsobergrenzen für die Bauer es werden nur kleine und mittlere Betriebe im Neulandprogramm aufgenommen.

Was für mich sehr wichtig ist das Neuland ein freiwilliges und kein von „oben diktiertes Label“ ist. Wer sich für Neuland entscheidet macht es aus Überzeugung, und muss sich dann natürlich den Regularien unterwerfen und das in allen Produktions und Vermarktungsstufen.

3.1. Die wichtigsten Grundregeln:

Haltung auf Stroh ohne Fixierung

Mehr Platz für jedes Tier als gesetzlich vorgeschrieben (Haltungsstufe 4 in Deutschland)

Auslauf ins Freie / Weidehaltung

Tageslicht im Stall

Ausschließlich regionale Futtermittel

Verbot von gentechnisch veränderten Futtermitteln
Keine präventive Antibiotikabehandlung
Bäuerliche Landwirtschaft mit Bestands- und Flächenobergrenzen (300 ha Ackerfläche.)

3.2. Das Futter:

Das Futter bei Neuland wird konventionell erzeugt darf aber nicht Gentechnisch verändert sein und nur aus regionaler Produktion stammen. Das verwenden von Glyphosat ist verboten und außerdem sind auch die Acker Nutzung bzw. in gewissen Rahmen die Fruchtfolge geregelt so darf der Maisanteil im 5 Jahresdurchschnitt nicht mehr als 33% betragen. Somit ist ein Soja Import ausgeschlossen.

Seit Oktober 2010 darf Neulandfleisch das Siegel ohne Gentechnik des Verbandes „Lebensmittel ohne Gentechnik“ führen.

Die Umwelt wird geschont da keine Gülle anfällt sondern die in Stroh gebundenen tierischen natürlichen Düngemittel auf den Ackerflächen langsamer abgegeben werden. Somit werden zu hohe Nitratgehalte im Grundwasser verhindert und die Düngung ist effektiver.

3.3. Tiertransporte:

Die Tiertransporte dürfen nicht länger als 200 Km und 4 Stunden betragen.

Schweine müssen beim Transport die Möglichkeit haben sich hin zu legen mindesten 0,5 qm je 100 kg Lebendgewicht. Generell ist der Einsatz Schmerz induzierender Treibhilfen (z. B. elektrische Treibhilfen, Schläge) ist verboten. Die Tiere sind so schonend und stressfrei wie irgend möglich zu verladen.

3.4. Tierhaltung:

Die Tiere dürfen nur in Einstreuställen mit Tageslicht gehalten werden.

Spaltenböden und Anbindehaltung sind verboten.

Alle Ställe müssen einen freien Zugang zum Auslauf haben.

Die Tiere haben min. doppelt so viel Platz wie die Gesetzliche Mindestvorgabe vorschreibt.

3.5. Schlachtung:

Die Schlachtung muss schonend und stressfrei erfolgen. Akkordschlachtungen sind verboten.

Schlacht- bzw. Betäubungs- Methoden sind genau geregelt und beschrieben. Selbst die Wartezeit bei der Abladung ist geregelt und darf nicht mehr als 60 Minuten betragen. Natürlich sind Transporttemperaturen geregelt so sollen bei Aussentemperaturen von mehr als 24° C die Transporte in den kühleren Morgen bzw. Abendstunden verlegt werden.

4. Fleischqualität:

Das Fleisch der Neulandtiere hat eine besonders gute Qualität. Das Fleisch hat durch längere Mastzeiten einen geringeren Bratverlust, natürlichen Fleischgeschmack und eine gute Marmorierung. Das Fleisch hat eine sehr gute Konsistenz was man schon beim zuschneiden merkt. Man sagt das Fleisch steht viel besser vor dem Messer, und ist viel zarter als Konventionell erzeugtes Fleisch nach gleicher Reifezeit.

5. Welche Tierarten gibt es von Neulandfleisch?

Neulandfleisch gibt es vom Schwein, Rind, Hähnchen, Lamm (Schaf), Gans und Pute.

5.1. Schweinefleisch:



Die Schweine dürfen nur mit Betäubung Kastriert werden. Es wird Betäubung mit ISOFLURAN/Trärgas Sauerstoff verwendet.

Die Ringelschwänze dürfen nicht kupiert werden.

Kastenhaltung und Anbindehaltung bei Sauen sind verboten.

Spaltenböden sind nicht erlaubt

Der Zugang zu einem befestigten Auslauf muss jeder Zeit gewährleistet sein.

Die Ställe und Ausläufe müssen mindestens einmal pro Woche gereinigt werden.

Die Tiere müssen in Gruppen gehalten werden Einzelhaltung ohne Sicht und Geruchskontakt zu anderen Tieren sind verboten.

Die Bestandsobergrenzen sind 150 Sauen / 950 Mastplätze.

Die meist verwendeten Rassen Landschwein/ Edelschwein in der Mutterlinie und Pietrain in der Vaterlinie. Die Mastzeit ist ca. 1-2 Monate länger als bei Konventioneller Mast.

Flächenbedarf für Mastschweine berechnet nach Lebendgewicht:

Gesetzlich: 30-50 Kg min. 0,5 qm	Neuland: bis 60 Kg 0,8 qm
50-110 Kg min. 0,75 qm	bis 120Kg 1,5 qm
über 100 Kg 1 qm	über 120 Kg 2,4 qm



5.2. Rindfleisch:



Bei Rindern ist eine generelle Enthornung verboten.

Der Stall muss eine trockene Bodendeckende Einstreuung haben.

Die Ställe müssen einen freien Zugang zu einem Befestigten Auslauf haben.

Weidegang mit einem Witterungsschutz in der Vegetationszeit ist vorgeschrieben.

Die Bestandsobergrenze ist bei Rindern 300 Mutterkühe mit Nachzucht.

Der Maisanteil in einer Futtermischung darf nicht höher als 30 % sein.

Für die Körperpflege und zur Förderung des Wohlbefindens sind Kratzbürsten anzubringen.

Die Jungbullen (Jungstiere) werden knapp unter 24 Monaten geschlachtet und so mit ca. 4 Monate später als in der konventionellen Mast. Bei Färsen (Kalbinnen) sind es 6 Monate längere Mastzeit.

Die Tiere müssen mindestens 120 Tage Weidegang bekommen was Dokumentiert werden muß.

Die Haltung von Extremzüchtungen wie Blaue Belgier sind nicht erlaubt. Eine genau Definition der Rassen gibt es nicht. Kreuzungen mit Extrem Einkreuzungen so das Kälber nicht mehr auf natürlichen Weg geboren werden und Kaiserschnitte nötig machen, sind aus Tierschutz Gründen nicht gestattet.

Flächenbedarf für Mastbullen auf vergleichbarer Bodenbeschaffenheit (ohne Spalten)

Gesetzlich: bis 150 Kg	1,5 qm	Neuland: generell	1,75 qm je 100 kg	(bei 150 kg = 2,62 qm)
	bis 400 kg			(bei 350 kg = 6,12 qm)
	über 600 kg			(bei 600 kg = 10,5 qm)

5.3. Mastgeflügel:



Bestandsobergrenzen: 14.400 Hähnchen, 5.100 Puten, 2.000 Gänse.

Es muss ein ganzjähriger Auslauf und ein Schlechtwetter Auslauf zur Verfügung stehen.

Hähnchen und Puten muss das Sandbaden ermöglicht werden und Gänse müssen eine Bademöglichkeit haben.

Der Stallboden muss trocken eingestreut werden und strukturiert werden z.B. Durch Strohballen und Sitzstangen usw. :

Das kupieren von Körpergewebe ist verboten

Bei Hähnchen dürfen nur extensive bis mittelextensive Rassen mit sichergestelltem langsamen Wachstum mit einer maximalen durchschnittlichen Tageszunahme von 45 g zu gelassen.

Die Mindestmastdauer sind 56 Tage (bei konventionellen Mast ca. 35 Tage)

Eine natürliche Nachruhe ohne künstliche Lichtquellen von min. 8 Stunden sind Pflicht.

Bei Puten ist vorgeschrieben extensive bis mittelextensive Zuchtlinien mit langsamerem Wachstum mit einer Tageszunahme von max. 100 g/Tag erlaubt.

Die Besatzdichte bei Gesetzlicher Grundlage max. 39 Kg je qm im Endmaststadium bei Neuland sind maximal 21 kg je qm erlaubt.

6. Vorgaben

6.1. für Fleischereien (Vertriebsstellen)

neben den Gesetzlichen Grundlagen sind bei der Weiterverarbeitung und Vertrieb von Neulandfleisch und Fleischerzeugnisse die Vorgaben von Neuland einzuhalten.

Die Neulandprodukte sind in der Verkaufstheke sind eindeutig mit dem Schriftzug „Neuland“ bzw.

Neulandlogo zu Kennzeichnen. Wir haben uns in unserem Verkauf auf grünen Thekenshalen und einer Glasabtrennung zur eindeutigen Wiedererkennung entschieden. Bei der Herstellung von Wurstwaren darf nur Neulandfleisch verwendet werden. Auf Glutamate hydrolysierten Eiweiße und Phosphate muss verzichtet werden. Der Warenfluss bei Neulandfleisch muss nachvollziehbar sein damit nicht konventionelles Fleisch als Neulandfleisch verkauft wird. Wir gewährleisten dies durch Verwendung von eigenen PLU Nummern im Wagensystem.



6.2. für Bauer (Erzeuger)

Für die Bauer bestehen Bestandsobergrenzen, sind 150 Sauen / 950 Mastplätze, 14.400 Hähnchen, 5.100 Puten, 2.000 Gänse, bei Rindern 300 Mutterkühe mit Nachzucht und Flächenobergrenzen das sind 300 ha Ackerland wobei je 100 ha 1 Arbeitskraft nachgewiesen werden muss. Des weiteren sind die Futter Herkunft und Zusammensetzung geregelt. Zum Teil sind auch Rassen der Tiere vorgegeben. Eine umfangreiche Dokumentation ist erforderlich.

7. Warum haben wir uns für Neulandfleisch entschieden:

Wir haben uns in unserem Edeka Markt ein kaufkräftiges aber auch kritisches Publikum erarbeitet. Dies haben wir vom Tag der Eröffnung 3.12.2009 an konsequent verfolgt. Schon bei den Eröffnungsangeboten haben wir auf die klassischen Angebote wie Rinderrouladen, Schweinefiletköpfe oder Schnitzeln zu Tiefstpreisen verzichtet. Wir haben auf die hochwertigeren Schweinefiletspitzen oder Rinderfilet gesetzt. Um so das Augenmerk der kaufkräftigen Kundschaft auf den neuen Markt zu lenken. Der Start so kurz vor Weihnachten und so manche Stolpersteine haben uns im ersten Jahr zu schaffen gemacht. Wir haben aber auf Qualität und ein gehobenes Sortiment in allen Warengruppen gesetzt da wir der Meinung waren das nur dies der richtige Weg für die Zukunft sein kann. Als die Edeka dann ein breiteres Spektrum an Internationalen Steak und Fleischprodukten in sein Lieferprogramm aufgenommen hat konnten wir noch mehr Auswahl und Fachkompetenz bieten. Im Wandel der Zeit wurde die Nachfrage nach Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und besserer Qualität immer größer. So haben wir uns nach Alternativen umgesehen und sind schnell auf das Neulandfleisch Programm gekommen da dies bei unseren Kunden bekannt und auch nachgefragt wurde. Zunächst mussten wir noch die Grundlagen für den Verkauf schaffen da wir es wenn nur vernünftig machen wollten. Es wurde ein 2,5 Meter SB Regal entfernt und durch Bedienungstheke ersetzt. Jetzt war die Frage BIO oder Neulandfleisch wir haben uns für Neulandfleisch entschieden da hierbei ein Nebeneinander von konventionellen Fleisch und Premium Fleisch einfacher umzusetzen ist. Ich habe dann mit der Neuland Niederlassung in Bergkamen Kontakt aufgenommen und wir konnten ab dem 17.12.2018 mit dem Verkauf starten. Wir haben nach 2 Monaten bereits einen Umsatzanteil beim Fleisch von ca. 25 % des Umsatzes erreicht. Natürlich haben wir im konventionellen Bereich Anteile verloren aber diese durch Neulandfleisch ersetzt.

8. Fazit nach der Einführung von Neulandfleisch:

Welche Vorteile hat uns Neulandfleisch gebracht?

Wir haben seit der Einführung nicht ein „Sonderangebot“ gefahren wir haben im Bereich Neulandfleisch eine Durchschnittliche Handelsspanne von ca. 50 % was den Rohgewinn erhöht. Wir stehen mit Neulandfleisch nicht im allgemeinen Preisvergleich des hart umkämpften Markt im LEH. Und wir erzielen mit Neulandfleisch eine sehr hohe Kundenbindung und haben noch Neulandkunden hinzu gewonnen. Im Umkreis von 25 KM Luftlinie gibt es nur 8 Verkaufsstellen inkl. unserem Markt, da Neuland seinen Partnern einen gewissen Gebietsschutz gewährleistet. Unser gut geschultes Personal hat vom ersten Tag an Neulandfleisch aktiv verkauft so das Kunden gezielt gefragt wurden ob sie ein konventionelles oder ein Neulandprodukt aus „besserer Tierhaltung“ haben möchten. Wenn eine neue Produktlinie nur passiv durch Platzierung eingeführt wird bleibt der Erfolg garantiert aus. Viele unserer Kunden haben sich für Neulandfleisch entschieden um es zu Testen! Was uns beeindruckt hat das trotz bei enormen Preisunterschieden während Aktionszeiten die Kunden bei Neulandfleisch geblieben sind, und ein Nachkauf gegeben war. Somit haben wir eine viel höhere Kundenbindung erzielt. Die Akzeptanz bei den Kunden im Bereich der Verfügbarkeit ist sehr hoch da es für den bewussten Kunden logisch ist das Neulandfleisch kein Massenprodukt ist. Dies ist natürlich besonders im Premiumfleisch Segment nicht einfach immer genügend Edelteile zu haben. Wir haben uns dann als Alternative nicht für Produkte aus dem „konventionellen Bereich“ entschieden sonder bei z.B. bei Schweinefleisch alternativ Porco Iberico Filet oder Rücken angeboten. Und haben im Rindfleisch Bereich Internationale Spezialitäten wie „Kettyle Beef“, „Charolux“ oder Amerikanische Produkte angeboten.

Was mich persönlich Überrascht hat aus welchen Umkreis Kunden gezielt zu uns gekommen sind um Neulandfleisch zu kaufen. Bei diesen Kunden konnten wir über unser Gesamtkonzept im Laden mit hochwertigen Produkten in allen Warenbereichen punkten. Frische, große Auswahl fachkompetente Beratung sind uns sehr wichtig und begeistern unsere Kunden. Wir haben das Sortiment von Neulandfleisch immer weiter ausgebaut. Wir haben uns von Neuland mit frischen Brühwurstbrät (wir haben keinen Kutter) beliefern lassen, und haben hieraus Kesselfrische Fleischwurst hergestellt. Die wir im Markt in unserem Rationalofen mit Räucherkit frisch räuchern und brühen. So konnten wir die Kundenbindung und Ertrag weiter steigern.

Der Vorteil von Neulandfleisch gegenüber BIO Fleisch ist das es vom Preis her günstiger ist und trotzdem auf Grund der hohen Tierhaltungsregeln und großer Regionalität eine sehr gute Akzeptanz hat. Der Schlachthof und Zerlegebetrieb ist von uns keine 30 Km Luftlinie entfernt. Die kurzen Transportwege der Tiere sind da weitere positive Punkte.

9. Vorteile für die Bauern:

Bauer für die die Umstellung zum BIO Betrieb nicht in Frage kommt haben in Neuland eine sehr gute Alternative zur konventionellen Landwirtschaft. Die Erzeugerpreise unterliegen bei Neulandfleisch nicht den marktüblichen Preisschwankungen. Die Bauern erhalten faire und stabile Auszahlungpreise welche bei eventuellen Besonderen Begebenheiten z.B. bei starker Dürre wie 2018 angepasst werden. Der höhere Arbeitsaufwand bei Haltung in Einstreu Ställen wird angemessen vergütet. So machen sich die höheren Produktionskosten bezahlt. Und sind kein Kriterium auf die Umstellung zu einem Neulandbetrieb zu verzichten. Selbstverständlich ist die Arbeit der Bauern befriedigender, da den Bauern das Wohl ihrer Tiere sehr am Herzen liegt. Die Bauern werden mit Beratung in allen Bereichen unterstützt. egal ob Baulicher oder Betriebswirtschaftlicher Art. Es finden regelmäßige Treffen zum Gedankenaustausch untereinander statt. Als Direktvermarkter können sie von dem Markenlabel Neulandfleisch profitieren.

10. Vergleichstest mit Blindverkostung:

Ich habe Freunde zu einer Blindverkostung eingeladen. Es waren 6 Personen davon waren 2 Fleischabteilungsleiter und 4 Berufsfremde Personen. Ich habe die Methode der Affektive Prüfung (hedonisch) besser bekannt als Beliebtheitstests oder Akzeptanztests gewählt, da die Probanden

nicht in Sensorik geschult sind. Und außerdem sehe ich im Akzeptanztest die Verbrauchersicht am besten wieder gespiegelt.

Zum Vergleich habe ich ein Schweinerückensteak, ein Rumpsteak und ein Hähnchenbrustfilet zu bereitet. Bei allen Teststücken habe ich auf gleiche Stärke bzw. Gewicht geachtet alles nur mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt und gleiche Zubereitung (Garzeit/Grad und Methode) geachtet. Es sollten die Farbe , Konsistenz, Geschmack, Saftigkeit , Gesamteindruck und Zartheit in Schulnoten von 1-6 bewertet werden

10.1. Schweinerückensteak 200 g schwer ca. 5 cm dick

Kriterium	Bewertung Konventionell	Bewertung Neuland
Farbe	1,5	1,4
Konsistenz	2,7	1,6
Saftigkeit	2,5	1,3
Zartheit	2,7	1,4
Geschmack	2,5	1,8
Gesamteindruck	2,6	1,5

Somit hatten wir ein Gesamtergebnis von 2,41 zu 1,55 für das Neulandprodukt. Alle Testesser würden das Neulandprodukt vorziehen.

10.2. Rumpsteak 250 g ca. 5 cm stark vom deutschen Jungbullen Reifung im Vakuum jeweils ca.28 Tage

Kriterium	Bewertung Konventionell	Bewertung Neuland
Farbe	1,5	1,5
Konsistenz	2,3	1,2
Saftigkeit	2,4	1,5
Zartheit	2,5	1,4
Geschmack	2,5	1,3
Gesamteindruck	2,4	1,4

Somit hatten wir ein Gesamt Ergebnis von 2,43 zu 1,38 für das Neulandprodukt. Auch hier das einhellige Ergebnis die Kaufentscheidung würde zu Gunsten des Neulandprodukt fallen.

10.3. Hähnchenbrustfilet 300 g halbes Filet Konventionell Importfilet Niederlande zu Neuland Freilandhähnchen

Kriterium	Bewertung Konventionell	Bewertung Neuland
Farbe	2,4	1,6
Konsistenz	2,5	1,7
Saftigkeit	2,8	2,0
Zartheit	2,6	1,6
Geschmack	2,9	1,1
Gesamteindruck	2,7	1,6

Somit hatten wir ein Gesamt Ergebnis von 2,65 zu 1,6 zu Gunsten des Neulandproduktes. Der überraschendste Aussage war beim Geschmack das schmeckt ja richtig nach Hähnchen.

10.4. Die Einkaufspreise in Euro lagen bei:

	Konventionell	Neuland
Schweinerücken	9,99	13,99
Rumpsteak	26,90	39,90
Hähnchenbrustfilet	9,99	24,90

Die Testpersonen fanden die Höheren Preise Neulandfleisch Unterberücksichtigung der höheren Produktionskosten und der besseren Qualität als gerechtfertigt.

10.5. Vergleichstest Bratverlust:

Ich habe eine Schweineoberschale vom Konventionellen Schwein und vom Neulandschwein im unserem Rational Self Cooking Center im selben Garprogramm (schonend Garen) mit mittlerer Bräunung zu bereitet die Kerntemperatur liegt bei 67° C für Schweinebratenaufschnitt hergestellt.

Und ein Hähnchenbrustfilet Konventionelle Importware aus den Niederlande und ein Neuland Freilandhähnchen wurde gegrillt bei einer Kerntemperatur von 74 ° C mit mittlerer Bräunung. Die Gewichte wurden als Rohgewicht, direkt nach dem Garen, bei der Oberschale nach dem Auskühlen Verkaufsgewicht, und beim H-Filet nach einer 10 Minütigen Ruhephase in Alufolie ermittelt.

Produkt	Rohgewicht	Nach dem Garen	Nach abkühlen/ Ruhepha.
S-Oberschale Konv.	1,474 Kg	1,194 Kg	1.146 Kg = 22,25% BV
S-Oberschale Neuland	1,298 Kg	1,062 Kg	1,020 Kg = 21,42% BV
H-Filet Konventionell	0,264 Kg	0,212 Kg	0,200 Kg = 24,24 % BV
H-Filet Neuland	0,264 Kg	0,228 Kg	0,216 Kg = 18,18 % BV

Besondere Anmerkungen beim Bratvorgang ist bei dem Konventionellen Hähnchenbrustfilet ist beim grillen Eiweiß zwischen Innenfilet und Brust ausgetreten. Die Fleischfaserstruktur war beim Neulandfilet viel gleichmäßiger und nicht so strohig wie beim Konventionellen. Beim Bratverlust hat das Konventionelle Hähnchenfilet erheblich schlechter abgeschnitten als beim Schweinefleisch. Im Geschmack konnten die Neulandprodukte in beiden Fällen Punkten. In der Verkaufstheke sah der Neulandbraten länger saftig und frisch aus.

11. Besuch auf dem Neulandhof Dingebauer in Castrop-Rauxel

Ich habe dem Neulandhof der Familie Dingebauer in Castrop-Rauxel einen Besuch abgestattet um mir eine eigene Meinung zur Tierhaltung zu bilden. Ich habe die Tiere in verschiedenen Altersgruppen in den Stallungen gesehen. Ich habe auf dem Hof nicht ein Tier gesehen welches nicht in einem Optisch gesunden Zustand war. Die Schweine lagen im Auslauf in der Sonne und fühlten sich Augenscheinlich wohl. Die Ferkel waren in einem schattigen Auslauf sehr agil und neugierig.

Was mich sehr beeindruckt hat war die Masthähnchen Haltung der Betrieb hat 1500 Tiere verteilt auf drei Ställe die Tiere können am Tage sich frei bewegen egal ob Stall, Freistall oder Auslauf alleine der Auslauf auf einer Streuobstwiese waren ca. 1500 qm . Auch bei den Hähnchen sahen alle Tiere vital und gesund aus mit schönen und gleichmäßigen Gefieder.



Ich habe Herrn Dingebauer gefragt was seine Beweggründe für die Umstellung auf Neuland vor knapp 30 Jahren waren. Er sagte das er eine Hofgröße habe mit der er nicht wirtschaftlich konventionell arbeiten könnte. Und sicher nicht 3 Familien ernähren könnte auf dem Hof arbeitet ein Angestellter und seine Tochter. Die Familie betreibt auch eine Direktvermarktung auf dem Hof wo der Laden an 3 Tagen geöffnet ist. Herr Dingebauer war ein Neulandbauer der ersten Generation im Vertriebsbüro Bergkamen. Der wichtigste Grund sei das es den Tieren besser geht.

12. Mein gesamt Fazit zum Thema Neulandfleisch:

Aus Kaufmännischer und Ethischer Sicht kann ich die Einführung von Neulandfleisch als den absolut richtigen Schritt für unser Unternehmen ansehen, und würde ihn jederzeit wieder vollziehen. Ich bin der Meinung das solche Programme die Zukunft sein sollten, weg von der Masse hin zu mehr Klasse. Der Preiskampf im Konventionellen Bereich ist nicht gesund für die Tiere, Erzeuger und sicher auch nicht für den Genießer. Dieser Preiskampf in der konventionellen Landwirtschaft ist mörderisch für Mensch, Tier und Umwelt. Aus persönlicher Sicht macht es auch mehr Freude Neulandprodukte zu verkaufen, da man doch mehr Argumente für den Fleischkauf hat im Gegensatz zum Konventionellen Fleisch.

13. Marketing Konzepte

Zur weiteren Steigerung der Kundenbindung und des Vertrauen bei den Kunden würde ich Hofstage bzw. Kundenbesuche bei Bauern durchführen. So können interessierte Kunden sich selbst einen Eindruck von der Tierhaltung auf einem Neulandhof machen. Solche Aktionen multiplizieren sich im Freundes und Bekannten Kreis der Besucher um ein vielfaches.

14. Quellenverzeichnisse:

Neulandfleisch Info Material unter www.neuland-fleisch.de

Haltungsverordnung Info Fa. Rasting (Betriebsinterne Info Post)

Bildmaterial:

Eigene Fotos mit freundlicher Genehmigung vom Neulandbauer Dingebauer in Castrop-Rauxel

Bildmaterial der Neuland Geschäftsleitung