



PRESSE-INFORMATION

Erfolgreiche Kooperation: 30 Jahre Schwarzwald Bio-Weiderind

Projektpartner feiern Jubiläum zum Ende der Weidesaison

- Stärkung der heimischen Landwirtschaft
- Nachhaltigere Tierhaltung mit Weidegang
- Fleisch der Premiumstufe in Bio-Qualität

Bernau/04.10.2023 – Zum Ende der Sommermonate blicken die Landwirte der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind nicht nur auf die diesjährige Weidesaison zurück, sondern auch auf 30 Jahre erfolgreiche Partnerschaft mit dem Edeka-Verbund im Südwesten und den Naturparkwirten Südschwarzwald. Das Ziel der Partner von Beginn an: die Stärkung regionaler Erzeugung und Vermarktung sowie des Tierwohls in der Nutztierhaltung. Beim Wettbewerb „Faire Partner“ der Fachzeitschriften top agrar und Lebensmittel Praxis hat die Jury die Partnerschaft im vergangenen Jahr mit dem zweiten Platz ausgezeichnet.

Jetzt im September kehren die Kühe auch im Schwarzwald von den höhergelegenen Sommerweiden zurück ins Winterquartier. Beim Weideabtrieb des Hofes von Markus Kaiser, Landwirt und 1. Vorsitzender der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind, haben Vertreter von Partnerbetrieben der Vermarktungskoopeation am Donnerstag, 28. September 2023 auf das 30-jährige Bestehen ihrer Zusammenarbeit angestoßen. Verbunden mit großem Dank und den besten Wünschen für viele weitere Jahre erfolgreicher Partnerschaft überreichte Jürgen Mäder, Vorstand Edeka

Südwest, Markus Kaiser passend zum Weideabtrieb einen Hirtenstab mit üppigem Blumenschmuck zum Jubiläum.

Langfristige Verträge mit festen Preisen

„Über die Jahre ist ein tiefes Vertrauen gewachsen, das unsere Zusammenarbeit robust und besonders macht“, stellte Markus Kaiser fest. Jürgen Mäder ergänzte: „Regionalität gehört zur DNA des Edeka-Verbunds. Die selbständigen Edeka-Kaufleute sind in ihrem jeweiligen direkten Umfeld mit einer Vielzahl lokaler Erzeuger und Lieferanten vernetzt. Als Großhandlung entwickeln wir darüber hinaus Regionalprogramme für hochwertige Lebensmittel aus dem Südwesten. Mit Schwarzwald Bio-Weiderind sind wir einst lokal im Südschwarzwald gestartet. Bis heute konnten wir immer mehr Kundinnen und Kunden der Edeka-Märkte im gesamten Südwesten von den Vorzügen der Produkte aus unserer Kooperation überzeugen“. Annähernd 200 landwirtschaftliche Betriebe aus dem Landkreis Waldshut, dem Hochschwarzwald sowie dem Raum Freiburg und Offenburg bilden heute die Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind. Seit dem Jahr 1993 wird das Bio-Rindfleisch an den Bedientheken der Märkte der Edeka-Kaufmannsfamilie Schmidt aus Rickenbach im Landkreis Waldshut angeboten, seit 1998 auch in weiteren Edeka-Märkten im Südwesten. Edeka Südwest bietet den landwirtschaftlichen Betrieben langfristige Verträge mit festgelegten Preisen und gesicherten Abnahmemengen – Basis für eine wirtschaftliche Perspektive.

Weide- und Mutterkuhhaltung – moderne Ställe als Winterquartier

Die Mitgliedsbetriebe halten ihre Kühe von Frühjahr bis Herbst in offener Weidehaltung, sodass die Kühe sich nur von saftigem Gras und Weidekräutern ernähren. Im Winter bekommen sie Heu und Silage. Die Tierhaltung findet nach den strengen Vorgaben des Bio-Anbauverbands Naturland statt. Dazu gehört neben Futter ohne Gentechnik u. a. auch der Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und

Pflanzenschutzmittel sowie Wachstumsförderer. Das Besondere beim Programm Schwarzwald Bio-Weiderind ist außerdem die Mutterkuhhaltung, bei der die Kälber nach der Geburt länger beim Muttertier bleiben. „Durch die Weide- und Mutterkuhhaltung leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Landschaftsoffenhaltung sowie zum Erhalt der für den Schwarzwald typischen Kulturlandschaft und bieten einen besonders hochwertigen Fleischgenuss“, so Markus Kaiser. In der kühleren Jahreszeit werden die Tiere in modernen Ställen gehalten, die den Tieren Schutz vor Nässe, Wind und Schnee bieten. „Luftige, helle Ställe und genügend Platz für jedes Tier“, nennt Markus Kaiser als zwei der wichtigsten Maßnahmen für mehr Tierwohl im Winterstall. Zusammen mit Edeka Südwest wurde darüber hinaus ein Netzwerk mit Partnerbetrieben der Bio-Milchwirtschaft geschaffen – mit dem Ziel, Kälber in der Region aufzuziehen. Um Milch zu geben, müssen Kühe bekanntlich regelmäßig Kälber zur Welt bringen. Da deren Aufzucht auf hiesigen Höfen teurer als anderswo ist, werden Kälber in anderen Programmen teils zeitnah nach der Geburt von der Mutter getrennt und über längere Strecken transportiert. Auch Gastronomen und Touristen profitieren von der Zusammenarbeit der Partner: Das hochwertige Fleisch der Marke Schwarzwald Bio-Weiderind wird über den Edeka-Verbund auch an Gastronomiebetriebe der Region vermarktet.

Zusatzinformation – Edeka Südwest

Edeka Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sieben Edeka-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2022 einen Verbund-Außenumsatz von 10,3 Milliarden Euro. Mit rund 1.130 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist Edeka Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller Edeka Südwest Fleisch, die Bäckereigruppe Backkultur, der Spezialist für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte Schwarzwaldhof, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwarenspezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ arbeitet Edeka Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbständigen Einzelhandels, ist mit rund 47.000 Mitarbeitenden sowie

etwa 3.000 Auszubildenden in rund 40 Berufsbildern einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region.