

Eine Frage der Haltung

Regionales Qualitätsfleisch aus dem Landbauern Programm

Autor:in

Isabela Puselja

Referentin Unternehmenskommunikation

Sind Haushalte in Deutschland wirklich nicht bereit, mehr Geld für nachhaltiges und tierwohlgerecht erzeugtes Fleisch zu zahlen? Die Erfahrung zeigt: Es ist eine Frage der Beratung und des richtigen Konzeptes hinter den Produkten.

Ein Konzept, das regionale Herkunft und strenge Tierwohl-Kriterien vereint, ist das Qualitätsfleisch-Programm „Landbauern Schwein“. Aktuell gibt es das hochwertige Fleisch in den Bedienungstheken von 93 REWE Märkten der REWE Region Südwest, über 400 Märkte führen Landbauern Schwein Produkte als SB-Ware im Kühlregal.

Lokale Partnerschaft für mehr Tierwohl

„Die Besonderheiten des Programms sind die Züchtung und die hohen Tierwohl- und Qualitätskriterien“, weiß Rudolf Müller, Category Manager Metzgerei bei REWE Südwest. „Unsere Erzeuger aus dem Ländle setzen die Haltungsform 3 um. Wir honorieren das, in dem wir einen höheren Einkaufspreis für die Produkte zahlen und verlässlicher Abnehmer sind. So können wir eine langfristige Zusammenarbeit aufbauen, die letztlich auch die landwirtschaftlichen Familienbetriebe in unserer Region erhält.“

Transparenz bei Haltungsbedingungen

Die Tiere im Landbauern-Schweinefleisch-Programm haben in ihren Ställen 40 Prozent mehr Platz, Außenklimareize mit Frischluft und Tageslicht, Stroheinstreu und Beschäftigungsangebote, mit denen sie ihr wesensgerechtes Verhalten ausleben können. Dies entspricht der Haltungsform 3 (der Haltungskennzeichnung des Handels). Zudem werden die Tiere gentechnikfrei gefüttert. Das GVO-freie Soja stammt aus Nachhaltigkeitsaspekten aus europäischem Anbau. Die Produkte der Marke „Landbauern Schwein“ sind mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) ausgezeichnet.

Respekt vor dem Tier

Aufzucht, Mast, Schlachtung und Verarbeitung – alles findet in Baden-Württemberg statt. Lange Transportwege und unnötiger Stress für die Tiere werden vermieden. „Der Respekt vor dem Tier und der Wunsch, ein hochwertiges regionales Produkt für die Kunden zu erzeugen, eint uns. Daher ist die Zusammenarbeit mit REWE Südwest sehr spannend“, so Landwirtin Annika Thier vom Hofgut Bronnacker. Gemeinsam mit zwei weiteren Höfen kümmert sie sich um die Mast der Landbauern Schweine.

Da die Schweinerasse einen großen Einfluss auf die Fleischqualität und den Geschmack hat, wurde das Landbauern Schwein extra daraufhin gezüchtet. REWE Südwest setzt in diesem Programm auf die

Ganztiervermarktung. Das bedeutet, dass Kunden aus der gesamten Produktpalette wählen können und es neben den Edelfleischstücken auch unbekanntere Teilstücke gibt. Hier kommt es auf die Beratung der Mitarbeiter:innen an den Theken an, die ausführlich geschult wurden. Denn die tierwohlgerecht erzeugten Produkte werden entsprechend wertschätzend verkauft.

Weiterführung des Programms mit "Landbauern Rind & Kalb"

Seit Ende März 2022 gibt es das neue Premiumfleisch der Marke Landbauern Rind und Landbauern Kalb aus dem Haus Qualivo in REWE Märkten in Baden-Württemberg. Landbauern Rind wird nach der Haltungsform 3, Landbauern Kalb nach der Haltungsform 4 in Baden-Württemberg erzeugt.

Hinter dem Landbauern Rind und Kalb steht Martin Russ. Der Landwirt und Geschäftsführer der Erzeuger- und Vermarktungsvereinigung Qualivo Deutschland GmbH hält auf seinem Hof in Lottstetten an der Schweizer Grenze Kälber und Bullen nach den hohen Richtlinien des Qualivo-Markenfleisch-Programms.

[📄 Mehr erfahren](#)



Landwirtin Annika Thier vom Hofgut Bronnacker





Landbauern-Schweine



Tierwohl in der Theke: Präsentation des Landbauern-Fleisches





Service an der Theke: Fleisch mit Infos