

Schweinefleisch aus Brandenburg

Aufziehen, schlachten, verarbeiten, verkaufen: Alles rund um das „100% Regional“-Schweinefleisch passiert in der Hauptstadtregion Berlin/Brandenburg.

Autor:in

Stephanie Behrens

Leiterin Unternehmenskommunikation/ Public Affairs REWE Ost



In rund 200 REWE-Märkten in Berlin und Brandenburg gibt es das regionale Schweinefleisch aus der Prignitz. Quelle: Sandra Ritschel - sr pictures

Um regionale Lieferketten aufzubauen, braucht es starke Partner. Alle müssen an einen Tisch. Beim Prignitzer Landschwein funktioniert das ausgezeichnet. Der Kreislauf von Aufzucht und Pflege über Verarbeitung bis zum Verkauf passiert rein regional – die Tiere wachsen in der Prignitz heran, werden in Perleberg geschlachtet und in Britz bei Eberswalde verarbeitet. Von den Höfen der Schweinehalter:innen bis zum Schlachtbetrieb sind es lediglich 30 Kilometer. Kaufen können Kunden und Kundinnen das Schweinefleisch in den REWE-Märkten in Berlin und Brandenburg.



„Regional funktioniert nur, wenn alle Beteiligten der Wertschöpfungskette an einem Strang ziehen.“

Ralf Remmert, Landwirt in Brandenburg

Eberswalder Gruppe und REWE kooperieren

Qualitativ hochwertiges und zugleich bezahlbares Schweinefleisch aus Brandenburg für die Hauptstadtregion – mit dieser Idee holte die regional verwurzelte Eberswalder Gruppe im Jahr 2018 REWE als exklusiven Handelspartner an Bord. Geschäftsführer Sebastian Kühn will langfristig etwas verändern. „Die Menschen haben Sehnsucht nach regional produziertem Essen. Diesen Wunsch erfüllen wir mit unserem Regionalkonzept.“

Von Anfang an dabei ist Landwirt Ralf Remmert mit seinem Hof in Neudorf. Er setzt auf die Aufzucht im Familienverbund, gentechnikfreies Futter und besonders tierwohlgerichte Haltung. Im Laufe der „100% Regional“-Partnerschaft konnte er in einen neuen Stall mit mehr als 50 Doppelbuchten für seine Sauen und Ferkel investieren. Um ihr natürliches Wühlverhalten auszuleben, werden Sägespäne eingestreut. Schwänze werden nicht kupiert, Zähne nicht geschliffen. Eine weitere Besonderheit: Dank der patentierten Schweinetoilette, die Kot und Urin trennt, verbessert sich das Klima im Stall erheblich. Das bedeutet weniger Stress für die Tiere.

Rund 200 REWE-Märkte mit Brandenburger Schweinefleisch

Etwa 65 Märkte in und um Berlin bieten das Schweinefleisch in Bedienung an, bis zu 200 Läden Wurst und Fleisch in Selbstbedienung. Mehr als 35.000 Schweine im Jahr ziehen die Halter:innen für die

REWE-Kundschaft auf. „Die Transportwege sind kurz, die Herkunft des Fleisches ist für die Kundschaft im Supermarkt nachvollziehbar“, sagt Jan Schleicher, Leiter des Category Managements der REWE Ost. Ein wichtiger Aspekt für die Landwirte sei die vertraglich garantierte Abnahme. „Wir nehmen das ganze Schwein ab. Das heißt, die Eberswalder Gruppe und REWE haben sich verpflichtet, das ganze Tier zu verarbeiten und zu vermarkten.“

Für den Mut sowie die erfolgreiche Umsetzung und Fortführung des Modellprojekts erhielten die Partner in der Vergangenheit bereits mehrere Auszeichnungen. Darunter der „**Innovationspreis Ernährungswirtschaft 2019**“ des Landes Brandenburg sowie „Faire Partner – Bauer/Hersteller/Händler“, vergeben im Frühjahr 2021 von den Fachzeitschriften „topagrar“ und „Lebensmittel Praxis“.

Weitere Informationen zum „100% Regional“-Schweinefleisch, Landwirt Ralf Remmert und Regionalität bei REWE gibt es hier:

- ☐ eberswalder.de
- ☐ marktstueck.de
- ☐ regional.rewe.de





Die Schwänze der Schweine werden nicht kupiert, die Zähne nicht abgeschliffen. Quelle: Eberswalder/ Regina Sablotny