

05.10.2022

# REWE Süd startet bayerisches Ochsenprogramm

## Bayerische Genusstradition mit viel Tierwohl

Autor:in

Kirsten van Loh Graf

Referentin Unternehmenskommunikation



Zwei Jahre Vorbereitungszeit hat es gedauert, nun geht der „Bayerische Ochse“ an den Start: Seit Anfang Oktober gibt es an den Metzgereitheken der REWE-Märkte in Bayern das Premiumfleisch in Haltungsform 3. Partner des Programms sind die VVG Viehvermarktungs-genossenschaft Oberbayern-Schwaben eG sowie die Vion Food Group in Waldkraiburg. 30 Landwirt:innen aus Oberbayern nehmen zum Start an dem Programm teil.

### Verlässliche Partnerschaft auf Augenhöhe

„Der Ochse hat in Bayern Kultur. Deshalb freuen wir uns, dass wir dieses traditionsreiche Fleisch aus regionaler Haltung mit viel Tierwohl unseren Kund:innen anbieten können. Damit geben wir dem

bayerischen Ochsen eine neue Zukunft und sichern den teilnehmenden Landwirt:innen eine verlässliche und faire Partnerschaft auf Augenhöhe“, sagt Volker Hornsteiner, Vorsitzender der Geschäftsleitung REWE Süd. Die Verträge sind langfristig angelegt, damit haben die Landwirte und auch der Schlachthof Planungs- und Investitionssicherheit.



Youtube Video Poster



„Der Verbraucher kann sich freuen: Mit dem Premium-Ochsenfleisch aus Bayern ist es gelungen, hervorragende Genussqualität, Tierwohl und Wertschätzung für die Arbeit unserer Landwirte zusammenzubringen. Die Verbraucherinnen und Verbraucher bekommen ein herausragendes Lebensmittel und können Fleisch ohne schlechtes Gewissen essen – denn dieser Ansatz zeigt: Mehr Tierwohl ist möglich, wenn alle Beteiligten Hand in Hand zusammenarbeiten und der Mehraufwand auch finanziell entlohnt wird. Dieses Programm ist eine sinnvolle Ergänzung der bayerischen Politik für mehr Tierwohl in Bayerns Ställen“, sagt Staatsministerin Michaela Kaniber, die anlässlich des Starts zusammen mit Volker Hornsteiner einen der teilnehmenden Betriebe in Kempfing/Moosinning (Lkr. Erding) besucht hat.



Youtube Video Poster



## Haltungsform 3 garantiert viel Tierwohl

Das Fleisch ist nach den Kriterien des staatlichen Siegels „Geprüfte Qualität Bayern“ zertifiziert. Das heißt: Geburt, Aufzucht, Mast, Schlachtung und Verarbeitung finden in Bayern statt. Diese „5-B-Regeln“ gewährleisten neben kurzen Transportwegen, dass die komplette Wertschöpfung in Bayern bleibt.

Die Haltungsform 3 bedeutet 40 Prozent mehr Platz im Vergleich zur herkömmlichen Stallhaltung. Vorgeschrieben sind Laufstallhaltung mit ganzjährig nutzbarem Laufhof (mindestens drei Quadratmeter/Tier) oder eine Laufstallhaltung mit Weidegang (mindestens 120 Tage/6 h) oder Offenfront-Laufstall. Die Futtermittel sind gentechnikfrei während der Mastphase, mindestens jedoch sechs Monate vor der Schlachtung. Über 50 Prozent des Futters unseres „Bayerischen Ochsens“ werden vom Landwirt selbst angebaut. Der Ochsenmist dient als wertvoller Dünger für die Anbauflächen des Landwirts.

## Mehraufwand wird honoriert

Geschlachtet werden die Ochsen nach einer Lebensdauer von zirka 20 bis 24 Monaten. Da die Tiere langsamer wachsen, haben sie genug Zeit, Muskeln zu entwickeln und intramuskuläres Fett (Marmorierung) einzulagern. Das Fleisch wird dadurch feinfasriger, saftiger und aromatischer.

Die Aufzucht von Ochsen ist sehr zeit- und futterintensiv. Diesen Mehraufwand der Landwirt:innen honoriert die REWE Süd mit einem Aufpreis auf die Notierung. „Wir sind davon überzeugt, dass nur in einer ehrlichen und fairen Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft qualitativ hochwertige Produkte entstehen. Wir stärken bewusst den regionalen Lebensraum, auch weil wir wissen, dass die Kulturlandschaft, wie wir sie kennen, nur durch ein vertrauensvolles Miteinander aller Beteiligten der Wertschöpfungskette erhalten bleibt“, betont Volker Hornsteiner.

„Regionale Programme sind Vions Spezialität – vor allem hier in Bayern“, erklärt Wilhelm Habres, Director Sales & Trademarketing Beef bei der Vion Food Group. „Der ‚Bayrischer Ochse‘ ist ein weiteres Beispiel dafür, dass eine feste, nachhaltige und nachfrageorientierte Kette einen Mehrwert für alle Beteiligten bietet: vom Landwirt bis zum Verbraucher“, ergänzt der Experte.

An einer langfristigen Partnerschaft ist auch der VVG Viehvermarktungs-genossenschaft Oberbayern Schwaben eG gelegen, erklärt Geschäftsführer Sebastian Brandmaier. „Dieses Programm gibt uns und den Landwirt:innen eine langfristige Planungssicherheit, die in der aktuellen Zeit sehr wertvoll ist.“



Peter Baumgartner aus Kempfing/Moosinning ist einer der 30 teilnehmenden Landwirte.



Den Mehraufwand bei der Aufzucht der Ochsen honoriert die REWE Süd mit einem Aufpreis auf die Notierung. Die Futtermittel sind gentechnikfrei während der Mastphase, mindestens jedoch sechs Monate vor der Schlachtung.

„From nose to tail“

Zur Nachhaltigkeit des Programms gehört die Ganztiervermarktung. REWE Süd bietet nicht nur die sogenannten Edelteile an, sondern fast alle Teile des Ochsens je nach Zubereitungswunsch. „Die

Mitarbeiter:innen hinter unseren Metzgereitheken zeigen damit ihr handwerkliches Geschick, ihr Wissen um schmackhafte Rezepte und unseren Respekt vor dem Tier, von dem möglichst alle Teile in die Verwertung gehen sollen“, unterstreicht Volker Hornsteiner.

Diesem Anspruch folgend setzt auch Vion alles daran, die Ochsen ganz zu verarbeiten. „Als Bindeglied in der Mitte der Kette können wir die nicht-essbaren Teile ebenfalls verwerten und vermarkten, vorzugsweise bei uns in der Region“, betont Wilhelm Habres.

Thekenfleisch: zu 95 Prozent aus Bayern

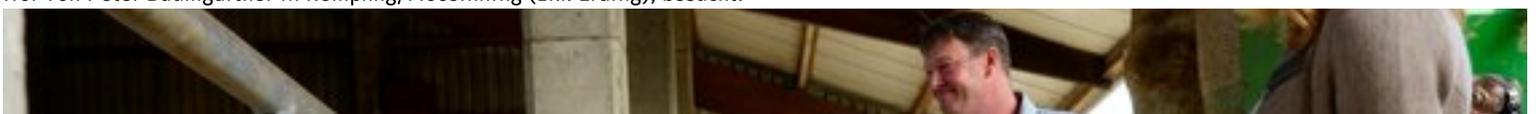
Das Ochsenprogramm rundet das regionale Fleischangebot in den bayerischen REWE-Metzgereien ab. Seit Jahren setzt REWE Süd konsequent auf eine bayerische Fleischstrategie. Nahezu 95 Prozent des gesamten Thekenfleisches (Schwein, Rind, Hähnchen und zum Großteil Pute) stammt aus Bayern und ist GQB-zertifiziert. Das bayerische Ochsenprogramm inaltungsform 3 ist auch ein Schritt näher zum Ziel, bis 2030 das gesamte Thekenangebot auf diealtungsformen 3 und 4 umzustellen.

„Fleisch ist und bleibt ein wertvolles Nahrungsmittel. Wenn wir dieses mit gutem Gewissen weiter genießen wollen, brauchen wir eine neue Achtsamkeit im Umgang mit der Umwelt, den Tieren, aber auch mit den Landwirt:innen“, so Volker Hornsteiner.

Bilder zum Download gibt es [hier](#).



Staatsministerin Michaela Kaniber (Mitte) hat zum Start des Ochsenprogramms mit Volker Hornsteiner (rechts) einen der teilnehmenden Betriebe, den Hof von Peter Baumgartner in Kempfing/Moosinning (Lkr. Erding), besucht.





"Mehr Tierwohl ist möglich, wenn alle Beteiligten Hand in Hand zusammenarbeiten und der Mehraufwand auch finanziell entlohnt wird", so Staatsministerin Michaela Kaniber.