



Fleischqualität in der Biofleisch NRW-Vermarktung

**Im Rahmen des Seminars der LWK
Niedersachsen: „Da ist der Wurm drin –
Schlachtdaten richtig nutzen“**

19.4.2024

Christoph Dahlmann

geschäftsführender Vorstand Biofleisch NRW eG

Der Standort der Biofleisch NRW eG

**BIO
Fleisch**

Biofleisch
NRW e.G.



Biofleisch NRW eG in Bergkamen

Biofleisch NRW eG – Ein Überblick

- 42 Mitarbeiter*innen
- 120 Genoss*innen
- Produktion im 2-Schichtbetrieb
- (Fast) ausschließlich Fachkräfte
- Ausbildungsbetrieb
- Eigener Fuhrpark

Projektierte Ziele 2024:

- Umbau Zerlegung
- Photovoltaikanlage
- Nachhaltige Entwicklung



Biofleisch NRW eG – „zwischen Handwerk & Industrie“

BIO
Fleisch

Biofleisch
NRW e.G.





Biofleisch NRW eG – unser Profil

- **Regionalität** – kurze Wege (in NRW verteilte Schlachthofstruktur)
- **Genossenschaftliche Organisation**
- **Bäuerliche Fairness/ gelebte Genossenschaft**
- Vermarktung von **Verbandsware**
- **Verzicht auf Nitritpökelsalz möglich**
- **Frischfleischtheken** im Fachhandel & Bio-Metzgereien
- **Sonderprogramme:** Rotes Höhenvieh, Wasserbüffel, Buntes Bentheimer, Sattelschwein
- **Spezialitäten:** Westf. Knochenschinken, über 120 Wurstsorten
- **Unterstützung & Beratung** beim Aufbau & Betrieb von Frischfleischtheken

Vom kundengerechten Zuschnitt bis zu Verbrauchspackung f. Großkunden



Faxnummer: 02389- 95 92 22

Zerlegung – Rind



Bratenstücke:

Kugel	→ <input type="checkbox"/> Braten <u>oder</u>	<input type="checkbox"/> Gulasch	ca. 4,0 kg
Oberschale	→ <input type="checkbox"/> Rouladen <u>oder</u>	<input type="checkbox"/> Braten	ca. 6,0 kg
Unterschale	→ <input type="checkbox"/> Rouladen <u>oder</u>	<input type="checkbox"/> Braten	ca. 7,0 kg
Hüfte	→ <input type="checkbox"/> Steaks <u>oder</u>	<input type="checkbox"/> Braten	ca. 3,0 kg
Tafelspitz	→ <input type="checkbox"/> Braten <u>oder</u>	<input type="checkbox"/> Gulasch	ca. 2,0 kg
Bürgermeisterstück	→ <input type="checkbox"/> Braten <u>oder</u>	<input type="checkbox"/> Gulasch	ca. 1,5 kg
dicke Bugstück	→ <input type="checkbox"/> Braten <u>oder</u>	<input type="checkbox"/> Gulasch	ca. 3,0 kg
Schildstück	→ <input type="checkbox"/> Braten <u>oder</u>	<input type="checkbox"/> Gulasch	ca. 2,0 kg
falsches Filet	→ <input type="checkbox"/> Braten <u>oder</u>	<input type="checkbox"/> Gulasch	ca. 1,5 kg

Filet: am Stück, ladenfertig ca. 2,0 kg

Rücken: ohne Knochen → in 3 Teile oder Rumpsteaks ca. 8,0 kg
 mit Knochen → am Stück oder Koteletts ca. 15 kg

Beine: ohne Knochen → V-Fleisch ca. 3,5 kg
 mit Knochen → Suppenfleisch ca. 6,0 kg

Rippen: ohne Knochen → V-Fleisch ca. 8,0 kg
 mit Knochen → Suppenfleisch ca. 12 kg

Brust: ohne Knochen → Gulasch ca. 3,5 kg
 mit Knochen → Suppenfleisch ca. 6,0 kg

Hochrippe: ohne Knochen → Gulasch ca. 3,0 kg
 mit Knochen → Suppenfleisch ca. 5,0 kg

Nacken: → Gulasch oder V-Fleisch ca. 6,0 kg

Abschnitte: → Gulasch oder V-Fleisch ca. 15 kg

Knochen: → Entsorgen oder Suppenknochen

V-Fleisch: → Hackfleisch Bratwurst ____kg

Schlachtnummer: _____ Abholdatum: _____ Kundennamen: _____

Biofleisch NRW – vielfältige Kundenstruktur

- ✓ Naturkosthandel
- ✓ Fleischerhandwerk
- ✓ Großküchen & Caterer
- ✓ Verarbeiter
- ✓ Andere (DV, LEH, Hofläden usw.)



Was ist Fleischqualität?

Summe von Gebrauchseigenschaften; m.u.:

- Geschmack
- Saftigkeit / IMF
- Zartheit
- Farbe
- Geruch
- Safthaltevermögen/ Fleischsaftverluste
- Zusammensetzung Teilstücke / Gewebeanteil

Gewichtsmaske

für Gewichte zwischen 80 und 105 kg

unter 80 kg: - 0,02 €/kg

105 - 110 kg - 0,01 €/kg

über 110 kg bis 120 kg: - 0,02 €/kg

Erfassungskosten: 3 €/ Schwein

Leber verworfen: 2,50 €/ Schwein

Isofluran- Betäubung bei Kastration:

+ 1 €/ Schwein

Ketamin- Betäubung bei Kastration:

+ 0,50 €/ Schwein

Weiterer erfasster Parameter: pH-Wert

Genetik: Keine Vorgaben der Biofleisch NRW außer bei den Sonderprogrammen

- DE x DL x Pi/ Duroc
- Topics 70 x Tempo
- Schweizer Genetik x Pi/ Duroc
- ...
- **Sonderprogramme**
 - Bentheimer
 - Sattelschwein



Frischfleischtheke oder SB?





Biofleisch NRW e.G.

Westenhellweg 110
59192 Bergkamen

Tel.: 02389 – 95 95 43

Fax: 02389 -95 92 22

info@biofleisch-nrw.de



Vielen Dank für
Ihre
Aufmerksamkeit!

