

PA: Mit Nahgenuss: „Handeln ohne Handel“

Biofleisch per Mausklick direkt beim Bauern bestellen – Gutes tun mit gutem Essen.

Während große Firmen wie Amazon immer mehr in Verruf geraten, zeigen Plattformen wie nahgenuss.at, wie fairer und direkter Handel auch in digitalen Zeiten funktionieren kann. Bei nahgenuss.at können Kunden ihr Biofleisch direkt beim Bauern bestellen. Nahgenuss vermittelt – die Biobauern und Biobäuerinnen bleiben die Verkäufer und bestimmen selbst ihre Preise. Besonders kleinere familiäre Betriebe werden dadurch gestärkt.

Die Bauern bei Nahgenuss bekommen mehr als 4 Mal so viel vom Verkaufspreis wie bei klassischen Handelssystemen. Wie das funktioniert? Die Bauern zahlen an Nahgenuss nur eine Servicegebühr von 12% für Technik, Support und Vermarktung – damit bleiben 88% beim Bauern statt der nur rund 20% des Verkaufspreises wie im regulären Handel. Damit bleibt den Bauern nicht nur wesentlich mehr, gleichzeitig zahlen die Kunden weniger für qualitativ gleich hochwertige Produkte als im Handel. Neben dem Preis und der Sicherheit zu wissen, woher das Fleisch im Kühlschrank kommt, schätzen Kunden an der Plattform laut den Gründern auch, dass es auf nahgenuss.at Fleischraritäten von seltenen Rassen, wie beispielsweise Manglitz-Schweinefleisch oder Fleisch vom Krainer Steinfasch gibt. Gerade seltene und alte Schweine-, Rind- oder Lammrassen haben im Handel oft keinen Platz, gelten aber als besonderes gut im Geschmack.

Prinzip Crowd-Butchering

Bei Nahgenuss gilt das Prinzip des Crowdbutchering: Der Verkauf kommt nur zustande, wenn sich genug Kunden finden, um ein ganzes Tier zusammen zu kaufen. Sobald ein Tier online komplett verkauft ist, wird es geschlachtet, zerlegt und der Kunde bekommt sein küchenfertiges Biofleischpaket nach Hause per Kühlversand vor die Haustür zugestellt oder kann es sich direkt am Biohof abholen. Das gibt den Bauern und Bäuerinnen die Möglichkeit das gesamte Tier zu verkaufen und alle Teile zu verwerten.

Konsum in Zeiten von Corona

Angesichts der Corona-Krise sind Viele besorgt, wie es kleine Betriebe schaffen werden, wirtschaftlich zu überleben, und wollen unterstützen. „Wer Bauern und Kleinproduzenten helfen möchte, sollte gerade jetzt direkt bei ihnen bestellen“, appelliert Micha Beiglböck vom Nahgenuss-Team. Wer regional einkaufen und Bauern und Kleinproduzenten in einer wirtschaftlich schwierigen Zeit die Treue halten will, kann das auf nahgenuss.at unkompliziert online machen. Gerade Biobauern, die sonst viel am Markt sind oder auch an die Gastronomie liefern, können dadurch Teile ihrer Verluste wettmachen. Das Team von Nahgenuss hofft mit ihrem Service diverse Ausfälle bei den Bio-Direktvermaktern zumindest teilweise zu kompensieren. „Gutes Essen auf der einen Seite und Kleinproduzenten beim Überleben helfen auf der anderen bilden gerade in diesen Zeiten eine sinnvolle Symbiose“, sagt Beiglböck.

Nahgenuss: Vom Mini-Projekt zur österreichweiten Plattform

Nahgenuss.at wurde vor 4 Jahren von den Gebrüdern Beiglböck gegründet. Der ursprüngliche Plan: Bio-Schweine zu verkaufen, die Bio-Fleischart, die sich mit nur rund 2% Marktanteil am schwersten tut. Aus dem kleinen Projekt wurde mittlerweile eine Plattform, die ins ganze Land liefert. Von Schweinefleisch über Rind bis hin zu Geflügel

und Fisch können alle Fleischarten direkt bei den Landwirten gekauft werden. 4.000 Kundinnen und Kunden werden mittlerweile von 150 Biobauern und Biobäuerinnen österreichweit direkt per Kühlversand beliefert.

Hier zum Download: <https://www.nahgenuss.at/blog/pressematerial/>

und

hier zum Download:

<https://drive.google.com/open?id=1X1RVxMyHH7HDff1z9C2dIQECNxa1N6GP>

Rückfragehinweis

www.nahgenuss.at

Micha Beiglböck

Tel: 0676 8742 8671

E-Mail.: micha.beiglboeck@nahgenuss.at