

Vom Schweinestall zum größten Marktplatz für Bio-Fleisch in Österreich

nahgenuss wird 5

Vor 5 Jahren als kleines Projekt zur Vermarktung von Bio-Schweinefleisch gestartet, ist nahgenuss.at mittlerweile zur größten Online Plattform für die Direktvermarktung von Bio-Fleisch geworden. Das Ziel der Brüder Micha und Lukas Beiglböck war, Bio-Schweinebauern die Direktvermarktung ihres Fleisches zu erleichtern. Die Idee damals: Mehrere Kundinnen und Kunden teilen sich ein Schwein, erst wenn das ganze Tier verkauft ist, wird es geschlachtet.

Das ganze Tier verwerten

Diese ganzheitliche Verwertung der Tiere ist ein zentrales Moment von nahgenuss. "Begonnen haben wir mit 15-Kilo-Paketen. Das hieß für unsere Kundinnen und Kunden aber auch, dass nicht nur Karree und Filet im Paket landen", erklärt Micha Beiglböck. "Das Angebot hat sich in den letzten fünf Jahren aber stark erweitert. Heute beginnen unsere Pakete schon bei zwei Kilo. Und: längst haben wir auch Rind-, Lamm-, Geflügel-Ziegenfleisch, Fisch oder Wild aus freier Wildbahn im Angebot", ergänzt Micha Beiglböck. 90 Prozent der Bestellungen werden von den 200 Biohöfen mittels Kühlversand innerhalb von 24 Stunden versandt. "Andere Kundinnen und Kunden holen die Ware direkt am Hof ab und haben dann auch die Möglichkeit mit eigenen Augen zu sehen, woher das Fleisch kommt." Letztes Jahr hat die Plattform Bio-Fleisch im Wert von über einer Million Euro umgesetzt, Ziel für heuer sind 1,6 Millionen.

Nahgenuss - die bauernfreundlichste Plattform

Verkaufen Bäuerinnen und Bauern ihre Produkte im Lebensmittelhandel, bekommen sie von den 10 Euro, die wir alle bezahlen, maximal 2 Euro für ihre Arbeit. "Bei Nahgenuss bleiben den Landwirtinnen und Landwirten 9 von 10 Euro. Das sichert den Fortbestand der österreichischen Landwirtschaft in Bio-Qualität und hat auch Vorteile für die Kunden. Denn durch den Wegfall der Zwischenhändler können teils günstigere Preise als im Supermärkten angeboten werden", so der Geschäftsführer Micha Beiglböck. Er verweist auch darauf, dass im Angebot von nahgenuss viele seltene Spezialitäten zu finden seien. Darunter seltene oder alte Rassen die langsam wachsen oder Fleisch aus Hofschlachtung mit langen Reifungszeiten.

Die Bauern und Bäuerinnen bestimmten bei nahgenuss Angebot, Lieferzeitpunkt und den Preis. Das garantiert, dass auch kleine Höfe mit ihren Raritäten bei nahgenuss mitmachen können. "Ich finde nahgenuss toll. Es ermöglicht uns Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern auch Kundinnen und Kunden anzusprechen, die wir ohne nahgenuss nicht kennengelernt hätten. Der Zwischenhandel wird ausgelassen und durch die Direktvermarktung können wir einen Preis erzielen, der dem Wert des Lebensmittels besser entspricht. So wird auch unserer Arbeit als Bäuerinnen und Bauern mehr wertgeschätzt.", fasst es Katrin Woldrich, eine „nahgenuss –Bäuerin“ der ersten Stunde zusammen.

Anforderungen des Marktes mit bäuerlichem Alltag zusammenbringen

Nahgenuss unterstützt die Bäuerinnen und Bauern dabei, die hohen Anforderungen, die aus der Direktvermarktung entstehen, zu entsprechen. "Bäuerinnen und Bauern müssen heute Manager, Buchhalter, Marketingprofi und Landwirt in einer Person sein", so Beiglböck weiter. "Wir können hier einen Teil der Arbeit abnehmen und die Vermarktung erleichtern. So sollen sich die Bäuerinnen und Bauern noch stärker auf das Wesentliche – ihre Arbeit am Feld und im Stall - konzentrieren können. Und dabei auch noch gut über die Runden kommen".

Die Direktvermarktung stelle aber für die Bauern mit Raritäten und in abgelegenen Lagen eine große Chance dar. Neue Kundinnen und Kunden in Ballungsräumen sind durch die Versandmöglichkeit leichter erreichbar. „Wir sehen einen starken Trend in Richtung weniger, dafür besseres Fleisch“, meint Micha Beiglböck.

www.nahgenuss.at

Rückfragehinweis:

Micha Beiglböck

Tel: 0676 8742 8671

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