

nah genuss



nahgenuss.at

Bio-Schweinefleisch mit einem Klick

nahgenuss.at: Bio-Schweinefleisch mit einem Klick

Das Gute liegt oft nah, nur wissen muss man es. In diesem Fall ist das Gute Bio-Schweinefleisch. Das Wissen darüber, wo man es bekommt, gibt es auf nahgenuss.at. Die Web-Plattform aus der Steiermark bringt Kunden und Bio-Schweinefleisch-Direktvermarkter zusammen. Per Mausclick kann das Fleisch direkt bestellt werden.

Mastermind hinter der Plattform sind Micha und Lukas Beiglböck. Die beiden Brüder aus Graz motiviert das steigende Interesse der Kunden an Bio-Qualitätsfleisch. „Wir kennen viele Bio-Bauern, die sich für Fleisch (weil es ja eine besondere Logistik braucht) keine gut funktionierende Vertriebschiene aufbauen können. Dafür ist nahgenuss.at jetzt da“, erklären sie.

Ganz und ganzheitlich – von der Nase bis zum Schwanz

Der Kunde hat direkt mit dem Bauern Kontakt. Mit ihm können dann auch diverse Details geklärt werden. Der Kunde bestellt – mindestens – ein ¼ Schwein. Das sind rund 20 kg oder zwei Fächer in der Tiefkühltruhe. Ist das ganze Schwein verkauft, wird es geschlachtet und der Kunde kann es – in Teile zerlegt – abholen. In manchen Fällen wird es sogar geliefert. Jeder Bauer hat seine Lieferzeiten, mancher schlachtet jede Woche, der andere viermal im Jahr. „Die Bauern verkaufen das Schwein ‚von der Nase bis zum Schwanz‘. Daher gibt es keinen Verkauf einzelner ‚Gustostückerln‘. Bio-Schweinefleisch hat einfach höchste Qualität. Da können alle Teile des Tieres schmackhaft zubereitet werden“, so die beiden nahgenuss-Gründer. Bezahlt wird direkt bei den Bio-Bauern. Micha Beiglböck: „Die nahgenuss-Bauern können für das Bio-Schweinefleisch einen günstigen Preis anbieten, da der Zwischenhandel wegfällt.“

Chance für kleine Bio-Bauern

Bio-Schweinefleisch hat einen ganz geringen Marktanteil. Nur 2 Prozent kommen aus ökologisch nachhaltiger Landwirtschaft. Bio-Schweine können Sonne, Regen und Wind spüren und rasten auf Stroheinstreu – so wie es sein sollte. Das Futter kommt fast immer vom eigenen Hof und wird nicht aus Übersee importiert. Und: „Bio-Schwein schmeckt viel besser!“, ist Micha Beiglböck überzeugt.

Micha Beiglböck: „Wir sehen nahgenuss.at als Beitrag zur Förderung besonders der kleinen bäuerlichen Familienbetriebe. Gerade beim Schweinefleisch ist der Marktdruck für die Bauern groß. Es heißt: Entweder Ställe mit mehreren hunderten oder sogar tausenden Schweinen oder zusperren. Dabei gibt es – davon sind wir überzeugt – genügend Konsumenten, die gutes Fleisch suchen und bisher nicht wussten, wo sie es bekommen können. Jetzt ist es ganz einfach: Auf nahgenuss.at.“

www.nahgenuss.at

Für Ihre Fragen steht Ihnen Micha Beiglböck unter 0676 8742 8671 zur Verfügung.

Zu den Bildern:



v.l.n.r.: Die Geschäftsführer Micha und Lukas Beiglböck auf einem der nahgenuss-Bauernhöfe



Bio-Schweine genießen ihr Leben: Auslauf und Futter direkt vom Hof

So kommen Sie zum Bio-Schweinefleisch von nahgenuss.at:

- 1 Finden Sie Bio-Schweinebauern in der Region auf nahgenuss.at. Wählen Sie einen Bauern oder eine Bäuerin aus. Erfahren Sie mehr über den Bauernhof.
- 2 Sie bestellen mindestens 1/4 Schwein und eventuell angebotene Zusatzprodukte. Der Verkauf kommt nur zustande, wenn das ganze Schwein bis zum Stichtag verkauft ist.
- 3 Sie holen das Fleisch zum ausgewählten Zeitpunkt ab oder lassen es – falls angeboten – zustellen.
- 4 Die Bezahlung erfolgt vor Ort oder per Banküberweisung an den Landwirt. So können Bäuerinnen und Bauern fair bezahlt werden und Fleisch kann wieder ein Genuss sein.

Die Bio-Bauern von nahgenuss.at:

Die Bauern können sich auf der Plattform anmelden und ihr Bio-Fleisch anbieten. Durchschnittlich viermal im Jahr liefert ein Bauer frisches Bio-Fleisch. Er kann auch Zusatzprodukte anbieten.

Schweinefleisch im Handel

40 kg Schweinefleisch isst der Österreicher jährlich. Nur zwei Prozent sind Bio-Fleisch. Im Vergleich: Beim Rindfleisch beträgt der Bio-Anteil 17 Prozent.

Für das im Supermarkt verkaufte Bio-Fleisch bekommt der Bio-Bauer nur 20 Prozent. Der Rest bleibt beim Handel.

Der Hintergrund

Micha und Lukas Beiglböck haben in ihrer Kindheit auf den Bauernhöfen ihrer Familie noch Hofschlachtungen erlebt. Einer der Höfe ist jetzt auch Gründungsmitglied von nahgenuss.at. Dort gibt es für die Bio-Schweine ein echtes Schweineleben. Keine Ställe von mehreren tausend Tieren auf engstem Raum.

„Die Sorgsamkeit, mit der mit allen Fleischteilen umgegangen worden ist, das wollen wir mit nahgenuss.at weitergeben. Das ganze Schwein ist wertvoll für uns Konsumenten. Und wir lernen die ehrliche Arbeit der Bio-Bauern schätzen.“

Die Gründer

Micha Beiglböck, 27, Studium der Rechtswissenschaften und der Philosophie ist Geschäftsführer des Projekts.

Lukas Beiglböck, 29, ist Hotel- und Gastgewerbeassistent und für das Marketing von nahgenuss verantwortlich.

nahgenuss.at hat seinen Hauptsitz in Graz.