

Presseinformation Müller Gruppe 01/2015



„Süddeutsches Schweinefleisch“ eine Erfolgsstory der Müller Gruppe entwickelt sich vom Rohstoffkonzept zur Eigenmarke; nach 16 Monaten bereits 1.000 am Programm beteiligte Mäster.

„Die Entscheidung, neben der Nutzung der Länderzeichen GQ-Bayern und QZ Baden-Württemberg im Frühjahr 2014 ein eigenes Rohstoffprogramm „Süddeutsches Schweinefleisch“ mit gesicherter regionaler Herkunft bis zum Ferkel aufzulegen war ein absoluter Volltreffer“, so Stefan Müller Gesellschafter der Müller Gruppe anlässlich der Übergabe eines Geschenkkorbes mit süddeutschen Fleischprodukten am 17.08. an die tausendsten Programmteilnehmer, dem Landwirtehepaar Gustav und Hermine Holand aus Marzelstetten/Zusamaltheim, die zugleich Mitglied der Erzeugergemeinschaft Franken-Schwaben sind, dem bedeutendsten Vermarktungspartner der Müller Gruppe in Bayern.

„Wir haben damit nicht nur den Konsumtrend nach gesicherter regionaler Fleischherkunft bei unseren Kunden im Lebensmitteleinzelhandel und in der Verarbeitungsindustrie aufgenommen, sondern auch wichtige Märkte für unsere heimischen Schweineproduzenten gesichert! So positionieren sich bereits Kunden mit unserer eingetragenen Marke „Süddeutsches Schweinefleisch“ in ihrer Fleischtheke.

Programminhalte

Grundlage des Programmes ist über die Süddeutsche Mast hinaus die gesicherte Ferkelherkunft aus Baden-Württemberg und Bayern. Die Mastbetriebe müssen den QS-Standard bei Salmonellen den Status I und II erfüllen. Die Fleischqualität wird mit dem Hennessygerät am Schlachtband über den Reflexionswert wie in den Programmen GQ und QZBW erfasst und muss unter 70 liegen. Ein regelmäßiges Qualitätsmonitoring des Endproduktes Schweinefleisch bis zur SB-Schale hinsichtlich Tropfsaftverlust, Farbe, pH und Leitfähigkeit soll darüber hinaus eine gesicherte gute Produktqualität bis in die Ladentheke garantieren.

Zur Absicherung einer kontinuierlichen Belieferung und der Programminhalte werden von den Schlachtbetrieben der Müller Gruppe über die Lieferanten (Viehhandel, Erzeugergemeinschaften und Viehverwertungsgenossenschaften) mit den teilnehmenden Mästern feste Liefer- und Abnahmevereinbarungen zur Einhaltung der Kriterien geschlossen. Dabei werden auch die Ferkelherkünfte pro Partie erfasst und mit Unterstützung der Qualifood-Datenbank verwaltet.

„Regionalität hat ihren Preis“

Deshalb bezahlt die Müller Gruppe mit ihren beteiligten Schlacht- und Zerlegebetrieben Müller Fleisch GmbH in Birkenfeld, Bayreuther Fleisch GmbH in Bayreuth, Ulmer Fleisch GmbH in Ulm und Süddeutsches Schweinefleischzentrum in Ulm und seit 01.08.2015 auch Ingolstädter Fleisch in Ingolstadt den beteiligten Landwirten über die bereits für Vertragserzeuger gewährten Vorzüge hinaus einen Zuschlag, der auch einen Beitrag zur Stabilisierung der heimischen Ferkelerzeugung leisten soll.

Die Müller Gruppe fördert Tierwohl

Das Programm „Süddeutsches Schweinefleisch“ ist auf eine stetige Qualitätsverbesserung auf allen Produktions- und Vermarktungsstufen ausgerichtet. Ein Fokus dabei liegt auf Tierwohl. So ist die Gesamttransportzeit der Mastschweine nicht nur auf maximal 4 Stunden begrenzt, am zentralen Schlachtbetrieb der Müller Gruppe, dem Süddeutschen Schweinefleischzentrum in Ulm werden bei der Lebendtierannahme transport- und tierschutzrelevante Parameter der Mastschweine erfasst und über die Qualifood Datenbank an Lieferanten und Landwirte zurückgekoppelt.

Zur weiteren Umsetzung der auch in der Tierwohlinitiative geförderten Jungebermast in Süddeutschland, welche nach dem in der BRD ab 01.01.2019 geltenden Kastrationsverbotes für männliche Ferkel, eine der wenigen gangbaren Alternativen der Landwirtschaft ist, hat die Müller Gruppe am 30.06.2015 einen länderübergreifenden Informationsaustausch mit über 40 Vertretern aus Verwaltung, Wissenschaft, Bauernverbände, Erzeugergemeinschaften, Viehhandel, Zucht- und Beratungsorganisationen aus Baden-Württemberg und Bayern organisiert. Ziel dieser Veranstaltung war es, aufbauend auf die Erfahrungen des seit 2011 mit 25 Landwirten laufenden Pilotprojektes der Müller Gruppe hinaus weitere interessierte Mäster und Ferkelerzeuger in Baden-Württemberg und Bayern für die Jungebermast zu gewinnen und zu begleiten.

Gemeinsam mit der Erzeugergemeinschaft Franken-Schwaben und weiteren Vermarktern sowie unter Einbeziehung der Landesanstalt in Boxberg, Zuchtverbänden und Beratungsorganisationen soll dabei quasi eine Brancheninitiative zur Umsetzung der Jungebermast in Süddeutschland unter Führung der Müller Gruppe gestartet werden.

Die Tatsache, dass zunehmend namhafte Kunden aus dem Bereich Lebensmitteleinzelhandel und Discount signalisieren, ab dem 01.01.2017 nur noch Fleisch von unkastrierten Schweinen zu vermarkten, unterstreicht die Bedeutung des Engagements der Müller Gruppe in Richtung Jungebermast in Süddeutschland zur Marktsicherung für die heimische Veredelungswirtschaft.



Gruppenbild Geschenkübergabe an das Ehepaar Holand anlässlich des tausendsten Mästervertrages im Programm süddeutsches Schweinefleisch der Müller Gruppe.

Von links: Rolf Michelberger Geschäftsführer Ulmer Fleisch, Mario Flemm Schweine-Einkauf EG Franken Schwaben, Gustav Holand, Burkhard Hock Geschäftsführer EG Franken Schwaben, Hermine Holand, Stephan Neher Vorsitzender EG Franken Schwaben und Stefan Müller Gesellschafter Müller Gruppe.

Müller Fleisch GmbH

Enzstraße 2-4
75217 Birkenfeld
Ansprechpartner: Stefan Müller

Telefon: 07231/4838-0
Telefax: 07231/4838-120
E-Mail: stefan.mueller@mueller-fleisch.de

Ulmer Fleisch GmbH

Steinbeisstraße 17
89079 Ulm
Ansprechpartner: Rolf Michelberger

Telefon: 0731/94644-0
Telefax: 0731/94644-29
E-Mail: rolf.michelberger@ulmerfleisch.de