

Presseinformation 01/14



Müller Gruppe startet zum 01. März mit dem Rohstoffprogramm „Süddeutsches Schweinefleisch“

Regionalität liegt im Trend!

„Um das augenblicklich starke Interesse unserer Kunden aus dem Lebensmitteleinzelhandel nach herkunftsgesicherten regionalen Produkten wie z. B. heimisches Schweinefleisch zu bedienen, hat die Müller Gruppe neben der Nutzung der Länderzeichen GQ-Bayern und QZ-Baden-Württemberg in den letzten Monaten ein eigenes Rohstoffkonzept „Süddeutsches Schweinefleisch“ mit regionaler Herkunft bis zum Ferkel entwickelt“, so Stefan Müller geschäftsführender Gesellschafter der Müller Gruppe.

Grundlage des Programmes ist über die süddeutsche Mast hinaus die gesicherte Ferkelherkunft aus Baden-Württemberg und Bayern sowie von fest zugeordneten Ferkelerzeugern in angrenzenden Landkreisen. 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 in der SB-Schale hinsichtlich Tropfsaftverlust, Farbe, pH und Leitfähigkeit soll darüber hinaus eine gesicherte gute Produktqualität in der Ladentheke garantieren.

Auch Parameter rund ums Tierwohl sind im Programm erfasst. So ist die Gesamttransportzeit der Mastschweine nicht nur auf maximal 4 Stunden begrenzt, bei der Lebendtierannahme am Schlachtbetrieb werden transport- und tierschutzrelevante Parameter der Mastschweine erfasst und über die Qualifood Datenbank an Lieferanten und Landwirte zurückgekoppelt. Um das Rohstoffprogramm auch im vom Lebensmitteleinzelhandel aktuell stark nachgefragten Marketingkonzept/Deklarationsfeld „Regionalfenster“ platzieren zu können bzw. gleichzeitig auch die ab 01.01.2015 europaweit geltende Herkunftskennzeichnung für Schweinefleisch zu erfüllen, werden von den Schlachtbetrieben der Müller Gruppe über die Lieferanten (Viehhandel, Erzeugergemeinschaften und Viehverwertungsgenossenschaften) mit den am Programm teilnehmenden Mästern feste Liefer- und Abnahmevereinbarungen zur Einhaltung der Kriterien geschlossen. Dabei werden auch die Ferkelherkünfte pro Partie erfasst und zukünftig über ein Modul der Qualifood Datenbank verwaltet.

Regionalität hat ihren Preis!

Deshalb bezahlt die Müller Gruppe mit ihren beteiligten Schlacht- und Zerlegebetrieben Müller Fleisch GmbH in Birkenfeld, Ulmer Fleisch GmbH und dem Süddeutschen Schweinefleischzentrum in Ulm – später auch Bayreuther Fleisch GmbH in Bayreuth - den beteiligten Landwirten über die bereits für Vertragserzeuger gewährten Vorzüge hinaus einen Zuschlag.

„Trotz nach wie vor rückläufiger heimischer Sauenbestände sind wir der festen Meinung, mit unserem Programm und dem Zuschlag einen Beitrag zur Stabilisierung der heimischen Ferkelerzeugung leisten zu können“, so Stefan Müller. „Denn gerade die eigene süddeutsche Zucht und Ferkelproduktion ist ein wesentlicher Baustein unserer Wertschöpfungskette bei Schweinefleisch und sichert eine eigenständige Produktentwicklung für die Zukunft.“

Müller Fleisch GmbH

Enzstraße 2-4

75217 Birkenfeld

Ansprechpartner: Stefan Müller

Telefon: 07231/4838-0

Telefax: 07231/4838-120

E-Mail: stefan.mueller@muellerfleisch.de