



Erste Erfolge bei Oberland Bioweiderind

Neu gegründete, regionale Fleisch-Vermarktungs-Gesellschaft auf gutem Weg

Landkreis – die Oberland Bioweiderind GmbH feierte vor kurzem ihr einjähriges Bestehen. Unter der Federführung von Geschäftsführer Olaf Fries und den beiden Bio-Wertschöpfungsketten-Managern Andrea Brenner und Albert Stürzer, die seit Oktober 2023 vom Bund gefördert werden, steigen die Schlachtungen und Vermarktungen von regionalen Bio-Weiderindern aus Milchviehbetrieben.

Nach dem Start im Februar 2023 wurden im ersten Jahr noch zehn Bio-Kühe und drei Färsen geschlachtet und vermarktet. Für 2024 sind bereits 50 Bio-Kühe vom Bio-Großhändler EPOS in Form von Hackfleisch für verschiedene Caterer und Kantinen vorbestellt. Die Filets von den Kühen kauft die Alperie in Schliersee für ihre Wochenend-Spezial-Karte. Hinzukommen sollen 2024 um die 20 Ochsen und Färsen für heimische Gastronomie-Betriebe und Betriebsrestaurants in München.

Mit gutem Beispiel voran gehen bereits das Hotel und Restaurant Blyb in Gmund und der Gasthof „Zum Goldenen Tal“ in Weyarn. Diese und weitere Gastronomiebetriebe im Landkreis lassen sich halbe Färsen und Ochsen von Oberland Bioweiderind (OBW) liefern und verarbeiten diese „From Nose to Tail“ – also vom Kopf bis zum Schwanz. „Diese Art des Kochens fordert nicht nur spezielle Fähigkeit des Kochs, der Betrieb muss das auch wollen und seinen Gästen verkaufen.“ so Öko-Modellregionsmanagerin Stephanie Stiller „Aber unsere Gastrobetriebe wandeln sich. Immer mehr gehen den Weg in Richtung Regionalität und Nachhaltigkeit. Die Preise werden teurer und die Gäste kritischer. Die Lösung für viele Betriebe ist daher die Qualität.“ Die Öko-Modellregion Miesbacher Oberland hatte das Projekt auf den Weg gebracht und unterstützt OBW noch heute bei der Netzwerk- und Öffentlichkeitsarbeit.

Albert Stürzer, selbst Bio-Heumilch-Landwirt, ist bei OBW für den Einkauf zuständig und freut sich über jedes Tier aus heimischen Bio-Milchviehbetrieben, das OBW kaufen kann: „Wer seine überzähligen Kälber nicht mehr als Mastvieh an den freien Markt verkaufen möchte, bekommt von uns eine Alternative geboten. Wir kaufen Bio-Färsen und -Ochsen sowie -Kühe. Die Schlachtungen erfolgen im Moment ausschließlich über die Bio-Metzgerei Killer – entweder in Warngau vor Ort oder mit der mobilen Schlachtung am Hof bzw. auf der Weide.“

Andrea Brenner, Betreiberin des machtSINN in Holzkirchen, ist bei OBW zuständig für den Verkauf und auf der Suche nach weiteren Gastrobetrieben, die Tiere am besten als Hälften kaufen: „Gerne beraten wir unsere Kunden auch in Bezug auf eine Bio-Teilzertifizierung, denn nur damit darf der Wirt unser Fleisch auch als „BIO“-Weiderindfleisch auf seiner Karte ausloben, ganz nach dem Motto 'Tue Gutes und sprich darüber'. Seit den Änderungen im Oktober 2023 ist die Bio-Teilzertifizierung deutlich einfacher und für jeden Betrieb erschwinglich geworden.“

Olaf Fries, Geschäftsführender Gesellschafter der GmbH, arbeitet in allen Bereichen mit, sucht neue Großkunden, unterstützt die Metzger ihre Schlacht- und Kühlkapazitäten zu erweitern, zapft

Fördertöpfe an, kümmert sich um die Buchhaltung und vieles mehr: „Letztes haben wir eine feine kleine Färsche vom Jägerhof in Gmund geschlachtet und je zur Hälfte an das Blyb und das Gasthaus „Zum Goldenen Tal“ verkauft. Zwei Leuchtturm Gastronomien, die es ernst meinen mit dem regionalen Einkauf. Wir freuen uns über jeden Nachahmer!“ Nicht zuletzt wegen Fries' Engagement gewann die mit dem bayerischen Biosiegel zertifizierte OBW GmbH erst kürzlich ein 5.000 € Marketing Budget als Gewinner des bayernweiten Wettbewerbs „30 für 30“.

Sobald der Betrieb mit tiefgekühltem und frischem Fleisch stabil läuft, will die OBW einen weiteren Schritt gehen und Einkochtes produzieren. „Für ein paar Hofläden, vereinzelte Veranstaltungen und zu Werbezwecken kochen wir bereits in kleinen Mengen Bio-Bolognese und -Gulasch ein. Der nächste Schritt wäre dies größer aufzuziehen und die Gläser mit unseren Fertiggerichten in mehreren Hofläden oder auch im Lebensmitteleinzelhandel zu verkaufen. Wir können uns auch vorstellen unser Einkochtes in größeren Gebinden an die Kita- und Schulverpflegung zu verkaufen. Wenn Fleisch, dann bio-regio!“ so Fries.

Ein kleiner Erfolg reiht sich an den nächsten: Auch die Aramark, ein Münchner Großcaterer zählt bereits zu den OBW-Kunden. Bei einem Infotag in drei Kantinen der Münchner Rückversicherung wurden 743 Burger von den Mitarbeitern gegessen. Albert Stürzer war selbst vor Ort und stand für Fragen zur Verfügung. „Dies war ein riesiger Schritt in eine erfolgreiche Zukunft wie wir uns es vorstellen. Biofleisch aus dem Oberland für Betriebe in der Stadt München. Mit unserem Partner Vertriebs- und Logistikpartner Epos wird es möglich.“



Albert Huber, Wirt im Goldenen Tal, bekam seine erste halbe Bio-Färsche nach vier Wochen Reifezeit, küchenfertig zerlegt und vakuumiert persönlich von Albert Stürzer geliefert. Foto: OBW



Jacques Thull, Küchenchef im Blyb in Gmund, zeigt was er alles aus der halben Bio-Färse vom Jägerhof, der nur ein paar Hundert Meter Luftlinie entfernt ist, zaubert: „Da wir ausschließlich wechselnde Fleischgerichte anbieten, können wir sehr gut halbe Tiere Stück für Stück verkaufen. Außerdem bleibt es so spannend für die Küche, wenn wir nicht ständig das gleiche verarbeiten.“ Foto: OBW