

Extrawurst 2.0

Kooperation und Wissenstransfer für hofnahe, handwerkliche Fleischverarbeitung

Problemstellung

- Die traditionelle Verbindung zwischen Landwirtschaft und Fleischhandwerk ist aufgrund des beidseitigen Strukturwandels weitgehend verloren gegangen.
- Zugleich steigen Landwirte in den Ausbau der Direktvermarktung von Fleisch ein um die Wertschöpfung ihrer Tierhaltung zu verbessern.
- Hemmend auf die notwendige Professionalisierung der Direktvermarktung und ihrer Ausrichtung auf die neuen Märkte, wirkt sich zunehmend der Fachkräftemangel aus.
- Fehlender Zugang des Metzgerhandwerks zu den veränderten Bedarfen der Landwirte und fehlendes fleischhandwerkliches Fachwissen der Landwirte kommen hinzu.



Kursteilnehmer bei Zerlegung
Rind © A. Fink-Keßler

Geplante Innovation und Zielsetzung

- Ziel des Vorhabens ist es, die Verbindung zwischen Landwirtschaft und Fleischhandwerk zu erneuern und zu verbessern.
- Aufgebaut werden soll eine Wissensbrücke, die zugleich neues Wissen bezogen auf Tierschutz, Fleischqualität und Regionalität aufnimmt.
- Eine Vernetzung der Landwirte untereinander und mit dem Fleischhandwerk sowie der Aufbau einer darauf basierenden kollegialen Beratungsstruktur soll die notwendige Professionalisierung der Fleisch-Direktvermarktung nachhaltig unterstützen.
- Die Vernetzung der kooperierenden Verbände und Organisationen aus den Bereichen Landwirtschaft, Fleischhandwerk und Bildung soll diese Ziele stützen.

Durchführung

- Entwicklung eines Weiterbildungskonzeptes für hofnahe, handwerkliche Fleischverarbeitung.
- Umsetzung und Verfestigung durch Basis-Seminare, Fachseminare und Online-Kurse für direktvermarktende Landwirte sowie Quereinsteiger.
- Aufbau und Verfestigung eines Angebotes kollegialer Beratung (peer learning) im Bereich hofnaher, handwerklicher Fleischverarbeitung.

Hauptverantwortlich

vlhf-Verband der Landwirte
mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V.

Malte Krämer /
Dr. Andrea Fink-Keßler
0151 57433778 / 0177 9332010
info@biofleischhandwerk.de

Mitglieder des Zusammenschlusses

- Gut Fahrenbach GbR, Sven Gabriel
- Biolandhof ÖX, Malte Krämer
- mmh-Bio e.K., Metzgerei Theisinger
- Vereinigung der hessischen Direktvermarkter VDH e.V., Simone Hofmann
- Vereinigung Norddeutscher Direktvermarkter VND e.V., Eberhard Prunzel-Ulrich
- Johann-Philipp-Reis Schule, Nick Szymanski

Assoziierte Partner

- Schweifurth-Stiftung, Dr. Nils Kohlschütter

Laufzeit: 07/2025 - 06/2029



Herstellung von Leberkäse © A. Fink-Keßler



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

