

4. Bundestreffen der Regionalbewegung Sonntag, 20. April 2008

Zusammenfassung des Vortrages „Innovationen in der ökologischen Lebensmittelverarbeitung“

Auch die ökologische Lebensmittelverarbeitung hat in den letzten Jahren zunehmend mit Konkurrenzdruck zu kämpfen.

Eine quantitative Analyse der Bewerbungen für den *Innovationspreis Bio-Lebensmittel-Verarbeitung* 2003, 2005 und 2007 (Gottwald/Boergen, 2008) hat gezeigt, dass Innovationen innerhalb der ökologischen Lebensmittelverarbeitung vielfältige positive Wirkungen auf den Unternehmenserfolg, sowie auf kooperative Geschäftsbeziehungen zu Produzenten, anderen Verarbeitern und Vermarktern in der Region haben können.

Die Branche bietet Raum für die unterschiedlichsten innovativen Ideen mit regionalem Bezug:

Insbesondere bei der Nutztierzucht und –haltung, sowie bei der Weiterverarbeitung von tierischen Erzeugnissen können und müssen in der Bio-Branche neue Wege gegangen werden.

Hierzu werden vier Unternehmen der Fleischbranche vorgestellt, die in ihren Innovationen regionale Produktion und Vermarktung, ökologische Herstellung und einwandfreie Qualität erfolgreich vereinen.

- 1) *Thönes Natur Verbund*
- 2) *Chiemgauer Naturfleisch*
- 3) *Edeka Nord Gutfleisch*
- 4) *Kurhessische Fleischwaren*

All diese Beispiele zeigen, dass es Alternativen gibt zum Billigwahn und zur Massenproduktion von Fleisch- und Wurstwaren. Im Sinne des Leitbilds der Schweisfurth-Stiftung, der *Ökologie der kurzen Wege*, ist zukunftsfähige, nachhaltige Lebensmittelproduktion regional, ökologisch und qualitativ hochwertig.

Kontakt:

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald
Schweisfurth-Stiftung München

Südliches Schlossrondell 1

80638 München

Tel: 089/17959510

Email: cthomas@schweisfurth.de