

**Pressemitteilung vom 07.05.2024**

---

Fachtagung Rindfleisch – gemeinsam in die Zukunft

## **Herausforderungen als Chancen nutzen**

**Kulmbach/Freising, 07.05.24: Die Rinderhaltung prägt seit Jahrhunderten die Kulturlandschaft Bayerns. Doch wie sehen die Herausforderungen und Chancen für die Zukunft aus? Diese zentralen Fragen diskutierte das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) auf der Fachtagung „Rindfleisch – gemeinsam in die Zukunft“ am 18. April in Rohrbach gemeinsam mit namhaften Experten aus der gesamten Wertschöpfungskette.**

Bayern ist Rinderland Nummer eins. Die Rinderhaltung prägt Bayerns Landschaft und ist zugleich ein wichtiger Wirtschaftsfaktor: Rind- und Kalbfleisch haben einen Anteil von rund zwölf Prozent an den Verkaufserlösen der bayerischen Landwirtschaft. Allerdings greifen vor allem jüngere Verbraucherinnen und Verbraucher zunehmend zu pflanzlichen Lebensmitteln anstatt zu Fleisch – sei es aus gesundheitlichen Gründen, Sorge ums Tierwohl oder die Klimabilanz. Wie kann die Rinderbranche diese Herausforderungen bewältigen und erfolgreich in die Zukunft gehen?

Zusammen mit Experten aus Wissenschaft und Praxis befasste sich das KErn im Rahmen der Fachtagung „Rindfleisch – gemeinsam in die Zukunft“ mit dieser Frage. Das Fazit: Für alle Akteure der Wertschöpfungskette Rind bieten sich auch in diesem herausfordernden Umfeld zahlreiche Chancen: Zentrale Erfolgsfaktoren sind dabei regionale Netzwerke, Qualität und Wertschätzung, Kommunikation gegenüber dem Verbraucher sowie eine grundsätzlich zukunftsorientierte Haltung.

„Es ist wichtig, vom Verbraucher ausgehend zu denken und Qualität mit Regionalität zu verbinden. Bayern bietet hierfür die besten Voraussetzungen“, betonte Alexandra

Seite 1 von 3

KErn Am Gereuth 4  
85354 Freising

Hofer Straße 20  
95326 Kulmbach

E-Mail [poststelle@KErn.bayern.de](mailto:poststelle@KErn.bayern.de)  
Internet [www.KErn.bayern.de](http://www.KErn.bayern.de)

**Kontakt für Presse:**  
[presse@kern.bayern.de](mailto:presse@kern.bayern.de)

**Für fachliche Rückfragen:**  
[Alexander.Hugel@kern.bayern.de](mailto:Alexander.Hugel@kern.bayern.de)

Schenk, Leiterin der Abteilung „Ernährung und Markt“ am Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus.

„Wir müssen gemeinsam die Wertschätzung und regionale Wertschöpfung stärken, um die Wirtschaftlichkeit der Rindfleischerzeugung in Bayern weiter zu verbessern“, ergänzte Stephan Sedlmayer, Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft.

### **Qualität aus Bayern: Potenzial regionaler Netzwerke nutzen**

Entgegen dem allgemeinen Trend ist der Konsum von Rind- und Kalbfleisch in bayerischen Haushalten seit Jahren auf einem stabilen Niveau.<sup>1</sup> Dabei achten Verbraucherinnen und Verbraucher beim Fleischkauf neben Qualität und Frische stark auf den Aspekt Regionalität.<sup>2</sup> Aufgrund des Selbstversorgungsgrad von etwa 150 % bietet die Regionalvermarktung von Rindfleisch gerade in Bayern erhebliches Potenzial.<sup>3</sup> Besonders groß ist das Wertschöpfungspotenzial bei einer direkten und unmittelbaren Vernetzung aller Akteure: Das bewiesen auf der Fachtagung auch praktische Beispiele wie das regionale Netzwerk von Stefan Fuß, Inhaber des Gasthauses „Goldener Stern“, oder das Modellprojekt „Mutterkuhles“. Die räumliche Nähe zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Endverbrauch verkürzt zudem die Transportwege und die damit verbundenen Emissionen – und verbessert somit die Klimabilanz des Produkts. Zudem bietet eine transparente Regionalvermarktung persönliche Identifikationsflächen bei Verbraucherinnen und Verbrauchern und sorgt so für eine höhere Wertschätzung.

### **Communication is Key: Heimisches Rindfleisch mit Mehrwert**

Die Experten der Fachtagung waren sich einig, dass es für alle Akteure essenziell sei, Verbrauchern den Mehrwert von heimischem Rindfleisch zu vermitteln.

Referenten aus verschiedenen Bereichen zeigten beim Fachkongress entsprechende Wege auf. Für Dirk Freyberger, Metzgermeister und Fleischsommelier, ist ein grundlegender Positionswechsel nötig: „Wir müssen an das Thema Rindfleisch anders herangehen. Wir dürfen uns nicht mehr nur verteidigen, sondern müssen die Vorzüge von Rindfleisch hervorheben.“ Rindfleisch punktet dabei nicht nur mit einer vergleichsweise hohen Nährstoffdichte<sup>4</sup>, sondern auch mit einem einzigartigen Geschmacksprofil. Marken und Qualitätssiegel sind ein weiteres Mittel, um den Wert heimischen Rindfleisches zu kommunizieren und Vertrauen zu schaffen. Neben etablierten Siegeln, wie „GQ Bay-

---

<sup>1</sup> Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) – Consumer Panel, im Auftrag des StMELF

<sup>2</sup> POSpulse/Statista

<sup>3</sup> Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) – Fleisch- und Geflügelwirtschaft in Bayern 2023

<sup>4</sup> <https://www.bzfe.de/lebensmittel/vom-acker-bis-zum-teller/rindfleisch/rindfleisch-gesund-essen/>

ern“ und „Bayerisches Rindfleisch g.g.A.“, spielen dabei auch Regionalmarken eine wichtige Rolle.

„Genuss entsteht nicht nur am Gaumen, sondern auch im Kopf. Themen wie Tierwohl, Gesundheit und Nachhaltigkeit sowie Storytelling spielen bei der Vermarktung rund ums Rindfleisch daher eine immer wichtigere Rolle“, betont Sebastian Wolfrum, Bereichsleiter Ernährungswirtschaft und Genuss am KERN.

### **Heranwachsende Verbrauchergeneration und Zukunftsthemen bedienen**

Um erfolgreich in die Zukunft zu schreiten, ist es für alle Akteure der Wertschöpfungskette Rind wichtig, sich der relevanten Zukunftsthemen anzunehmen – und gezielt die heranwachsende Konsumgeneration und deren Bedürfnisse zu bedienen. Für die sogenannte Generation Z ist Essen ein politisches und persönliches Statement. Sie legt großen Wert auf nachhaltige und innovative Lebensmittel, die vor allem im virtuellen Raum rege diskutiert werden. „Der Rindfleischsektor muss sich entsprechend visionär positionieren und kommunizieren, um die Verbraucher von morgen zu erreichen“, betont Publizist Hendrik Haase. Die Rindfleischbranche hat auf allen Wertschöpfungsstufen Innovationen zu bieten, beginnend bei High-Tech im Bereich der Tierhaltung über besondere Haltungsformen bis hin zu neuartigen Zuschnitten und Zubereitungsarten. In Kombination mit innovativen digitalen Kommunikationswegen ergeben sich somit vielfältige Chancen, um das heimische Rindfleisch als Lebensmittel der Zukunft auf dem Markt zu positionieren.

### **Über das KERN**

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern und bereitet gesellschaftlich relevante Ernährungsthemen für verschiedene Zielgruppen auf. Das Institut fördert einen wissensbasierten und interdisziplinären Austausch zwischen Forschung, Ernährungswirtschaft, Produktion und Ernährungsbildung. Zudem treibt das KERN mit verschiedenen Projekten und Veranstaltungen Innovationen im Bereich der Ernährung voran. Aufgabe des KERN ist es, einen gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstil mit Genuss und regionaler Prägung zu fördern. Das KERN ist angegliedert an die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) und an zwei Standorten beheimatet: Kulmbach und Freising-Weißenstephan. Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://www.KERN.bayern.de>