



Qualität und Genuss.





Qualität und Genuss.



Qualität und Genuss



# Was ist **echt Schwarzwald**?

- Die Marke **echt Schwarzwald**
- **echt Schwarzwald** e.V.
- **echt Schwarzwald**-Vermarktungs-GmbH



Qualität und Genuss.

## echt Schwarzwald bedeutet ...

- **Beste Qualität**
- **Hochwertige Produkte bzw. Erzeugnisse**
- **aus den Naturparks im Schwarzwald**
- **Besondere Erzeugung**



# Produktpalette

**Rindfleisch**

**Edelbrände**

**Honig**

**Schafe und Ziegen**

**Schweinefleisch/**

**Schwarzwälder Bauernschinken**



## Unsere **echt Schwarzwald-** Rinder

Qualität und Genuss.

- weiden mindestens 6 Monate pro Jahr
- sind geboren, gehalten, (geschlachtet) in:  
Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord oder  
Südschwarzwald
- werden ohne Milchaustauscher aufgezogen
- Gentechnik unveränderte Futtermittel
- erreichen gute Klassifizierung mit erwünschter  
Abdeckung
- Mindestens 7 Tage am Knochen gereift



## echt Schwarzwald-Schweine

Qualität und Genuss.

- stammen aus besonders artgerechter Tierhaltung
- sind geboren, gehalten, (geschlachtet) in:  
Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord oder  
Südschwarzwald  
(Ferkelerzeugung auch in angrenzenden Gebieten)
- werden besonders ausgewogen gefüttert
- werden nur regional und damit kurz transportiert
- Gentechnik unveränderte Futtermittel



Qualität und Genuss.

## Unsere **echt Schwarzwald-**Lämmer und Ziegen

- Weidesaison 9 Monate pro Jahr
- sind geboren, gehalten, (geschlachtet) in:  
Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord oder  
Südschwarzwald
- werden ohne Milchaustauscher aufgezogen
- Die **echt Schwarzwald**-Lämmererzeugung erfolgt  
ausschließlich in Weidemast
- Gentechnik unveränderte Futtermittel



## Die **echt Schwarzwald-** Edelbrände und Liköre

- Unser Obst stammt aus Streuobstbeständen aus den beiden Naturparks ( eingeschränkte Sortenvielfalt)
- Unsere Brände werden sensorisch beurteilt und erfüllen die Anforderungen des Kleinbrennerverbandes zur Prämierung .



## Unser **echt Schwarzwald**-Honig

- wird nur innerhalb der beiden Naturparke gesammelt
- **Die echt Schwarzwald-Imker** verzichten auf chemisch-synthetische Mittel zur Bekämpfung von Krankheiten im Bienenstock
- erfüllt alle Qualitätsanforderungen des Deutschen Imkerbundes



# Entwicklung

**Metzgereien 15%**

**Gastronomie 80 %**

**Erzeugerbetriebe vom Pforzheim bis Waldshut**

**Gastronomie Betriebe im ganzen Schwarzwald**

**Neu Gastronomie Betriebe im Kaiserstuhl**

**Neu Metzgerei in Hugelheim und Kampfelbach**



# Entwicklung

**Markteintritt von weiteren Metzgern**

**Beitritt von weiteren Gastronomie Betrieben**

**Regionalregal pro Landkreis 5 Verkaufsstellen**

**Einführung Onlineshop**

**Marktstand Vogtsbauernhof**

**Naturparkzelt/ Naturparkmarkt**

**Vermarktungsplattform / Logistik**

**Lager für e.S. Produkte ( Zentral)**



**Markthallen**

**Europafarm**

**Portalmarkt Berghaupten**

**Schmidt´s Märkte**

**Kohler Märkte**

**Nähe zum Verbraucher suchen !**



## echt Schwarzwald hilft ...

- ... sich durch Qualitätsorientierung deutlich vom Wettbewerb abzuheben.
- ... Ihren Anspruch auf Lebensmittel aus der Region deutlich zu kommunizieren.
- ... Ihre Kunden mit Premiumprodukten und besonderem Service besser zu binden.
- ... sich als Partner der Landwirtschaft darzustellen.
- ... zu zeigen, dass Sie Verantwortung für Ihre Region übernehmen.



**Danke für  
die Aufmerksamkeit!**