



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



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



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 Naturparken (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!**