



NATURE BEEF SIMMENTAL – das VDSi Markenzeichen

Unser Credo, Mutterkuhhaltung ist die natürlichste Art der Rindfleischproduktion und Fleckvieh-Simmental die dafür ideale Rasse, steht sowohl für tiergerechte Haltung mit Weidenutzung und Aufzucht der Kälber im natürlichen Herdenverband als auch für schmackhaftes Fleisch, das unsere Kunden mit gutem Gewissen genießen können. Das neue VDSimmental – Markenzeichen „NATURE BEEF SIMMENTAL“ ist kein anonymes Massenprodukt, sondern verbindet bäuerliche Regionalität mit Qualitätsrindfleisch.

Während der Rindfleischkonsum in Deutschland zurück geht, wächst das Interesse der Verbraucher an Qualitätsprodukten aus der Region. Genau dies liegt auch im ureigenen Interesse all unserer Direktvermarkter. Natürlich ist das nur die „eine Seite der Medaille“. Dazu kommt die zunehmende Abkehr der Gesellschaft von der industriellen Tierhaltung, hin zu einer umweltschonenden, nachhaltigen Nutzung der natürlichen Ressourcen. Was entspricht diesen Forderungen mehr, als zwischen ihren Müttern umher tollender Kälber auf Weiden, welche Landwirtschaft und Landschaftspflege in nahezu idealer Weise miteinander verbinden. Genau dazu müssen die Kunden beraten und aufgeklärt werden. Sie dürfen und sollen sich unsere Simmentalrinder im Stall und auf der Weide ansehen. Sie dürfen und sollen beim Einkauf im Hofladen ein rundum gutes Gefühl haben. Das Gefühl mit dem Kauf ganz persönlich einen Beitrag zum Tierwohl in der Landwirtschaft zu leisten, dies zusätzlich verbunden mit echter Genussqualität.

Genuss und Geschmack

Natürlich muss das so gewachsene Rindfleisch auch wirklich gut schmecken. Aber da ist uns bei unserem Produkt nicht Bange. Kälber der Rasse Fleckvieh-Fleisch oder Beef Simmental wachsen nahezu optimal auf. Neben der Nutzung der Weide steht Ihnen ein zweites Naturprodukt, die Milch der Mutter zur Verfügung. Davon haben die Kühe unserer Rasse reichlich. Fleckvieh-Simmental Kühe haben nachweislich die höchste Milchleistung aller Fleischrinderrassen. An die natürliche Weideperiode schließt sich in der Regel eine Stallhaltung mit überwiegend in Hofnähe gewachsenem Grundfutter an. Schon dies ist ein gewichtiger Punkt für Fleischqualität. Dazu kommen die ganz speziellen Eigenschaften der Rasse. Gut gereiftes Fleisch aus der Simmental-Mutterkuhhaltung hat eine optimale Balance aller Inhaltsstoffe, es ist zart und darüber hinaus gut marmoriert. Dies garantiert dem Verbraucher ein auf Aroma beruhendes, echtes Geschmackserlebnis.

Simmental ist nicht gleich Simmental

Diese Erkenntnis hat uns als Bundesrasseverband im Jahr 2017 bewogen, die Initiative „Genuss vom Hof“ zu starten und der Direktvermarktung mehr Raum als bisher einzuräumen. Zu diesem Zeitpunkt waren wir noch der Meinung das ein eigenes Label für unser Produkt außerhalb unserer Möglichkeiten liegt. Seitdem haben wir uns intensiv mit dem aktuellen Rindfleischmarkt und den Chancen unseres ganz speziellen Zuchtproduktes „dem Simmentalrind“ beschäftigt. Wir haben erkannt, dass uns nichts anderes über bleibt, als die Verbraucher ab jetzt darüber aufzuklären, dass der Werbebegriff „Simmental-Fleisch“ oder „Simmental-Jungbülle“ im Supermarkt eben nicht für unser Produkt steht und gar nichts mit der von uns praktizierten Simmental-Mutterkuhhaltung zu tun hat. Die so angepriesenen Jungbullen entstammen der großen Simmental-Milchkuhpopulation, werden künstlich aufgezogen und anschließend intensiv gemästet. Darüber hinaus ist das so produzierte Fleisch oft nicht lange genug gereift. Dazu kommt, das Fleisch von Jungbullen ist von Natur aus kaum marmoriert. In Folge all dessen bleiben Genuss und Geschmack auf der Strecke. Käufer reagieren nach der Verkostung

eines solchen Discounter Produktes oft enttäuscht und wenden sich aus Unkenntnis über Hintergründe und Zusammenhänge generell vom Simmentalrindfleisch ab. In dieser Situation mussten wir als Bundesrasseverband reagieren. Wir können und wollen nicht mit den Preisen der Supermärkte konkurrieren, aber wir können und wollen selbstbewusst auf unser Produkt hinweisen.

„NATURE BEEF SIMMENTAL“

Das hat uns als VDSi bewogen, die Marke „NATURE BEEF SIMMENTAL“ zu entwickeln und offiziell eintragen zu lassen. Unser Anliegen ist es, qualitätsbewussten Rindfleisch Käufern zu vermitteln, wo diese Marke zu finden ist, in Ihren Betrieben. Wir bieten allen Direktvermarkter unter unseren Mitgliedern an, ab jetzt mit der Marke zu arbeiten. Wir haben dazu eine Markensatzung und eine Lizenzvereinbarung entwickelt. Natürlich werden die heutigen Kunden von einer Vielzahl an Werbeangeboten überschüttet und es wird nicht leicht sein, unserer Marke Gehör zu verschaffen. Unser Ziel besteht nicht darin, künftig die Regale der Supermärkte zu füllen. Unser Ziel liegt in einer Nische, die Qualität mit Natürlichkeit verbindet. Wenn unsere Kunden mit der Fleischqualität zufrieden sind und Wert auf unsere Rasse und unsere Art der Rinderhaltung legen, dann weisen Sie diese Kunden unbedingt darauf hin, dass genau unsere Marke für diese Qualität steht. Der solcherart z.B. in Mundpropaganda geworbene nächste Kunde wird schon wieder noch bewusster auf die Marke achten. Wir haben diese Konzeption und die Idee dahinter sehr erfolgreich auf unserem Bundesrassetreffen am 29. September 2019 vorgestellt und schon am ersten Tag haben sich zehn Betriebe zu einer Teilnahme am Programm gemeldet. Diese Resonanz bestärkt uns auf dem richtigen Weg zu sein. Bitte nutzen auch Sie diese Option, sowohl in Hinblick auf Ihren Vermarktungserfolg als auch in Hinsicht auf die Zukunft unserer Rasse.

Das Label „NATURE BEEF SIMMENTAL“ steht für die Qualität unserer Rasse.

Zu allen Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Ihr VDSimmental