

Press release**Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde****Annika Bischof M.A.**

06/01/2022

<http://idw-online.de/en/news794866>Research projects
Environment / ecology, Zoology / agricultural and forest sciences
transregional, national**Hochschule
für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde****Testläufe gestartet: Regionales Rindfleisch auf Brandenburger und Berliner Kantinentellern****Im Forschungsprojekt WertWeideVerbund der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE) werden Wünsche von Konsument:innen erfüllt und nachhaltige Landwirtschaft gefördert. Das Ergebnis ist bei Testläufen in verschiedenen Kantinen in dieser Woche kulinarisch erlebbar.**

Immer mehr Konsument:innen wünschen sich regionales und artgerecht erzeugtes Fleisch. Weidehaltung von Rindern erfüllt diesen Wunsch und ist in Brandenburg weit verbreitet. „Doch der Nachwuchs aus der Mutterkuhhaltung wird größtenteils über die Landesgrenzen hinaus vermarktet. Es mangelt in Brandenburg an geeigneten Schlacht- und Verarbeitungsstrukturen für den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten“, beobachtet Prof. Dr. Anna Häring, Projektleiterin an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE).

Im Projekt WertWeideVerbund wird gemeinsam mit Partnern aus der Landwirtschaft, Schlachtung, Verarbeitung, Handel und Gemeinschaftsverpflegung nach Lösungen gesucht. Ziel ist der Aufbau neuer Kooperationen, die nachhaltige Landwirtschaft fördern. „Wir wollen regionale Lösungen schaffen: Ein Rind, was in Brandenburg geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet wird“, erklärt Sebastian Kühn, Geschäftsführer der EFG Eberswalder Fleisch GmbH.

Ab 30. Mai 2022 findet ein erster fünftägiger Testlauf statt. Vier Tiere sollen geschlachtet werden. Ihr Fleisch wird regional verarbeitet und an Kantinen von vier Großbetrieben in Berlin und Brandenburg ausgeliefert. „Die Kantinen haben sich geeinigt, wer welche Teile vom Rind abnimmt, um am Ende das ganze Tier zu verwerten“, erklärt Anna Häring. Ein zweiter Testlauf beginnt am 13. und endet am 17. Juni 2022.

Die Wissenschaftler:innen der HNEE und des Zentrums Technik und Gesellschaft der TU Berlin begleiten und evaluieren die beiden Aktionswochen. „Wir wollen wissen, ob der Ablauf vom landwirtschaftlichen Betrieb bis in die Küchen gut funktioniert und wie das Weiderindfleisch bei den Kantinengästen ankommt“, sagt die Projektleiterin. Ziel ist es, die neu geschaffene Kooperation so zu optimieren, dass noch mehr Akteure sich beteiligen und der Wertschöpfungsverbund Weiderindfleisch nach Projektende dauerhaft besteht. „Damit erleichtern wir Verbraucher:innen künftig den Verzehr von regionalem Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung und fördern eine nachhaltigere Landwirtschaft in Brandenburg“, sagt Sebastian Kühn.

Mehr Infos zum Projekt

Das Projekt WertWeideVerbund wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Programm "WIR! Wandel durch Innovation in der Region" gefördert.

Projektlaufzeit: 02/2021 - 07/2023

Projektpartner

Von folgenden Unternehmen sind die Kantinen dabei: PCK Raffinerie GmbH in Schwedt, GLG Krankenhaus Angermünde, Siemens AG und Siemens Energy in Berlin, sowie 6 Kantinen von Ministerien und Forschungseinrichtungen in Berlin und Potsdam durch das Cateringunternehmen Widynski & Roick GmbH.

Kooperationspartner

Zentrum Technik und Gesellschaft der Technischen Universität Berlin, EFG Eberswalder Fleisch GmbH

contact for scientific information:

Prof. Dr. Anna Maria Häring
HNEE-Projektleitung
+49 (3334) 657 348
Anna.Haering@hnee.de

Michaela Haack
Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der HNEE
+49 (3334) 657 451
Michaela.Haack@hnee.de

URL for press release: <http://www.hnee.de/wertweideverbund>



In der Kantine vom Helmholtz-Zentrum Potsdam Deutsches GeoForschungsZentrum (GFZ), HNEE-Mitarbeiterin
Fabienne Buchmann
Florian Reischauer
HNEE, 2022



In der Kantine vom Helmholtz-Zentrum Potsdam Deutsches GeoForschungsZentrum (GFZ), HNEE-Mitarbeiterinnen Fabienne Buchmann (links) und Johanna Dörr beim Mittagessen
Florian Reischauer
HNEE, 2022