

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	9
2	Einleitung	11
	An wen richtet sich dieses Buch?	12
	Warum?	14
	Moment mal – Weide...was?	14
	Warum denn Weidehaltung und Weidefleisch? .	14
	Woher stammt die Idee zu Weidefleisch?	16
	Die Weidefleisch-Revolution?	18
3	Wie funktioniert Weidefleisch?	19
	Wie ist Weidefleisch definiert?	19
	Graswachstum: Wie entsteht die Weide?	24
	Was ist Weidemanagement?	26
	Landschaftspflege durch Beweidung	33
	Betäubung und Tötung durch Kugelschuss auf der Weide	37
	Abhängen: Fleischreifung erhöht die Qualität .	41
4	Die Vorteile von Weidefleisch	47
	Geschmack	47
	Tierwohl	48

Umwelt und Klima	52
Gesundheit	63
Sozioökonomie	64
Kultur	67
Warum ist Weidefleisch teurer?	68
Ein Paradigmenwechsel: Wieviel Land ist ein Steak?	71
5 Weidefleisch erfolgreich vermarkten	74
Benötigen wir ein Weidefleisch-Reinheitsgebot?	74
Der wichtigste Partner: Der Metzger	76
Landwirte und Verbraucher sind Partner	77
Mitbewerber als Partner gewinnen	78
Direktvermarktung als Weg zur Unabhängigkeit	78
Ein Erlebnis anstelle des Produkts verkaufen . . .	79
Kunden binden durch Schaffen einer Kultur . . .	80
Kundentreue und Mundpropaganda	81
Hofladen, Verkaufsautomat oder Hütte am Stall?	82
Die Konkurrenz verstehen lernen	83
Muss ich jetzt ins Internet?	84
Fleischpakete attraktiver zusammenstellen . . .	88
Erhöhe die Marge durch Tüten und Beschriftung um 1000 Euro je Tier	89
Nutze Etiketten als Verkaufshilfe	91
Nutze Schockfroster zum Einfrieren	92
Gewinne den Preiskampf, indem du ihn meidest	93
Nimm die Preisgestaltung selbst in die Hand . .	93

Nutze Wurst zur Wertschöpfung	94
Innereien anders verwerten	96
Ohren, Schwanz, Füße, Knochen vermarkten .	96
Vemarkte auch Nierenfett und Talg	97
Alte Tiere vermarkten	97
Tu nicht, was der Kunde will	98
Den Kunden ausbilden	99
Kleine Einheiten anbieten	100
Öffentlichkeitsarbeit verbessert das Preisgefüge	100
 6 Weidefleisch essen	 102
Alles vom Tier genießen: Nose-to-tail-eating .	102
Was sind Edelteile?	102
Zartheit und Marmorierung sind Irrwege . . .	104
Innereien genießen	106
 7 Herausforderungen und Lösungen	 110
Ich schlachte und verkaufe drei bis vier Tiere pro Jahr. Wie kann ich mehr vermarkten?	110
Was kann man tun, wenn die Möglichkeit zum Abhängen nicht besteht?	112
Muss es ein Kugelschuss auf der Weide sein? Warum ist ein Bolzenschuss nicht möglich?	114
Wer ist zuständig für mehr Weidehaltung? . . .	115
Wie finde ich Weidefleisch-Anbieter?	118
Wie komme ich an Weidefleisch, wenn ich keinen Anbieter finde?	120

	Sollte ich eine Rinderhälfte kaufen?	123
	Warum missverstehen wir uns ständig bei den Teilstücken des Tieres?	126
8	Häufige Fragen	128
	Warum führt der Landwirt nicht einfach eine Hausschlachtung durch und umgeht so viele Probleme, zum Beispiel bei der Suche nach einer geeigneten Schlachtereie?	128
	Würde Fleischverzicht den Planeten retten?	128
	Ist Weidehaltung effizient?	130
	Ist Rinderhaltung ineffizient?	132
	Der Wasserverbrauch von Fleisch	133
	Können wir auf der Weide genug Fleisch für die gesamte Bevölkerung erzeugen?	140
	Kann Weidefleisch die Welt ernähren?	140
	Ist Bio nicht das beste?	142
9	Anhang	145
	Muster-Begründungsschreiben für den Antrag zum Kugelschuss auf der Weide	145
	Muster-Ablaufplan Kugelschuss auf der Weide	147
	Beispielhafte Preisliste	152
10	Danksagungen	154