

Förster: Aus Leidenschaft (Bio-)Fleisch

Die Gebrüder Förster GmbH wurde 1965 als Familienunternehmen gegründet und wird heute durch Thomas und Jürgen Förster geführt. Im Jahr 2007 begann man mit der Zerlegung von Bio-Schweinen. Heute ist das in Grünsfeld südwestlich von Würzburg gelegene Unternehmen ein bedeutender deutscher Bio Fleisch Vermarkter.

Dem Trend zu immer größeren Einheiten wollte man sich nicht anschließen oder wie es Thomas Förster formulierte: „Die Menschen wollen schon länger zurück zur Regionalität.“ Auch Förster ist bewusst, dass der Schweinefleischverzehr in Deutschland seit langem zurückgeht. „Die Branche macht aber auch zu wenig gezielte Werbung“, beklagte Förster. Im eigenen Schlachthof Neckermann Aub nutzt man die regionalen Programme „Geprüfte Qualität Bayern – Franken“ sowie das „Qualitätskennzeichen Baden-Württemberg“, denn schließlich stammten über 90 Prozent der verarbeiteten Tiere aus einem Umkreis von weniger als 50 km.

Man arbeitet Hand in Hand mit den bäuerlichen Betrieben und gewährleistet so eine vertrauensvolle und verlässliche Liefer- und Abnahmekette. Gebrüder Förster liefert auch Zucht- und Masttiere an die landwirtschaftlichen Betriebe.

Neben Regionalität und Bio-Qualität setzt die Gebrüder Förster GmbH auf Frische. Morgens wird geschlachtet und nachmittags verarbeitet. Schon am Folgetag liegt die Ware in den Theken des Handels.

Die Bio-Schweine werden separat geschlachtet und mit einem eigenen Stempel gekennzeichnet. Die Bio-Zertifizierung garantiert, dass die Warenströme regelmäßig geprüft und in allen Bereichen voneinander getrennt, biologische und konventionelle Ware, zerlegt werden. Außerdem steht immer Bio-Futter für die zur Schlachtung anstehenden Tiere bereit.

Bei den ökologisch erzeugten Schweinen ist es aufgrund deren geringen Anteils an der Gesamterzeugung nicht möglich, sie komplett aus der Region zu beziehen. Diese Bio-Schweine werden in der Nähe der jeweiligen Betriebe geschlachtet und als Hälften angeliefert. Um regionale Stoffkreisläufe zu etablieren, wird seit 2021 mit dem Anbauverband Biokreis kooperiert. Auch wenn der Verband mittlerweile bundesweit vertreten sei, lägen seine Wurzeln in Bayern. „Damit passt er ideal zu uns als regionalem Unternehmen“, erklärte Thomas Förster. Mittlerweile beliefern immer mehr Biokreis-Betriebe das Unternehmen. Tendenz steigend. Mit den Lieferanten bestehen in aller Regel Lieferverträge „um stetig die gleichen Mengen anbieten zu können. Ziel ist es, standortgerecht zu Produzieren, nachhaltig und naturnah zu wirtschaften, artgerechte Tierhaltung umzusetzen, sowie geschlossene Kreisläufe - beispielsweise mit Bio Ferkeln, die wir unseren Landwirten anbieten - zu entwickeln.“

Bedingt durch die Krisenlage komme es gelegentlich vor, dass Bio-Schweine schon mal eine Woche „geschoben“ werden, aber die Abnahme der vertraglich gebundenen Bio-Schweine ist gewährleistet. Im Vergleich zu konventionellem Fleisch sei der Nachfragerückgang aktuell bei Bio-Ware auch deutlich geringer.

Aus Sicht der Unternehmensleitung wird Bio die Zukunft sein, aber man dürfe den Markt auch nicht überhitzen. „Vor allem junge Menschen wünschen sich eine andere Fleischerzeugung und wollen diese im Handel auch klar erkennen können“, erklärte Thomas Förster. Sie verzehren jedoch seltener und kleinere Mengen Fleisch. Daher sei es richtig – wie es die Politik nun auch vorsieht – für Bio-Fleisch im Rahmen der Haltungskennzeichnung eine eigenständige Stufe vorzusehen.



Bio und regional: Darauf setzt das Unternehmen Gebrüder Förster.
Das Bild zeigt Christian Wucherpfennig (Landwirtschaftskammer NRW), Geschäftsführer Thomas Förster und seinen Bruder Jürgen sowie die nächste Generation Mona Platzen (Vieheinkauf Schlachthof Neckermann) und Mathias Koch (Qualitätsbeauftragter).