



Oben:

ein interessiertes Publikum aus dem pommernArche Netzwerk besichtigt Anfang Februar die Hofschlachtung im „Hof Am Mühlenbach“ kurz vor der Fertigstellung. Ein weites Freigelände hinter der Schlachtung ermöglicht den Tieren Transportstressabbau.

Links:

Der Junglandwirt Marius von Bomhard, der sein Fleisch deutschlandweit selbst vermarktet, bewirtschaftet in zweiter Generation den „Neuland“ zertifizierten „Hof Am Mühlenbach“ in Lodmannshagen nahe Wolgast und macht sich mit seiner eigenen Hofschlachtung unabhängig. Gleichzeitig bietet er die Schlachtung von Schwein und Rind anderen Betrieben in der Region an. In nicht allzuferner Zukunft wird man seine frischen Produkte auch in pommernArche Regionalläden kaufen können.

Links:

Nach mehreren Workshopterminen im letzten Quartal 2019 stieß Marius Bomhard im Dezember 2019 zum Verbund der pommernArche Regional-Schlachtungs-Experten im pommernArche Projektbüro in Stralsund. Damit eröffnete er gleichzeitig dem Verbund die Lösung der dringendsten Engpässe in der Schlachtung.

Unten:

Netzwerk- und Expertentreffen erschließen neue Möglichkeiten, gemeinsame Lösungen, nachhaltiges Handeln, effiziente Aufgabenteilung, stärken die Zusammenarbeit, führen zu regionalen und bundesweiten Partnerschaften und tragen zur Entwicklung und Optimierung umweltgerechter, nachhaltiger Produktion von Superprodukten aus Vorpommern bei.

Alle Bilder: pommernArche e.V.

Stralsund/Lodmannshagen 1. 3. 2020

pommernArche Regional-Schlachtungs-Initiative Vorpommern zeigt erste Erfolge

Hof am Mühlenbach eröffnet ersten Hofschlachtungsbetrieb im Verbund und bietet regionalen Züchtern die Möglichkeit tiergerechter, biologischer und EU-zertifizierter Schlachtung.

Die im August 2019 durch den pommernArche-Verein initiierte pommernArche Regional-Schlachtungs-Initiative zur Realisierung tiergerechter Schlachtung in Vorpommern bringt Höfe und Projekte aus beiden Landkreisen Vorpommerns, von Rügen bis zur Oder zusammen, die den Bedarf einer hofnahen Schlachtung auf den Punkt bringen und sich als Netzwerk gegenseitig unterstützen. Auslöser der Initiative war die Schließung des Schlachthofes von Teterow im Sommer 2019 für Schweine und die Notwendigkeit zu handeln. Denn ohne Schlachtung keine Zucht. Mehrere teilnehmende Betriebe haben Hofschlachtung im Fokus.

So kam auch Marius von Bomhard Anfang Dezember 2019 nach mehreren Workshopterminen im vierten Quartal 2019 zum pommernArche-Expertentreffen ins pommernArche Projektbüro in Stralsund und eröffnete damit gleichzeitig dem Verbund die Lösung der dringendsten Engpässe.

Seine Hofschlachtung Hof am Mühlenbach in Lodmannshagen nahe Wolgast stand damals kurz vor der Fertigstellung und hat das Potential den naheliegenden Bedarf in der Region zu decken.

Eine weitere Forderung des Netzwerkes aus meist ökologisch betriebenen Höfen an den Schlachtbetrieb ist die nächstmögliche Entfernung sowie der notwendige Auslauf und Ruhephasen vor der Schlachtstätte, um tierschädlichen Transportstress zu minimieren und damit die Fleischqualität zu optimieren.

All das bietet der Junglandwirt Marius von Bomhard, mittlerweile jüngstes Mitglied im pommernArche Erzeugerverbund, mit seiner hofeigenen Schlachtung, die nun die ersten erfolgreichen Schlachtungen vorweisen kann. Marius von Bomhard, der in zweiter Generation den Hof am Mühlenbach, in der reizvollen Moränenlandschaft Ostvorpommerns zwischen der Universitätsstadt Greifswald und der Insel Usedom weiterführt meint es ernst wenn es um Tierwohl und Schlachtung geht.

Er sorgt auf seinem 1993 aus Ruinen wieder auferstandener Bauernhof, für artgerechte Freilandhaltung, insbesondere von Rindern und Geflügel.

Der Hof finanziert sich hauptsächlich durch die Direktvermarktung von hochqualitativem Weiderinder- und Freiland-Schweinefleisch und Vermietung von komfortablen, kinder- und haustierfreundlichen Ferienhäusern. Er ist von NEULAND zertifiziert, einem Verein der u.a. vom Deutschen Tierschutzbund und vom BUND getragen wird.

Der Schlachtbetrieb ist mittlerweile EU- und Bio zugelassen.

Ab sofort können dort Schlachttermine vereinbart werden.

Per Mail und mobil: 0175/5511532, vermarktung@lodmannshagen.de

Weitere vorweisbare Erfolge des pommernArche Verbundes, der mittlerweile mit einer Reihe von regionalen und überregionalen Netzwerken wie z.B. mit dem eben in Gründung begriffenen Verein Lernort Schulbauernhof, der Akademie für Nachhaltige Entwicklung Güstrow, dem Landes- und Bundesnetzwerk Regionalbewegung und diversen Partnern in Polen zusammenarbeitet, sind laufende Abstimmungsprozesse zwischen Züchtern und Verarbeitern aus Land- und Forstwirtschaft, um lebensmittelsichere Weiterverarbeitung zu gewährleisten, neue Produktideen zu realisieren und um Vermarktung, Vertrieb und Arbeitsteilung zu optimieren.

Dazu gehört auch die Bemühung, die Stadt-Land-Beziehung zu intensivieren, damit die regionalen Verbraucher aus Vorpommern nicht weite Wege auf sich nehmen müssen, und um damit auch CO₂-Ausstoß zu reduzieren und Ressourcen zu schonen.

Damit verbrauchernaher Absatz in den Städten verbessert wird, ist der Verbund derzeit damit befaßt, genossenschaftliche Zusammenarbeit zu organisieren, auch andere Hofläden zu integrieren und Regionalläden mit weiteren regionalen Produkten aus Vorpommern zu realisieren, gemeinsames Marketing und Vermarktungsmöglichkeiten der Erzeuger auszuloten.

Interessierte Hofläden, Züchter, Vermarkter und Produzenten sind herzlich willkommen im Verbund.

Desweiteren freut sich die pommernArche auch auf Züchter, vom Aussterben bedrohter Tiere und Pflanzen, zum gemeinschaftlichen Aufbau einer Archeregion.

**Anprechpartner: pommernArche Projektbüro: pommernarche@aol.com,
Tel 03831 28710**