

# Betriebsvorstellung Lukas Wintermantel



# Standort

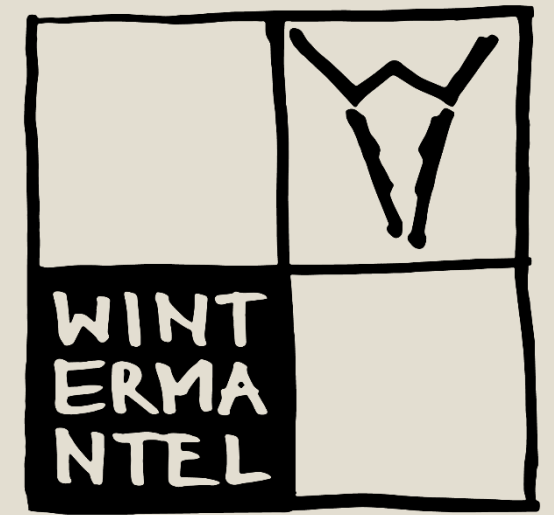


## Hüfingen, Städtedreieck





# Übersicht Hof und Leute



- Lukas (39) und Juliane (35) Wintermantel
- 3 Kinder
- Agrarstudium in Hohenheim
- Biobetrieb seit 1990
- 60 ha landwirtschaftliche Nutzfläche
- 40 ha Acker und 20 ha Grünland
- Gelernter Metzger; Ausbildung in kleinem Betrieb vor Ort und in der Herrmannsdorfer Metzgerei
- Mutterkuhhaltung mit Mast zur Rindfleischerzeugung
- Muttersauen mit Mast zur Schweinefleischerzeugung
- Eigenes Grundfutter und Futtergetreide
- Ausschließlich eigene Schlachtung und Direktvermarktung





# Mutterkuhhaltung



- 14 Mutterkühe + 1 Deckbulle
- Rasse Hereford und Angus
- Ochsen und Färsenmast bis 36 Monate
- 6 Monate Weidehaltung, 6 Monate Stallhaltung
- Ausschließliche Fütterung mit Grundfutter von den eigenen Flächen (Heu von den Wiesen und Silage vom Ackerfutter)



# Mutterkuhhaltung





# Schweinehaltung



- 3 Muttersauen
- Rasse Schwäbisch-Hällische und Duroc
- Mast bis ca. 12 Monate
- Außenklimastall mit verschiedenen Funktionsbereichen und Suhlen
- Fütterung mit auf dem Hof erzeugten Getreide und Molke



# Schweinehaltung





# Schlachtung



- Derzeit pro Monat 1 Rind und 3 Sauen
- Gepachtetes Gemeindeschlachthaus in ca. 10 km Entfernung
- Handwerkliche Schlachtung
- Warmfleischverarbeitung

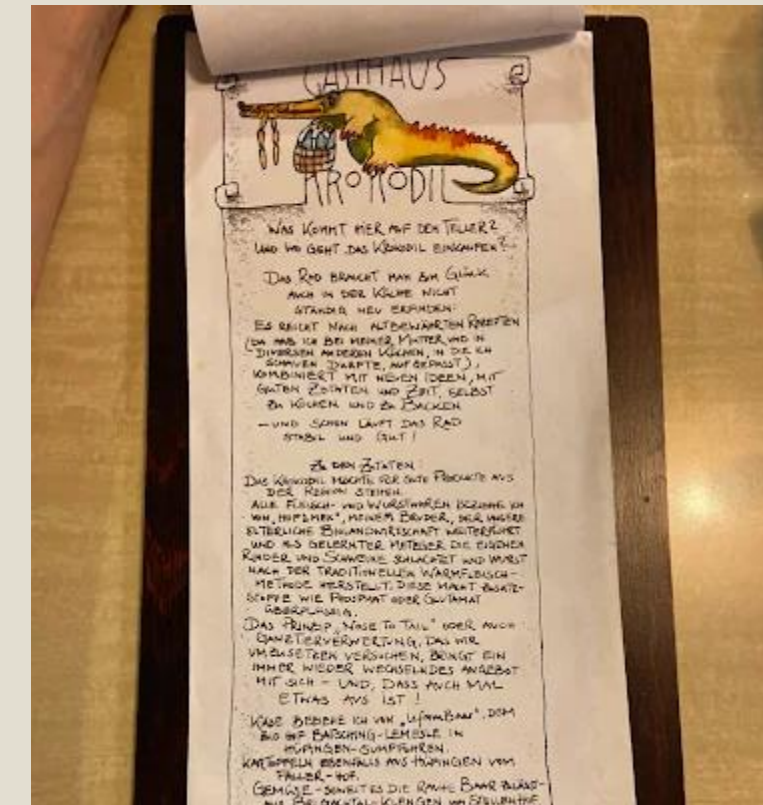


# Schlachtung





# Vermarktung



- Per Vorbestellung über Whatsapp an ca. 400 Kunden
- Pakete, Einzelteile, Special Cuts, Saisonales, Wurst
- Keine aktive Werbung
- Schweine an Gasthaus Krokodil in Hüfingen
- Rinder an Bio-Hotel Alpenblick in Höchenschwand



# Perspektiven



Großes Potential vorhanden:

- Verbraucher wünschen sich (greifbare) Transparenz &
- Hohe Qualität (handwerkliche Verarbeitung)



# Herausforderungen



- Arbeitswirtschaft
- „träges System“ (lange Reaktionszeit bei Nachfrageänderung)
- Anpassung der Vermarktung
- Qualifizierte Handwerker (Metzger)!



# Vielen Dank fürs Zuhören!

