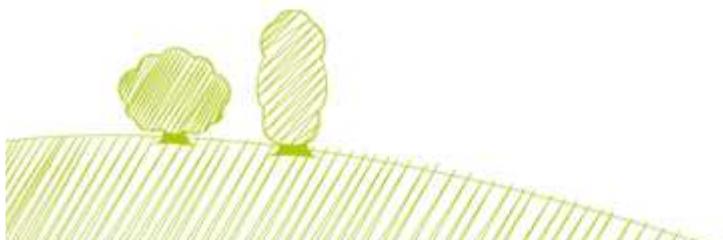


# Genuss am Fluss – Vertrieb und Vermarktungsmöglichkeiten des Elbeburgers

Piroska Patzak

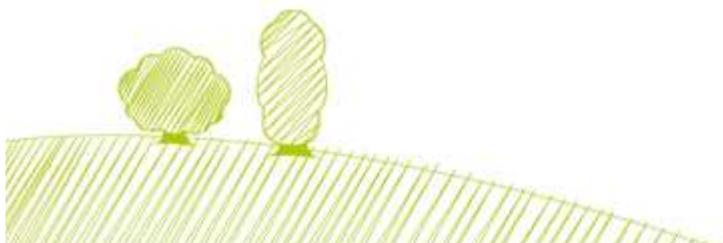
Planungsbüro für Regionalentwicklung,  
Freiraum & Umwelt



Treffen der Erzeugergemeinschaft „Elbeburger“ am 3. Mai  
2011 in Oranienbaum-Wörlitz, OT Gohrau

## Gliederung

- Vorstellung bisheriger Ergebnisse
- Entwicklungspotenziale
- Vorstellung des Vertriebpartners und des Elbeburgermobilis
- Produktwerbung und Finanzierungsmöglichkeiten
- Fazit / Ausblick



# Welche Ziele sollen mit einer Regionalvermarktung verfolgt werden?



- UNESCO MAB-Programm „Der Mensch und die Biosphäre“ → integriert die Nutzung durch den Menschen
- Kulturlandschaft ist durch den Menschen entstanden
- Aber: den hier lebenden Menschen, ist das Potenzial, welches die Region bietet, zu wenig bewusst!
- Biosphärenreservat hat noch eine zu geringe Akzeptanz; Bedeutung des Schutzgebietes wird unzureichend erkannt

Regionale Produkte sollen und können zur Identitätsbildung mit dem Gebiet der Mittelelbe beitragen!

## Der Elbeburger®

- seit Herbst 2008; Projekt des FÖLV
- Ziele: Erhöhung der regionalen Wertschöpfung!  
Naturschutz durch Nutzung!
- Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern
- seit März 2011 „Vertrieb mit Elbeburger-Mobil“



# Die Elbeburger-Varianten



# Elbeburger®

Varianten des Elbeburgers

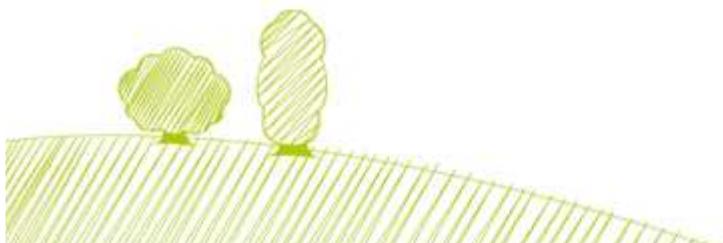
Elbelamm (Bulette vom Elbelamm)

Auenwild (wildbulette)

Fisch (Fischbulette)

Heckrind (Bulette vom Heckrind)

Vegetarischer Burger



# Erzeuger und Verarbeitungsbetriebe



*Der Elbeburger® wird in verschiedenen Varianten angeboten:  
mit Lammfleisch, Wildfleisch, Fisch, Rindfleisch und als vegetarische  
Varianten sowie mit unterschiedlichen Gewürzsaucen (z.B. Senfsauce,  
Meerrettichsauce, fruchtige Sauce auf Apfelbasis).*

*Alle Zutaten des Elbeburgers (Fleisch, Käse, Brötchen, Gemüse und  
Gewürzsauce) werden von Erzeugern aus dem Gebiet der Mittleren  
Elbe produziert. So stammt das Fleisch und der Käse von Tieren  
aus verschiedenen Beweidungsprojekten, die zur Erhaltung der  
Kulturlandschaft im Biosphärenreservat beitragen.*

*Durch die kulinarische Verwertung der Produkte wird die regionale  
Wirtschaft gestärkt und die Zusammenarbeit zwischen Produzenten  
und Anbietern gefördert. Kurze Transportwege schonen die Umwelt.*

*Mit dem Verzehr des Elbeburgers tragen Sie zur  
Stärkung regionaler Betriebe und zum Erhalt unserer  
Landschaft bei!*

## Erzeuger

**Brötchen aus dem Holzbackofen**  
Bäckerei Eckhard Große, 06785 Oranienbaum-Wörlitz,  
OT Gohrau, Jugendstr. 26, Tel. 0349 05-20424

**Lammfleisch**  
Schäferei Olav Mücke, 06785 Oranienbaum-Wörlitz,  
OT Riesigk, Feldblick 8, Tel. 0172-349 8189

**Buletten vom Elbelamm**  
Fleischerei Gottfried Wildgrube, 06785 Oranienbaum-Wörlitz,  
OT Gohrau, Jugendstr. 10, Tel. 0349 05-20534

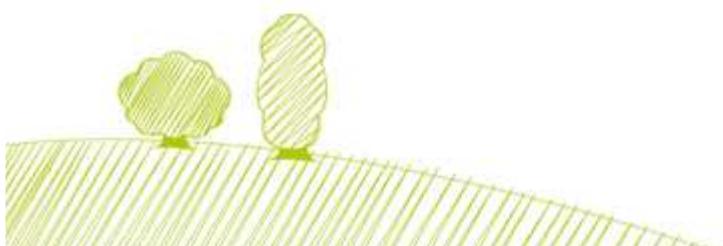
**Schafskäse**  
Pfends Biohof, Stefan und Elvira Pfendt  
06888 Lutherstadt Wittenberg, OT Pratau, Lindenstr. 9,  
Tel. 03491-45 0126

**Fischbuletten**  
Forellenhof Thießen, Frank Ehrmann  
06862 Thießen, Mönchholz 3, Tel. 0349 07-20455

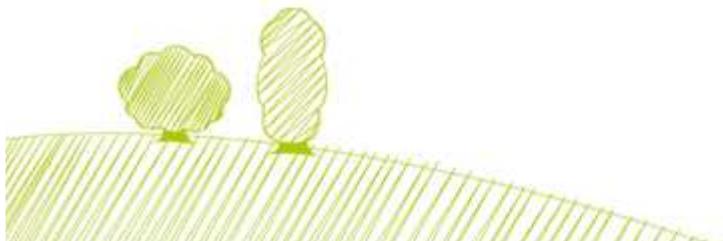
**Wildbuletten**  
Anhalt-Dessauische Wildkammer, Fleischerei Ogkler,  
06785 Oranienbaum-Wörlitz, OT Wörlitz  
Erdmannsdorffstr. 82, Tel. 0349 05-20379

**Buletten vom Heckrind**  
Primigenius Köthenner Naturschutz  
und Landschaftspflege gGmbH  
06369 Wulfen, Am Weinberg 6, Tel. 034979-30040

**Zubereitung vegetarischer Varianten, Gewürzsaucen**  
KiekinPott GbR, Stefan Wallwitz  
06844 Dessau-Roßlau, Zerbster Str. 16, Tel. 0177-3932889

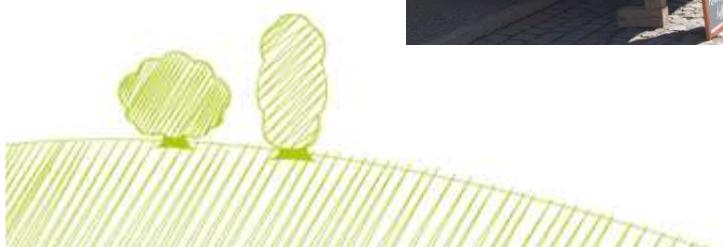


- Beschaffenheit der Zutaten
- Qualitätskriterien
- Wie kann kurzfristig auf größere Bestellmengen reagiert werden?
- Lösungsmöglichkeiten für Logistik
- Entwicklung weiterer Varianten (Geflügel oder für spezielle Zielgruppen; z.B. Senioren)
- Gründung einer Erzeugergenossenschaft?



## Das Elbeburgermobil

- seit März 2011 Kooperation mit der Kiek in Pott GbR, Herr Stefan Wallwitz
- Gestaltung eines Imbisswagens als „Elbeburgermobil“



# Produktwerbung

- Flyer Regionalprodukte, Elbeburger, Elbeburgermobil
- Finanzierungsmöglichkeiten
- Weiteres Marketing



**Genuss am Fluss**

Kulturlandschaft mit allen Sinnen genießen!

**Elbeburger®**

Varianten des Elbeburgers  
Elbdeamm (Brötchen vom Elbdeam)  
Auerwurst (Wurst aus Auer)  
Fisch (fischsalat)  
Heckjäger (Brötchen von Heckjäger)  
Vegetarischer Burger

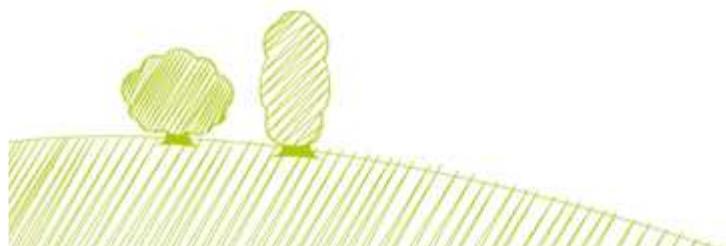
...kommt auch zu Ihnen!

[www.kiekinpott.de](http://www.kiekinpott.de)  
Telefon 0177-3 93 28 89

**Elbeburger® - Eine Spezialität aus der Region**

Elbekiste

Elbeburger® - Ein Beitrag zum Erhalt regionaler Betriebe und unserer Landschaft!



## Fazit / Ausblick

- Regionale Produkte als Chance! ➔ Verknüpfung mit touristischen Angeboten (z.B. Genuss-am-Fluss-Tour)

**Regionale Produkte liegen im Trend und sind Premiumlebensmittel!**

- Ziel: Erhalt der Landschaft / Erhalt und Förderung regionaler Betriebe

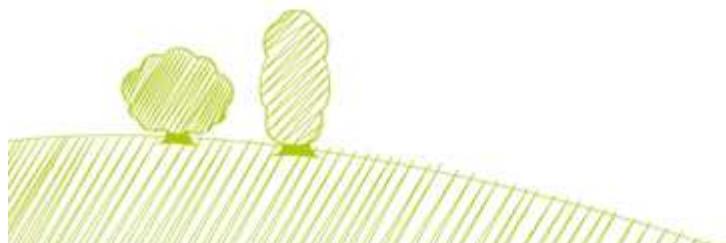


Diese Chance erkennen und nutzen!

# Vielen Dank für Ihr Interesse!

\*  
Nichts auf der Welt ist so mächtig,  
wie eine Idee, deren Zeit gekommen ist.

Victor Hugo



Weitere Informationen: [www.pp-con.de](http://www.pp-con.de)