

GALLOWAY

V E R M A R K T U N G



Bundesverband Deutscher
Galloway-Züchter e.V.

GALLOWAY
IN DEUTSCHLAND



VORWORT

Liebe Gallowayfreunde und –interessenten,

schön, dass sie diese spannende Rinderrasse züchten oder sich dafür interessieren. Nachdem der Bundesverband Deutscher Gallowayzüchter e.V. sich in dem Flyer „BDG Warum?“ mit seinem Selbstverständnis beschäftigt, die Broschüre „Galloway Rasseportrait“ und die Flyer „Ratgeber zum Kauf“ des Gallowayrindes und „Natur auf den Tisch“ aufgelegt hat, folgt jetzt das Thema der Vermarktung. Diese Broschüre soll ein lebendes Objekt bleiben, es ist der Beginn einer Sammlung an Fakten, die sich primär mit der ökonomischen Seite der Gallowayzucht und -haltung auseinandersetzt.

Was macht diese in Deutschland historisch betrachtete junge aber schon so sehr etablierte Rinderrasse für den Markt so interessant? Das Gallowayrind ist einzigartig in seiner Robustheit, es ist pflegeleicht und dankt seinen Züchtern mit einer außergewöhnlich guten Fleischqualität. Die Möglichkeit, ein Rind im Landschaftsschutz auf kargen Böden und auf satten Wiesen gleichfalls einsetzen zu können, ist etwas, was es nicht häufig gibt. Der niedrige Substanzerhaltungsbedarf und die sich daraus ergebende Fähigkeit, mit einer Mindestmenge an Futter ein gutes Schlachtgewicht zu erreichen, macht diese Rasse für die unterschiedlichsten Standorte interessant. Der positive Bezug zum Menschen gibt uns nicht nur ein hohes Maß an Befriedigung, sondern sorgt auch für Sicherheit und eine wesentliche Erleichterung bei der Arbeit im Alltag.

Galloways werden in Deutschland in unterschiedlichsten Rahmengrößen gezüchtet. Dadurch haben wir den großen Vorteil, eine Vielfalt an Bedürfnissen im Einsatz oder in der Haltung hervorragend abdecken zu können.

Die in der Selbstvermarktung erzielten Preise bestätigen den Bedarf an weitestgehend oder komplett ökologisch produziertem Fleisch.

Speziell Milchviehbetriebe, die ihre Betriebsstruktur ändern wollen und über eigenes Weideland und einen gewissen Maschinenpark verfügen, sollten sich mit dieser extensiven Rinderrasse intensiv auseinandersetzen. Daneben ist es eine ideale Rasse für alle, die ein Rind für ihre Freizeit oder für einen gewinnbringenden Nebenerwerb suchen.

Der Bundesverband Deutscher Gallowayzüchter ist Ihnen in allen Fragen der Meinungsbildung, des Startes oder der Beschaffung sehr gerne behilflich.

Mit freundlichem Gruß

Georg Menke
BDG-Vorsitzender

GALLOWAY
IN DEUTSCHLAND



TIERHALTUNG

Galloways können ganzjährig draußen gehalten werden. Sie leben gerne im traditionellen Herdenverbund mit Bulle, Mutterkühen und Kälbern. Menschenbezogene Galloways sind hütесicher und einfach zu betreuen. Die Kälber werden 7–9 Monate mit hochwertiger Muttermilch versorgt. Auf guten Zuchtbetrieben leben Galloways ausschließlich von Gras und Heu oder Grassilage. Auf dieser Basis erreichen sie die Schlachtreife.

Galloways können extensiv auf großen Flächen gehalten werden (max. 1,4 Großvieheinheit je Hektar), ansonsten ist – je nach Bodenqualität und Beschaffenheit – die Haltung von bis zu 3 Großvieheinheiten pro ha möglich.

Die Haltung von Galloways ist auf Naturschutzflächen und auf intensiv genutztem Grünland gleichermaßen möglich.

Wo immer Sie auf Landschaftsschutzprojekte stoßen, sind Galloways gefragt. Der Strukturwandel in der Landwirtschaft produziert Landschaftspflegemaßnahmen in vielen Gebieten Deutschlands. Stillgelegte landwirtschaftliche Flächen verbuschen und führen zu einer nachhaltig negativen Veränderung unseres Landschaftsbildes.

Der Grunderhaltungsbedarf der Galloways ist ca. 20% niedriger als bei intensiven Fleischrinderrassen. Viele Gallowaybetriebe halten ihre Tiere unter der Aufsicht einer Bio-Kontrollstelle.

Von großer Bedeutung ist, dass die Tiere naturnah so gehalten werden, dass wir sie unserem Kunden jederzeit präsentieren können.

Unsere Zielkunden sind Menschen,

- die selbstbewusst und anspruchsvoll sind.
- die sehr bewusst leben und essen.
- mit:
 - Liebe zur Natur und Tieren
 - Gesundheitsbewusstsein
 - einem Faible für gutes Essen
 - dem Wunsch nach natürlich gewachsenem Fleisch, unbelastet von Genmanipulationen in der Futterkette



WIR FINDEN UNSERE KUNDEN DURCH...

Werbung in den Medien

- Redaktionelle Beiträge in den Regionalblättern
- Inserate
- Verteilung von Hof-Flyern

Im direkten Kundenkontakt durch

- Mund zu Mund-Propaganda
- Teilnahme an regionalen Ausstellungen und Hof-festen, mit Kostproben unserer Galloway-Fleisch-produkte
- Verkaufsstände auf regionalen Bauern- und Wochenmärkten
- Gepflegte Hofläden
- das in Umlauf bringen spezieller Gallowayrezepte
- Kostproben beim Abholen der Fleischpakete moti-vieren unsere Kunden
- Werbe-Aktionswochen mit anspruchsvoller Gastronomie
- Teilnahme an Veranstaltungen unserer Zielkunden
- Probeessen mit Freunden

DIE ZUCHTVIEHVER-MARKTUNG

- Eine Herdbuchzucht mit bestem Pedigree geben:
 - Sicherheit in der genetischen Abstammung
 - Rückverfolgungsmöglichkeiten der Blutlinien und Besitzer
 - gute Absatzchancen für die Nachzucht
 - gute Voraussetzungen für erfolgreiche Auktionen
 - sichern das Erreichen guter Verkaufspreise
- Die Präsentation von
 - typvollen
 - gepflegten
 - führendenTieren auf Regional- Landes- und Bundesschauen

Auf der Homepage des Bundesverbandes findet über das ganze Jahr ein aktiver Gallowayhandel statt. Dort finden Sie auch weitere Informationen zur Zuchtviehvermarktung.

www.galloway-deutschland.de

**BESUCHEN
SIE UNS IM
INTERNET**





DAS GALLOWAYFLEISCH

ist ernährungsphysiologisch sehr wertvoll.

- Besonderer Genuss durch etwas langsames Wachstum und dadurch entstehendes gehaltvolles und unverwechselbares Aroma
- Feinfaseriges, gut marmoriertes Fleisch mit hohem Anteil an Omega-3-Fettsäuren
- Gesamtfettgehalt extensiv gehaltener Galloways ist unter 3%, bei ca. 98% ungesättigten Fettsäuren
- Im Alter von etwa 30 Monaten erreichen Galloways einen Schlachtkörper von
 - ca. 350 kg bei Bullen
 - ca. 260 kg bei Färsen





**EIN GUTER VERKÄUFER
INFORMIERT SEINE
KUNDEN SACHKUNDIG
UND UMFASSEND**

Im AID-Informationsdienst 05/2003 schreibt **Frau Prof. Dr. Ingrid Seuß-Baum**, Fachbereich Lebensmitteltechnologie an der HS Fulda (Auszug)

Das Interesse der Bevölkerung an Ernährungsfragen hat in den letzten Jahren stetig zugenommen. Hauptkritikpunkt zum Fleischkonsum ist die damit einhergehende Kritik an Fett und Cholesterin. Die Kritik richtet sich sowohl auf den Fettgehalt von Fleisch und Fleischerzeugnissen als auch auf die Zusammensetzung der Fette, sprich das Fettsäuremuster.

Beim Rind enthalten die mageren Fleischstücke wie Hüfte, Filet und Roastbeef nur zwischen 2,4 und 4,5 g Fett pro 100 g Fleisch.

Hohe Mengen an gesättigten Fettsäuren (Laurin, Myristinsäure, Palmitinsäure) haben einen cholesterinerhöhenden Effekt, während gesättigte Stearinsäure diese Werte unbeeinflusst lässt. Für die einfach ungesättigte Ölsäure und für mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wie Linolsäure, wurde dagegen eine cholesterinsenkende Wirkung beobachtet. Entgegen der weit verbreiteten Meinung, dass tierisches Fett vor allem gesättigte Fettsäuren enthält, sind je nach Tierart und Fettgewebe mehr als die Hälfte der im Fleisch enthaltenen Fettsäuren ungesättigt.

Das intra- und intermuskuläre Fett besteht vorwiegend aus einfach ungesättigten Fettsäuren (z.B. Ölsäure). Omega-3-Fettsäuren erlangen neue Aktualität.

Fettsäuren verschiedener Futtermittel

Von **Dr. Berthold von Fischer**, Swiss Galloway Assoc.

Gras hat mit 45-50% den weitaus größten Gehalt aller Futtermittel an Linolsäure. Wenn wir das Verhältnis von Linolsäure im Grünfutter betrachten, kommen wir auf einen gesundheitlich ausgezeichneten Wert von 1 : 0,25.

Beim Kraftfutter ist das Verhältnis gerade umgekehrt, indem auf 5 mg Linolsäure 47,4 mg kommt. Das Verhältnis beträgt also 1 : 9,5.

Beim Heu ist das Verhältnis mit 1 : 1,5 etwas ausgewogener.

Günstiger schneidet die Anwelksilage mit 1 : 0,32 ab.

Fettsäurezusammensetzung verschiedener Futtermittel

Tabelle nach K. Ender et al, Fleischrinderjour. 1/2001

	Om.3-Fetts.	Om.-6-Fetts.	Om-3:Om-6
Kraftfutter	5,0	47,4	1 : 9,5
Heu	17,6	20,4	1 : 1,15
Anwelksilage	41,8	13,7	1 : 0,32
Grünfutter	57,4	14,6	1 : 0,25

Die Konsequenz daraus ist, dass dort, wo Galloways ausschließlich mit Grasprodukten ernährt werden, hochwertiges und besonders gesundes Fleisch produziert wird.

DIE SCHLACHTUNG

- Schonendes Verladen mit geeigneten Fangvorrichtungen und -Anhänger.
- Kurze Wege zum Schlachter und Tötung ohne Wartezeit
- Eine Kühlzeit von mindestens 14 Tagen, wenn möglich 3 Wochen vereinbaren.

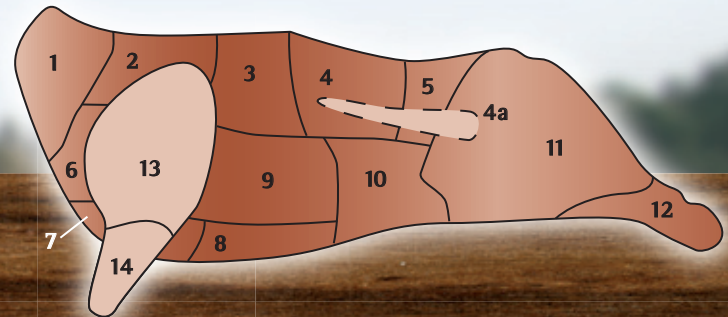
**GUT GEREIFTES FLEISCH,
ERSTKLASSIG ZERLEGT!
SICHERT DIE QUALITÄT. ■**

Zerlegung nach vereinbarten Regeln

- Schnittführung individuell nach Kundenwunsch abstimmen
- Grobzerlegung
- Feinzerlegung
- Jeder Muskel soll einzeln herausgearbeitet werden, die Spitzen gehen ins Gulasch, damit ein kompaktes Bratenstück entsteht
- Die Querrippe kann entfleischt werden und ins Mett gegeben werden um ein wertvolles Paket zu erhalten
- Was passiert mit dem Suppenfleisch?
- Was passiert mit den Suppenknochen?

DIE FEINZERLEGUNG

Sollte immer nach der Best-Praktik-Methode des guten Handwerks ausgeführt werden.



- 1+2** Nacken · Kamm
- 3** Hohe Rippe
- 4** Roastbeef · Rumpsteak · Porterhouse · T-Bonesteak
- 4a** Filet
- 5** Hüfte · Hüftsteak
- 6** Brust
- 7** Brust · Suppenrolle
- 8** Brust
- 9** Querrippe
- 10** Bauchlappen
- 11** Nuß (Kugel) · Roulade (aus der Oberschale) · Unterschale · Schwanzrolle (o. Abb.)
- 12** Beinscheibe von der Hinterhese/ Hinterbein
- 13** Blattstück mit Dickem Bug und falschem Filet
- 14** Beinscheibe von der Vorderhese/ Vorderbein



Die Hüfte



Das Roastbeef oder Rumpsteak



Der Nackenbraten



Das Filet



CAPACCIO

aus Rindfleisch, italienisch vom Feinsten.



Die Schwanzrolle



Die Rinderbrust



Das Beefsteak



Die zwei Teile des Kugelbratens



Das Bürgermeisterstück



**Rouladen aus der Unterschale
(klass. aus Oberschale)**



Der Tafelspitz



Rindergulasch



Suppenknochen



Rindermett / -Hack



Die Beinscheibe

Eine gut funktionierende Fleisch-Selbstvermarktung **zu Fachgeschäftspreisen** ist das Rückgrat eines guten Zuchtviehmarktes. Wenn uns das gelingt, werden Züchter aufhören, Tiere, die nicht den höchsten Zuchtanforderungen entsprechen, für Billigpreise anzubieten. Für diese Tiere gibt es auf dem Marktplatz unserer Homepage auch den Schlachtviehmarkt.

www.galloway-deutschland.de

**BESUCHEN
SIE UNS IM
INTERNET**

INNEREIEIEN ALS SPEZIALITÄT VERMARKTEN



Nieren für Nierensuppe
oder Niere sauer



Leber sauber gezogen
und fein geschnitten



Ochenschwanz gesägt als Basis
der berühmten Ochenschwanzsuppe



LEBER

nach Großmutter's Art,
mit Zwiebelringen und Äpfeln.



Zunge
z.B. in Madeira

DIE VIER GÄNGIGEN FLEISCH- QUALITÄTSSTUFEN FÜR DIE PRODUKTION

RI für Tartar
RII für Gehaktes
RIII+IV für die Wurst



Schieres mageres Fleisch ohne Fett RI



R III



R II



R IV

VERMARKTUNG VON ALTIEREN



Traditionell werden Alttiere vom „Handel“ abgeholt und vermarktet. Der so zu erzielende Preis entspricht in keinem Fall dem, was möglich ist, wenn man neue Wege beschreitet.

Beispiel:

Eine alte Kuh wiegt 550 kg und bringt 275 kg am Haken.
Der Handel zahlt ca. **1,80 €/kg = 495,- €**

Der Tipp einer alten schottischen Gallowayzüchterfamilie:

Sie schlachten diese Kuh als Selbstvermarkter, lassen den Schlachtkörper 1 Woche im Kühlhaus und entnehmen ihm dann alles mit Ausnahme Filet und Roastbeef.

Das gesamte Fleisch inklusive dem der entfleischten Querrippe verkaufen Sie als Mett für 8,- € per kg. Sie verfügen über **ca. 180 kg Mett in allerbesten Qualität und erzielen 1.440,- €.**

Filet und Roastbeef bleiben am Knochen und gehen für insgesamt 29 bis 31 Tage ins Kühlhaus. Dabei muss das Filet ab dem 19 Tag kontrolliert werden und abgenommen werden, bevor es schlierig wird (ca. 20 – 21 Tag) Es wird dann eingeschweißt und wieder ins Kühlhaus gehängt. Wenn ca. am 29 – 31 Tag die Spitzen des Roastbeefs etwas schwarz

werden, nehmen sie es auch vom Knochen und verfugen über ca. 3 kg Spitzenfilet und 10 kg –Roastbeef allerbesten Qualität.

Hierfür erzielen Sie bis zu

10 x 30,- €	=	300,- €	für das Roastbeef
3 x 40,- €	=	120,- €	für das Filet

420,- €

Plus 1.440,- €

1.860,- €

Minus Schlachten 350,- €

Resultat 1.510,- €

Bei einem Mettpreis 6,- € , Filet 30,- € und RB 24,- € erzielen Sie immer noch **1.060 €.**

Die Wertschöpfung für das Fleisch kann noch deutlich erhöht werden, wenn sie einen Teil des Metts zu Salami, Cornedbeef, Brühwurst, Bündnerfleisch (Nagelholz) oder ähnlichen Spezialitäten verarbeiten lassen. Diese werden das Kg für 20,- € bis 40,- € angeboten.

RINDFLEISCH- ETIKETTIERUNG

Rindfleischetikettierung von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) bekommen Mitglieder des BDG bei der Geschäftsstelle. Alle hier aufgeführten Informationen sind lediglich ein Auszug aus dem Leitfaden der BLE und haben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und rechtlich einwandfreie Auslegung und Wiedergabe.

Hier einige Auszüge:

- Bei der obligatorischen Etikettierung handelt es sich um Angaben, die von jedem Marktteilnehmer auf jeder Vermarktungsstufe gemacht werden müssen.
- Fakultative Etikettierung (freiwillige Etikettierung) ist die Auslobung von freiwilligen Angaben zu bestimmten Merkmalen des Fleisches und zu den Bedingungen von dessen Erzeugung. Dabei kann es sich um Angaben der Rasse der Herkunft und der Haltung / Fütterung handeln.

Diese Angaben können ergänzend auf dem Etikett ausgelobt werden, wenn sie von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) genehmigt wurden. Die Rechtsgrundlage dazu finden Sie unter www.ble.de unter „Kontrolle und Zulassung Rindfleischetikettierung“. Für die Kontrolle sind die BLE und die Bundesländer zuständig.

Die Etikettierungspflicht erstreckt sich auf frisches,

gekühltes und gefrorenes Rindfleisch, Fleischabschnitte sowie Hackfleisch.

Jeder Marktteilnehmer, der Rindfleisch in der Gemeinschaft verkauft, muss dieses mit den obligatorischen Angaben etikettieren.

Bei vorverpacktem Rindfleisch (SB-Ware) sind alle etikettierungsrechtlich relevanten Angaben grundsätzlich auf der kleinsten Verpackungseinheit auszuloben.

Bei nicht vorgepacktem Rindfleisch, zum Beispiel loser Ware im Einzelhandel, sind die etikettierungsrechtlich relevanten Angaben deutlich sichtbar am Ort des Verkaufs auszuloben.

DIE OBLIGATORISCHE ETIKETTIERUNG

Jeder Marktteilnehmer, der Rindfleisch verkauft, muss dieses mit den folgenden verpflichtenden Angaben etikettieren:

- Referenznummer, die eine Verbindung zwischen dem Fleisch und dem Tier herstellt (z. B. die Ohrmarken-Nummer)
- Geboren in z.B. **D** für Deutschland
- Gemästet in z.B. **D** für Deutschland
- Geschlachtet in z.B. **D** für Deutschland



DIE FLEISCH- AUSLIEFERUNG

- Bei Paketen darauf achten, dass der Anteil der Braten – Kleinteile – und das Mett im richtigen Verhältnis stehen.
- Je größer das Paket ist, desto besser ist die Preis-Leistung. Durch die Reduzierung der Paketanzahl vergrößert sich die Menge der Edelstücke. Verkäuflichkeit an Kleinfamilien dabei im Auge behalten.
- Fleisch mit einem Kühlwagen transportiert, macht beim Kunden einen guten Eindruck.
- Bei der Fleischübergabe auf Sauberkeit und Einhaltung der Kühlkette achten.
- Vorgaben der Rindfleischetikettierung einhalten.

WIRTSCHAFTLICH- KEITSBERECHNUNG EINER GALLOWAY- HALTUNG

Die Milchkühe wurden verkauft und der Betrieb sucht für einen Teil seiner Flächen eine neue Verwendung. Es werden 5 Mutterkühe und ein Zuchtbulle auf 10 ha Grünland gehalten. Die Kälber werden aufgezogen und innerhalb einer Direktvermarktung entweder geschlachtet oder als Zuchtbullen verkauft. Von den 10 ha Grünland sind in diesem Beispiel 5 ha Eigentum und 5 ha gepachtet. Die eingesetzten Zahlen sind nur Erfahrungswerte des Autors und können im Einzelfall erheblich schwanken.

Einnahmen			
Anzahl	Bezeichnung	Preis Pro Einheit	Insgesamt
2	Schlachtbulle	2.000 €	4.000 €
2	Schlachtfärse	1.500 €	3.000 €
1	Zuchtbulle	1.700 €	1.700 €
10	Flächenprämie ha	250 €	2.500 €
	Extensivierungspr. Ha (regional unterschiedlich)	100 €	0 €
1	Dieselbeihilfe	200 €	200 €
1	Sonstiges	0 €	0 €
Insgesamt			11.400 €
Ausgaben			
Anzahl	Bezeichnung	Preis pro Einheit	Insgesamt
1	Saatgut	100 €	100 €
10	Düngemittel ha	80 €	800 €
10	Pflanzenschutz ha	0 €	0 €
10	So. Flächenkosten ha	20 €	200 €
1	Futtermittel	200 €	200 €
1	Mineralfuttermittel	400 €	400 €
1	Tierarzt, Medik.	400 €	400 €
1	So. Tierhaltung	300 €	300 €
4	Schlachtkosten	350 €	1.400 €
1	Berufsgenossenschaft	200 €	200 €
1	Unterh. Maschinen	800 €	800 €
1	PKW Betriebsanteil	200 €	200 €
10	Dieselskosten ha	90 €	900 €
10	Lohnunternehmer ha	100 €	1.000 €
1	Unterhaltung Gebäude	400 €	400 €
1	Wasser, Strom	200 €	200 €
1	Versicherungen	300 €	300 €
1	Betriebssteuern u. Lasten	200 €	200 €
1	So. Kosten Landw.	300 €	300 €
5	Pachten ha	100 €	500 €
1	Zinsen	100 €	100 €
1	Sonstiges	0 €	0 €
Insgesamt			8.900 €
Über-/Unterschuss			2.500 €

Dieses - natürlich unverbindliche - Kalkulationsschema bieten wir den BDG-Mitgliedern als Download im Mitgliederbereich unserer Homepage an

DANKE!

Ganz herzlich bedanke ich mich bei:

Frau Professor Ingrid Seuß-Baum,
Hochschule Fulda

Dr. Berthold von Fischer,
Galloway-Swiss-Association

Kurt Gerken, Gallowayzüchter in Farven

Carsten Haase, Gallowayzüchter in Dinklage

Karl Ederle, Gallowayzüchter in Bissingen-Teck

Hans-Dieter Frank, BDG-Geschäftsführer

und meinen Vorstandskolleginnen und -Kollegen

Mein Dank gilt auch allen, die mir darüber hinaus mit Rat und Tat zur Seite standen.

Auch wenn man sich intensiv mit einer Materie beschäftigt und klare Vorstellungen hat, gewinnt der Inhalt einer solchen Broschüre mit der Inanspruchnahme und Unterstützung fachlich kompetenter Berater.

Dankeschön an alle

Georg Menke



INTERESSIERT?

Dann melden Sie sich bei:

Hans-Dieter Frank
BDG-Geschäftsführer
Azaleenstraße 16 a
26219 Bösel

Telefon: (0 44 94) 87 73 42

Telefax: (0 44 94) 87 73 45

Mobil: (01520) 8 97 15 87

Mail: info@galloway-deutschland.de

oder bei:

Georg Menke · BDG-Vorsitzender
Machandelweg 10 · 27777 Ganderkesee

Telefon: (0 42 22) 53 73

Mobil: (01520) 8 89 53 09

Mail: menke.g@web.de

BDG, WARUM?

Gemeinsame Interessen führen Menschen zusammen. Einander kennenzulernen, sich auszutauschen, von einander zu lernen und gemeinsam erfolgreich am Markt zu sein, das ist unser Ziel.

Der Bundesverband Deutscher Galloway-Züchter organisiert Stammtische, an denen wir uns austauschen und Freunde werden.

Wir helfen bei Fragen zu Veterinärproblemen. Vom Einsteiger-Seminar bis zum professionellen Richterseminar werden unsere Züchter unterstützt und weitergebildet.

Ob in steuerrechtlichen Fragen rund um die Rinderhaltung oder bei Fragen der Ämter, z.B. zur ganzjährigen Freilandhaltung / Winteraußenhaltung, wir helfen unseren Mitgliedern.

Unsere Homepage www.galloway-deutschland.de informiert Sie über alle aktuellen Themen rund um die Gallowayzucht. Hier finden Sie alles über den BDG, über Schauen, Stammtische und die Angebote unseres BDG-Shops, die Sie begeistern werden. Auf dem Marktplatz der HP finden Sie unseren hochinteressanten Zucht- und Schlachtviehmarkt. Die Seite „Dies & Das“ ist der Marktplatz für Gebrauchtgegenstände. Im Mitgliederbereich finden Sie Merkblätter, Berichte und Dokumente zu vielen wichtigen Fragen der Gallowayzucht und -haltung.



GALLOWAYS

- passen sich überall an
- verschönern die Landschaft
- machen sinnvoll Spaß
- sind die wirtschaftliche und ökologische Weiterentwicklung in der Landwirtschaft

Überreicht durch: