



## **LFW LudwigsLuster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG**

Bauernallee 9, 19288 LudwigsLust

### **BioLust – Bio-Fleisch und -Wurst für den Handel**

*BioLust*

### **Verarbeitung von Bio-Produkten in Mecklenburg-Vorpommern**

Im Rahmen der 21. Wintertagung des Agrarbündnisses Mecklenburg-Vorpommern steht die Verarbeitung als zentraler Baustein regionaler Bio-Wertschöpfung im Mittelpunkt. Am Beispiel unserer Marke **BioLust** zeigen wir, wie sich ökologische Erzeugung, handwerkliche Verarbeitung und marktorientierte Handelskonzepte wirtschaftlich tragfähig verbinden lassen.

### **Unternehmensprofil – Leistungsstark und bioorientiert**

Die LFW LudwigsLuster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG steht seit 1892 für handwerkliche Kompetenz, regionale Verwurzelung und kontinuierliche Weiterentwicklung. Am Standort LudwigsLust verbinden wir über 130 Jahre Metzgertradition mit moderner Lebensmittelproduktion.

### **Kennzahlen:**

- Produktionsfläche: 17.500 m<sup>2</sup>
- Mitarbeitende: ca. 450 Beschäftigte
- Produktionsmenge: ca. 14.000 t pro Jahr
- Bio-Anteil am Gesamtumsatz: über 70 %

Bio ist damit kein Randsegment, sondern tragende Säule unserer Unternehmensstrategie. Neben BioLust entwickeln wir unsere Marken LudwigsLuster und BioBalance sowie Handelsmarken kontinuierlich weiter, um langfristig stabile Marktpositionen zu sichern.

---

### **BioLust – ehrlicher Bio-Genuss aus Deutschland**

Seit 2003 steht BioLust für zertifizierte deutsche Bio-Fleisch- und Wurstspezialitäten für den Lebensmitteleinzelhandel. Wir verarbeiten ausschließlich **Bioverbands-Qualitätsfleisch aus Deutschland** von Rindern, Schweinen, Lämmern und Geflügel.

Die Anforderungen an die Bio-Verarbeitung sind hoch. Der Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen ist stark begrenzt. Entsprechend entscheidend sind hochwertige Rohwaren, ausgeprägtes handwerkliches Know-how, streng getrennte Warenströme und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.

Mit modernen, energieeffizienten Produktionsprozessen und klar strukturierten Qualitätssystemen stellen wir sicher, dass ökologische Standards, Lebensmittelsicherheit und Handelsanforderungen gleichermaßen erfüllt werden.



## **LFW LudwigsLuster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG** Bauernallee 9, 19288 LudwigsLust

**BioLust steht für glaubwürdige Herkunft, Transparenz und marktfähigen Bio-Genuss.**

### **Perspektive: Regionale Bio-Verarbeitung stärken**

Die Verarbeitung ist der Schlüssel zur praktischen Umsetzung regionaler Bio-Wertschöpfung. Ohne leistungsfähige Verarbeitungsstrukturen bleiben landwirtschaftliche Potenziale ungenutzt.

Aus unserer Sicht sind entscheidend:

- Enge Kooperation zwischen Landwirtschaft und Verarbeitung
- Marktorientierte Produktentwicklung
- Effiziente und zertifizierte Produktionsstrukturen
- Investitionssicherheit durch stabile politische Rahmenbedingungen

BioLust versteht sich als Bindeglied zwischen ökologischer Erzeugung und Handel. Unser Ziel ist es, hochwertige Bio-Fleisch- und Wurstprodukte wirtschaftlich tragfähig im Markt zu platzieren und gleichzeitig die regionale Landwirtschaft zu stärken.

**BioLust – nachhaltig verarbeitet in Mecklenburg-Vorpommern. Für stabile Bio-Wertschöpfung und zukunftsfähige Strukturen im ländlichen Raum.**



*BioLust*



Landwirtschaft



Schlachtung



Zerlegung /  
Verarbeitung



Vermarktung



**LFW Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG**  
Bauernallee 9, 19288 Ludwigslust

Dr. Sandra Erdmann  
Landwirtschaft und Öffentlichkeitsarbeit

Tel.: 03874-422050

E-Mail:

[Sandra.Erdmann@lfw-ludwigslust.de](mailto:Sandra.Erdmann@lfw-ludwigslust.de)

LFW Ludwigsluster Fleisch- und  
Wurstspezialitäten GmbH & Co.KG,  
Bauernallee 9, 19288 Ludwigslust

