

INITIATIVE FLEISCH GMBH, FRAU DR. KIRSTEN OTTO

AMA-FORUM 2026: MEHR ALS SATT. WAS IST UNS UNSER ESSEN WERT?

28.05.2026

**ISS WAS DIR
SCHMECKT**

**RÜCKBLICK.
WO WIR HERKOMMEN.**



[HIER ZUM VIDEO](#)

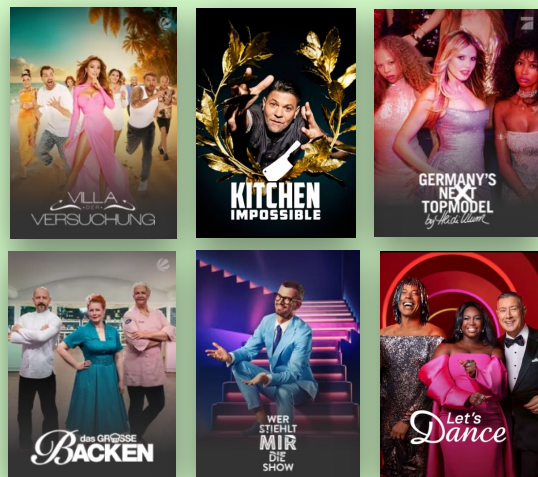


UNSERE ERFOLGE

BEWEGTBILD-KAMPAGNE

+100 MIO.

KONTAKTE



KAMPAGNEN-KONTAKTE

+35 MIO.

BEI EDEKA & NETTO



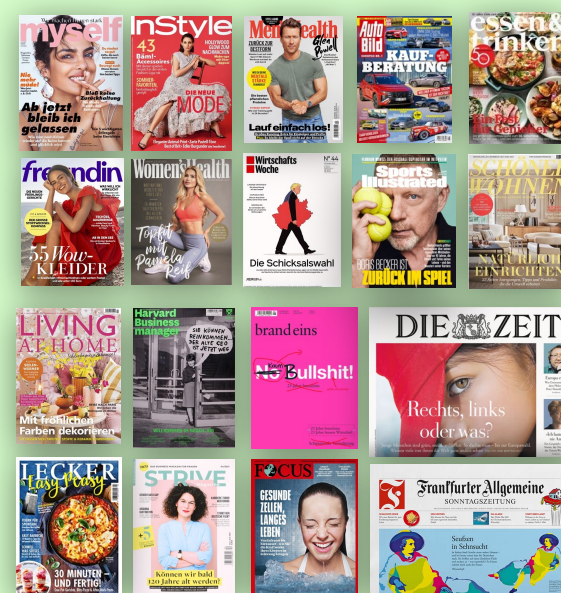
Optimale Sichtbarkeit im
Eingangs- und Kassensbereich
der Filialen



PRINT-KAMPAGNE

+12 MIO.

KONTAKTE



Über 1,6 Mio.
Reichweite

**ISS WAS DIR
SCHMECKT**

**ÜBER
147 MIO.**

KAMPAGNEN-KONTAKTE



**BEKANNTHEIT VON "ISS WAS DIR SCHMECKT"
INNERHALB VON 8 MONATEN VON NULL AUF 19%!**

UNSERE AKTUELLE KAMPAGNE 2026



[HIER ZUM VIDEO](#)



100 MIO. TV REICHWEITE
+
33 MIO. ONLINE VIDEO
ADVERTISING REICHWEITE

MEHR ALS
JEDE(R) DRITTE IN
DEUTSCHLAND
SAH UNSERE KAMPAGNE





ES GEHT UM DIE
DÖNER-WURST

ISS WAS DIR
SCHMECKT



GENERATION
STEAK

ISS WAS DIR
SCHMECKT



SAULECKER AUF
CHINESISCH

ISS WAS DIR
SCHMECKT



LIVE. LOVE.
LEBERKÄS.

ISS WAS DIR
SCHMECKT



ALLES IM
RAMEN

ISS WAS DIR
SCHMECKT



+5 Mio. Reichweite bei
Youtube

+

+41.000 Clicks landingpage

Youtube



ISS WAS DIR
SCHMECKT

INITIATIVE
FLEISCH



Das große **Angrillen**
SCHWEIN GEHABT



 **Das große Angrillen**

Eine gemeinsame Aktion von **Bild.de** &

INITIATIVE FLEISCH

ALLES GING LIVE AM 19.03.2026

Mit einem aufmerksamkeitsstarken Auftaktfilm, gezielten Influencer-Kooperationen und reichweitenstarken Platzierungen in der **BILD**, sowie weiteren Leitmedien.



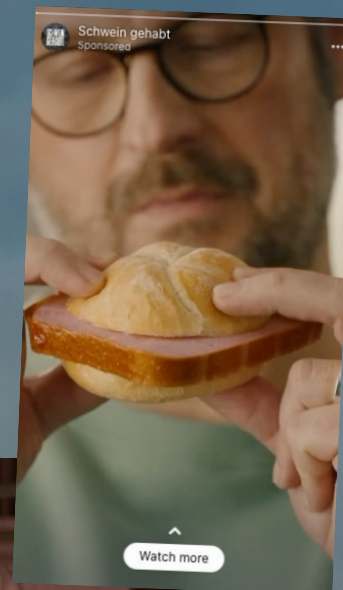
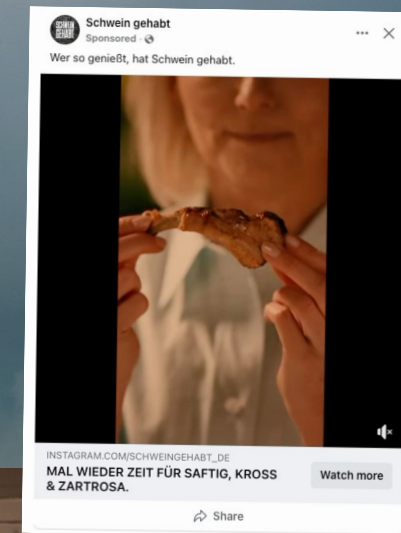
 Das große Angrillen

Eine gemeinsame Aktion von  &

INITIATIVE FLEISCH

DANN SERVIERTEN WIR DEN 2. GANG

Dann servierten wir den 2. Gang unserer Kampagne, in denen wir schweinische Genussmomente maximal lecker in Szene setzten. Die Filme sind für LEH, POS, Social Media und Streaming Dienste optimiert und machen nachhaltig Lust auf Schwein.



 **Das große Angrillen**

Eine gemeinsame Aktion von **Bild.de** &

INITIATIVE FLEISCH

PRESSE, STREAMING, SOCIAL MEDIA

Kanäle der Kampagne

Die Kampagne lief gezielt dann an, als das Sommersortiment an den Start ging und Zeit fürs Grillen war. Das ist die ultimative Chance, mit einer Begleitung am POS den Absatz von Schweinefleisch so richtig anzukurbeln.

164,64 MILLIONEN
KONTAKTE

AB
DEM **19.03.2026**

3 Monate Laufzeit



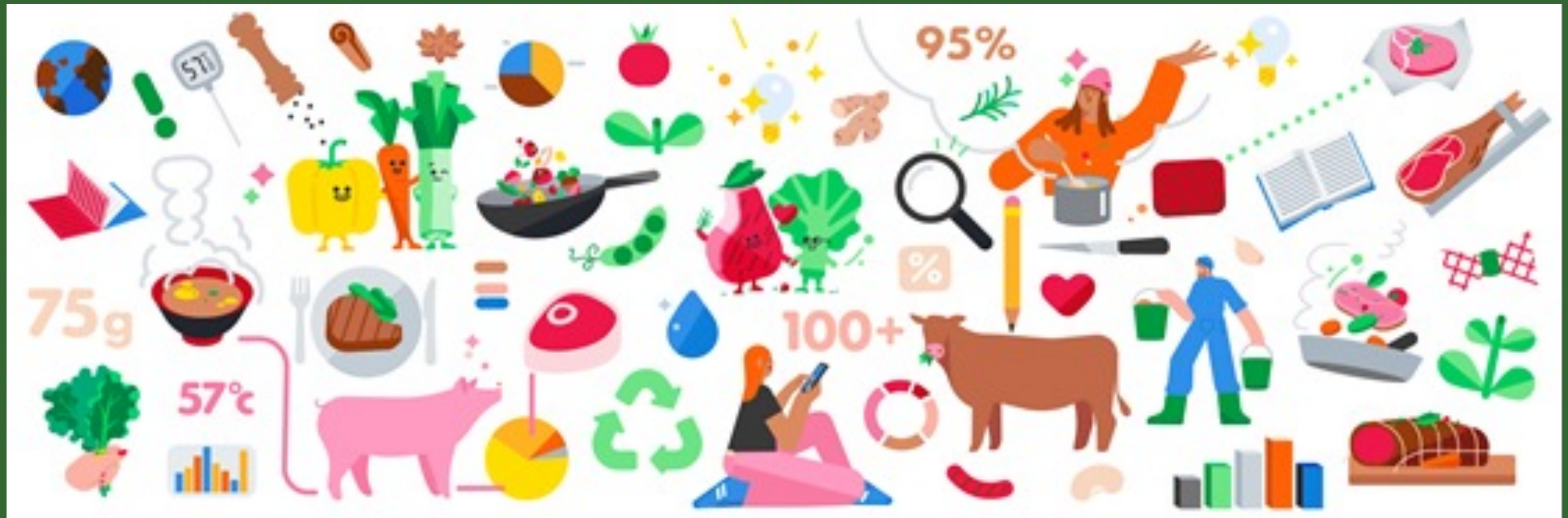


[HIER ZUM VIDEO](#)

**SO GEHT ES
GANZ BALD WEITER**

Seit Januar online: "Wissen was schmeckt"

Ziel: Stärkung Positionierung der Initiative Fleisch als zugängliche Informationsquelle der Branche





Tier & Landwirtschaft

IM WINTER SUCHEN WIR ALLE NÄHE

Rinder auch.

Öfter mal runter von der Couch, etwas mehr Bewegung und Nähe tut gut, gerade in der dunklen Jahreszeit. Rinder sind da ein echtes Vorbild: Wenn es kalt wird, rücken Rinder enger zusammen. Die Gruppe speichert so Wärme, spart Energie und bietet sich gegenseitig Schutz vor Wind – besonders auf der Weide. Gleichzeitig sind Rinder im Winter häufiger auf den Beinen: Sie vermeiden nasse oder kalte Liegeflächen, um Wärmeverluste zu reduzieren. Dieses angepasste Verhalten hilft ihnen, unter winterlichen Bedingungen gesund zu bleiben.

[MEHR WISSEN →](#)[TEILEN ↗](#)

Gesundheit & Ernährung

WÄRMEBONUS

Warum Fleischgerichte dich wärmer machen:

Dein Körper verbrennt beim Verdauen von Proteinen (Eiweiß) mehr Energie als bei Fett oder Kohlenhydraten und das gibt dir wohlige Körperwärme. Studien zeigen, dass proteinreiche Mahlzeiten den Energieverbrauch direkt nach dem Essen um rund 20–30 % steigern im Vergleich mit proteinärmeren Mahlzeiten.

30%

[MEHR WISSEN →](#)[TEILEN ↗](#)



Kochen & Genießen

KLEINER TOPF, GROSSE WIRKUNG

Wie Fleischbrühe deinen Körper stärkt.

Brühen vom Rind oder Schwein sind echte Nährstoffkraftwerke: Sie enthalten viele natürliche Aminosäuren wie Glutamin, Glycin, Prolin, Histidin und Arginin – Bausteine, die deine wichtigste Schnittstelle zwischen Körper und Umwelt stärken: die Darmbarriere. Diese Aminosäuren unterstützen nicht nur die Regeneration der Darmschleimhaut, sie können auch Entzündungen reduzieren und helfen deinen Darm gesund zu bleiben. Kollagenreiche Bestandteile in der Brühe verstärken diesen Effekt zusätzlich.

[MEHR WISSEN →](#)[TEILEN ↗](#)

Orientierung zu Fragen rund um das Lebensmittel Fleisch

Regelmäßig neue **Inhalte** & Archiv mit Schlagwortsuche

Niedrigschwellig, aber **wissenschaftlich fundiert**

Leicht verdaulich im zeitgemäßen Look & Feel

Teilbar über E-Mail, WhatsApp oder andere Kanäle.



Initiative Fleisch
210 Follower:innen
1 Monat •

Wissen teilen. Dialog gestalten.

Bei den Symposien der **Tönnies Forschung** treffen Wissenschaft und Politik aufeinander, um sich über der Nachhaltigkeit der Nutztierhaltung auszutauschen.

Dieses Mal waren auch wir von der **Initiative Fleisch** vor Ort, um Kontakte zu knüpfen und Impulse für unsere Arbeit mitzunehmen.

Die Diskussionen zeigen: Im öffentlichen Diskurs gehen differenzierte Erkenntnisse schnell verloren. Studien werden verkürzt, zugespitzt oder gar nicht erst wahrgenommen.

Mit „Wissen, was schmeckt“ haben wir deshalb Anfang des Jahres ein Format auf unserer Website gestartet, das Wissen rund um das Lebensmittel Fleisch verständlich aufbereitet – aus Forschung, Praxis und Alltag.

Unser Anspruch:

Hintergründe verständlich erklären

Orientierung bieten statt belehren

den Dialog rund um das Lebensmittel Fleisch sachlicher führen

Hier gehts zum Format auf unserer Website: <https://lnkd.in/eKAtjxfJ>

Welche Fragen rund um das Lebensmittel Fleisch sollten wir künftig genauer beleuchten?

[#WissenWasSchmeckt](#)

Innere Werte
unterschätzte Delikatessen
Die Verwendung von Innereien wie Herz, Leber, Lunge und Nieren – oft als „fünftes Viertel“ bezeichnet – ist ein wesentlicher Bestandteil einer nachhaltigen und respektvollen Fleischkultur, bekannt als „nose to tail“.

Nieren mit Jakobsmuscheln und Frühlingszwiebeln
Schwierigkeitsgrad: leicht
Vorbereitungszeit: 20 min
Zubereitungs-Garzeit: 5 min
Für 4 Personen

„Jedes Teil hat seinen Wert“
Christoph Grabowski ist Fleischereimeister und einer der ersten Fleischsommeliers Deutschlands sowie Autor der Werke *Neue Cuts vom Rind* und *Neue Cuts vom Schwein* (Deutscher Taschenbuchverlag).

Sonnige Aromen!
Kreative Rezepte mit Kräutern, Beeren und für den Grill

Content-Distribution über Instagram (wöchentliche Posts)

Inhalt für PR und Medienkooperationen (Feinschmecker, eatsmarter)

Aufhänger für glaubwürdigen Branchendialog – vor Ort und über LinkedIn

Gelungene Erstsprache von Wissenschaftler:innen beim Symposium der Tönnies Forschung

In Vorbereitung: "Gesichter hinter den Gerichten"

Ziel: Thema Fleisch ein Gesicht geben, mit authentischen Portraits und echten Geschichten

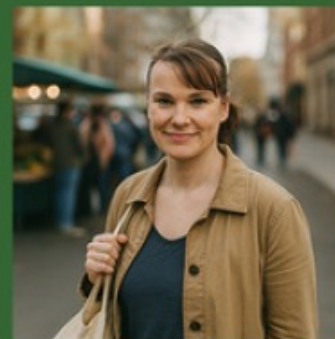
INITIATIVE
FLEISCH



MENSCHEN. GENUSS. HALTUNG.

Hier erzählen Menschen, was Fleisch und Genuss für sie bedeuten – als Teil ihres Lebens, ihrer Arbeit und ihrer Haltung.

Wir reden nicht nur über Fleisch, sondern mit den Menschen dahinter. Echte Geschichten über Verantwortung, Herkunft und Freude am Essen.



Entwürfe

»Tiere nehmen es uns nicht übel, dass wir sie essen – solange wir sie mit **Respekt** behandeln.

Martin Oesch, Illustrator und Metzger aus Zürich

„Ich bin auf einem kleinen Bauernhof aufgewachsen. Meine ersten Tiere waren Kaninchen – ich hab sie gefüttert, ihnen Namen gegeben, und irgendwann gelernt, sie zu schlachten. Nicht, weil es jemand von mir verlangt hat, sondern weil ich wissen wollte, was es bedeutet, wenn man Fleisch isst. Später bin ich Metzger geworden, weil mich das Handwerk fasziniert hat – wie aus einem Tier etwas Neues entsteht. Heute zeichne ich Comics über genau das: über den Respekt vor dem Leben, den wir dabei nicht verlieren dürfen. Ich glaube nicht, dass Tiere uns das Essen übelnehmen. Aber ich finde, wir schulden ihnen, dass wir es mit Bewusstsein tun.“



Start mit 25–30 Vertreterinnen und Vertretern entlang der **Wertschöpfungskette und darüber hinaus** (von Landwirtschaft bis Wissenschaft, vom Azubi bis Betriebsleiterin)

Abseits der Klischees: keine Gummistiefel, keine Schweinehälften

Portraitiert über **Fotos, Video und Text** für plattformübergreifenden Einsatz

Start der Veröffentlichung im Sommer 2026 auf Website/s und Social Media



»Ohne **Mitgefühl** könnte ich meine Tiere nicht so gut halten.«

Susanne, Landwirtin aus Fallingborstel

„Wer Fleisch isst, sollte wissen, wie Tiere leben. Ich wollte verstehen, was gute Haltung wirklich bedeutet – nicht nur in Büchern an der Uni, sondern im Stall. Während des Studiums war ich auf Höfen in Spanien, Dänemark, Österreich – überall ein bisschen anders, aber eins war gleich: Schweine sind neugierig, sensibel, sie merken alles. Jetzt bin ich zurück auf dem Hof meiner Eltern. Mehr Platz, Stroh, frische Luft. Tierwohl ist für mich keine Theorie, sondern Haltung.“



WIR SUCHEN ... DICH!

Hinter jedem Stück Fleisch auf dem Teller stehen Menschen. Auf den Höfen, in der Schlachtung und Verarbeitung, den Büros der Unternehmen, hinter der Fleischtheke und in der Küche.

Mit der **Aktion „Gesichter hinter den Gerichten“** wollen wir diese Menschen zeigen und ihre Geschichten erzählen. Damit Fleisch ein Gesicht bekommt.

Wer kann mitmachen?

Jeder. Egal, welche Aufgabe Du hast. **DEINE GESCHICHTE ZÄHLT.**

BLEIBEN SIE GESPANNT
& FOLGEN SIE UNS



@isswasdirschmeckt

**DANKE FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT**

