



# Mit Kooperationen und Vermarktungsstrategien zum Erfolg

Vortrag von Mathias Schilling



# Lebenslauf Mathias Schilling

Mathias Schilling, geboren 2. August 1981, verheiratet, 2 Kinder

+ 2001-2004 Ausbildung zum Hotelfachmann, Hotel InterContinental Berlin

+ 2007 Beginn Studium der Agrarwissenschaften, Humboldt Universität in Berlin

+ 2009 Gründung eines landwirtschaftlichen Betriebs/Rinderzucht Insel Öhe

+ 2010 Etablierung der Marke Insel Öhe für hochwertiges Fleisch/Wurst

+ 2011 Übernahme eines gastronomischen Betriebes in Schaprode/Rügen

+ 2012 Eröffnung Schillings Hofladen

+ 2013 Eröffnung Schillings Gästehaus

+ 2016 Eröffnung Schillings Fischhaus & Einführung der Marke Hiddenseer Kutterfisch

+ 2017 Eröffnung Schillings Hafenamt und Konservenladen auf Hiddensee

+ 2018 Eröffnung Kaffeehaus und Hofladen Tante Hedwig & Fischhaus Hafenkater auf Hiddensee

+ 2018 Ernennung zum Unternehmer des Jahres in Vorpommern

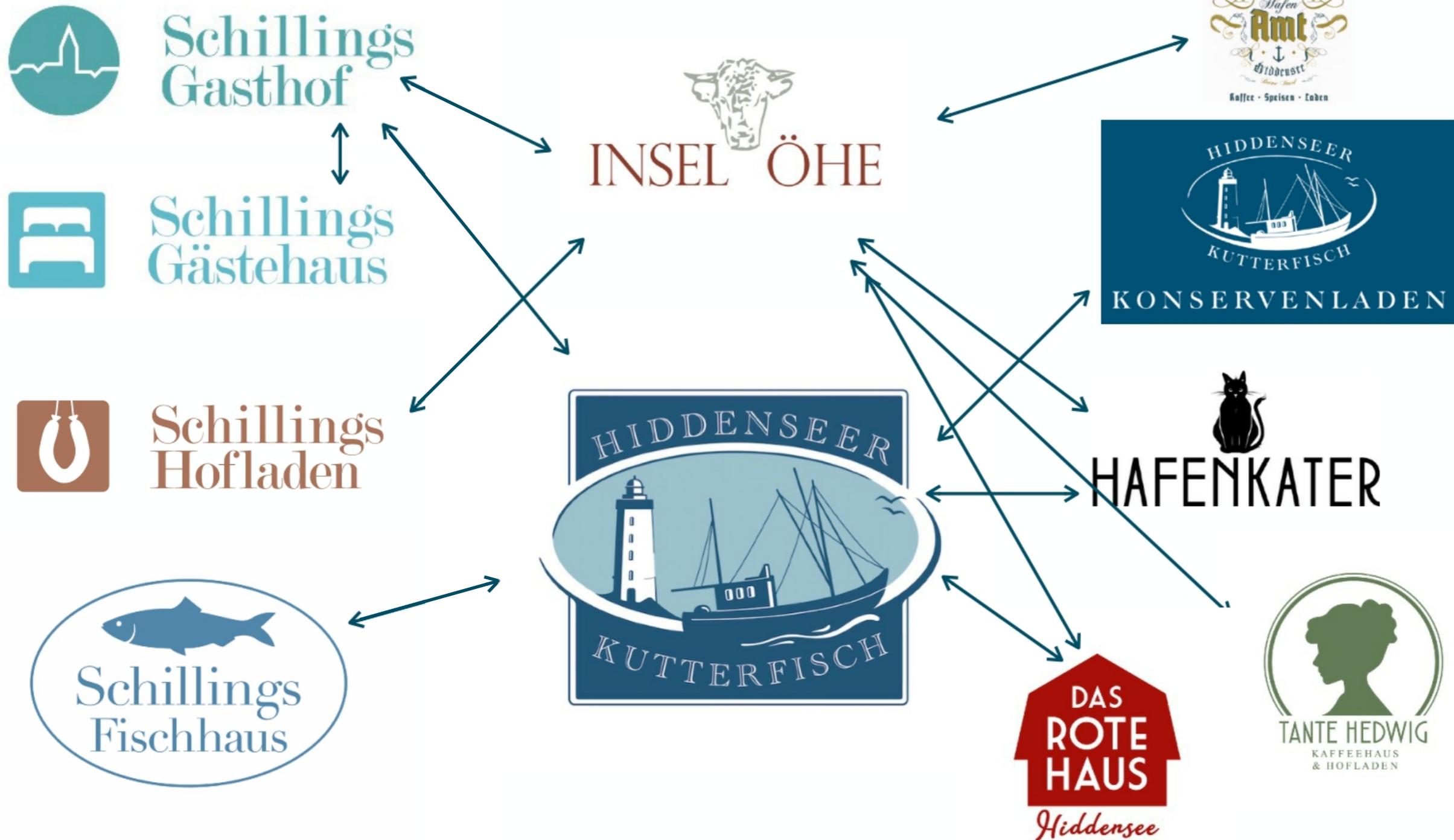


# Markenwelt

Orte Schaprode

Produkte

Orte Hiddensee



# Geschichte Insel Öhe



- + 75ha große Insel vorgelagert dem Hafen von Schaprode/Rügen
- + Lage im Nationalpark Vorpommersche Boddenlandschaft
- + Seit über 700 Jahren in Familienbesitz der Familie Schilling
- + 2006 Aufnahme eines landwirtschaftlichen Betriebs durch Mathias Schilling
- + Aufbau einer Rinderzucht - Bio-Zertifizierung - Mutterkuhhaltung
- + Einführung der Wurst-Produktlinie Insel Öhe, Kooperation mit regionalen Produktionspartnern
- + Erfolgreiche überregionale PR in TV und Printmedien




 Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

**25** Mecklenburg Vorpommern  
*MV tut gut.*



**TRAUM trifft JOB.**  
 HIER IM LAND ZUM LEBEN.

Willkommen in Mecklenburg-Vorpommern, Land zum Leben. Wo sich Familie Schilling mit naturnaher Landwirtschaft auf ihrer Insel Öhe einen ganz besonderen Traum erfüllt. Denn hier, zwischen Meer und Bodden, bekommt das Fleisch ihrer Rinder ein besonderes Aroma. Feinschmecker lieben es.

Erfahren Sie mehr über regionale Qualität und nachhaltige Genussskultur:  
[www.mv-tut-gut.de](http://www.mv-tut-gut.de)




  
**INSEL ÖHE**



# Am Anfang war das Fleisch



- \* Aufbau und Einstellung einer überregionalen exklusiven Fleischmarke „Insel Öhe“
- \* Änderung der Strategie hin zur Selbstvermarktung der eigenen Fleischproduktion und der Konzentration auf die Region

Derzeitige Kooperationen in der Produktion von Rohwurst und Wurst im Glas mit:

- Markus Bauermann, Rügener Landschlachtereier, Rügen
- Torsten Zahlmann, Zahlmann GmbH & Co. KG, Stralsund



# Standort Schaprode



Schillings  
Gasthof

- 2011 Übernahme des historischen Keils Gasthof in Schaprode/Rügen, Sanierung & Modernisierung. Speisekarte mit Insel Öhe Fleisch und Hiddenseer Kutterfisch
- 2012 Eröffnung Schillings Hofladen, Verkauf und Promotion regionaler Produkte vor allem aus dem Netzwerk „Regionalprodukte Rügen“
- 2013 Eröffnung Schillings Gästehaus, zur Erweiterung des hochwertigen Übernachtungsangebots in der Region
- 2016 Eröffnung Schillings Fischhaus als erster Standort für den „Hiddenseer Kutterfisch“
- Veranstaltungsort für den Fisch & Wollmarkt



# Standort Hiddensee



- \*Frühling 2017 Eröffnung von Schillings Hafenamt im Hafen von Kloster mit einem „Fast Slow Food Konzept“
- \*Frühling 2018 Eröffnung von Tante Hedwig -Kaffeehaus & Hofladen- am Hafen von Vitte
- Erweiterung des nachhaltigen Angebots für Touristen und Einheimische
- Schaffung von Arbeitsplätzen
- Verkauf und Promotion regionaler Produkte vor allem aus dem Netzwerk der LAS Förderung
- Optimierung der regionalen Wertschöpfungskette
- Informationen und Andenken rund um die Region Vorpommern/Rügen/Hiddensee



# Ausblick



Standort Hiddensee:

- \* Sommer 2019 Eröffnung Das Rote Haus auf Hiddensee als Pop Up Space
- \* Frühling 2020 Eröffnung Das Rote Haus auf Hiddensee als Fine Dining Restaurant

Standort Rügen:

- \* Gründung einer Erzeugergemeinschaft „Salzwiesenland“ für nachhaltiges Rindfleisch
- \* Vermarktung von hochwertigem Ochsenfleisch unter einer neuen Marke





# Dann kam der Fisch - Idee

Nutzung des Potentials der regionalen Küstenfischerei mit folgenden Zielen:

- Erhalt und Unterstützung der nachhaltigen regionalen Kutterfischerei
- Erhalt und Schaffung von Arbeitsplätzen rund um die Fischerei
- Vermarktung von regionalem Fisch aus dem nahen Ostseeraum
- Aufbau und Vertrieb entsprechender Produktion von Fischfeinkost/Fischkonserven
- Erhaltung eines attraktiven Lebensraumes in dem Küstenfischerei eine Rolle spielt
- Stärkung des Tourismus durch Erhalt der Fischerei und aktiver Fischhäfen
- Erweiterung des nachhaltigen und regionalen gastronomischen Angebots

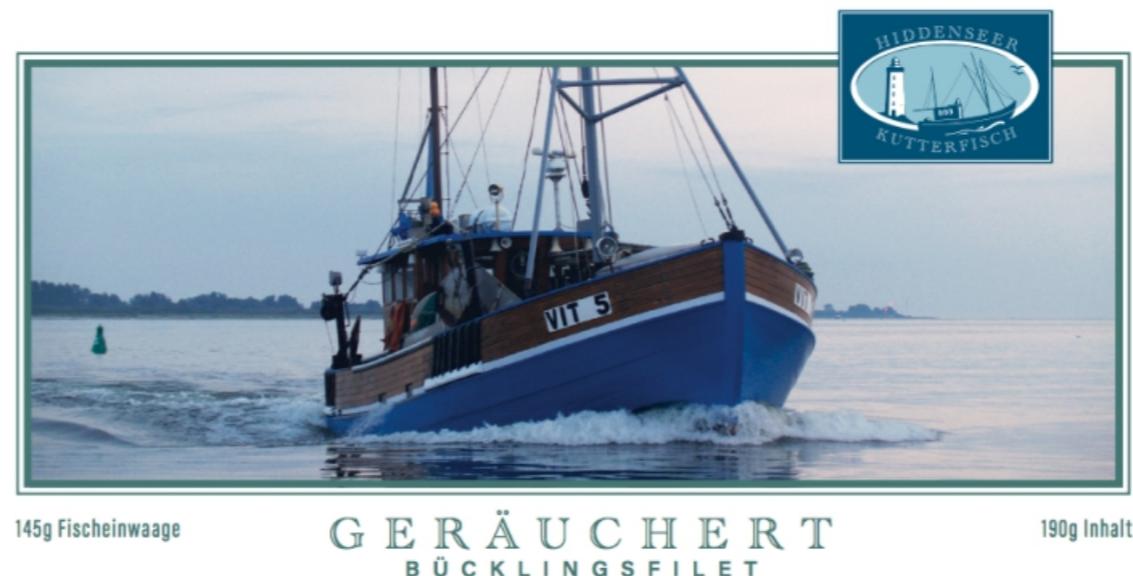




# 1. Schritt - die Marke

Gefördert durch das Modellvorhaben Land(auf)Schwung wird die Marke Hiddenseer Kutterfisch mit Leben gefüllt und zur Produktion und deutschlandweiten Vertrieb hochwertiger regionaler Fischfeinkost eingesetzt:

- Grafisches Design des Logos zur Betonung der Exklusivität der Marke
- Ansprechendes Packaging - Design mit hohem Wiedererkennungswert
- Produktion und Verpackung von klassischer Fischfeinkost nach eigenen Rezepten durch regionale Partner
- Ein Teil des Erlöses der Produkte fließen in den dazu gegründeten Verein der Hiddenseer Kutterfischer e.V. zum Erhalt des regionalen Fischbrauchtums





## 2. Schritt - der Laden

Standortentwicklung: Planung und Eröffnung von Verkaufs- und Informationsstellen rund um die Marke Hiddenseer Kutterfisch mit Schwerpunkt auf dem Brauchtum der regionalen Küstenfischerei, ihrer Geschichte und Perspektiven.

Erfolgt im Frühling/Sommer 2017 ist die Eröffnung eines Flagship- Stores in Vitte:

- Verkauf und Promotion der Hiddenseer Kutterfisch Konserven
- Optimierung der regionalen Wertschöpfungskette
- Informationen und Andenken rund um die Hiddenseer Kutterfischer
- Schaffung von Arbeitsplätzen
- Erweiterung des nachhaltigen Angebots für Touristen und Einheimische



# 3. Schritt - das Fischhaus



Erfolgt im Sommer 2018 ist die Eröffnung vom Fischhaus Hafenkater am Hafen von Vitte als vierter und letzter Teil einer vom Modellvorhaben Landaufschwung geförderten Kommunikations- und Vermarktungsstrategie für den Hiddenseer Kutterfisch und andere regionale Produkte:

- modernes Gastronomiekonzept, bei dem sich (fast) alles um den Ostseefisch dreht
- Optimierung der regionalen Wertschöpfungskette
- Informationen und Veranstaltung zum Thema Hiddenseer Kutterfischer
- Schaffung von Arbeitsplätzen
- Erweiterung des nachhaltigen Angebots für Touristen und Einheimische



# Kooperationen Fisch

Vielfältige regionale Kooperationen entlang der Wertschöpfungskette:

- Fischeinkauf und Vermarktung mit den Hiddenseer Kutterfischern
- Verarbeitung bei der EURO-Baltic Fischverarbeitings GmbH
- Produktion von Fischkonserven mit Ralf Böschen, Schwaaner Fischwaren GmbH
- Einsatz vom Rügener Rapsöl bei den Bücklingskonserven
- Packaging mit Jörg Gampe, Druckhaus Gampe
- Etikettierung durch Behindertenwerkstätten aus der Region
- Verkauf im eigenen Konservenladen und durch regionale Händler



# Impressionen



145g Fischeinwaage

**GERÄUCHERT**  
BÜCKLINGSFILET

190g Inhalt



## Schwesig eröffnet das Restaurant „Hafenkater“ in Vitte

Eigentlich ist Manuela Schwesig zum Urlaub auf der Insel Hiddensee. Als sie das neue Restaurant „Hafenkater“ eröffnet, nutzen die Fischer aber die Gelegenheit, um auf ihre Probleme aufmerksam zu machen.





# Netzwerken





# Vielen Dank!



Schillings  
Gasthof



Schillings  
Gästehaus



Schillings  
Hofladen

