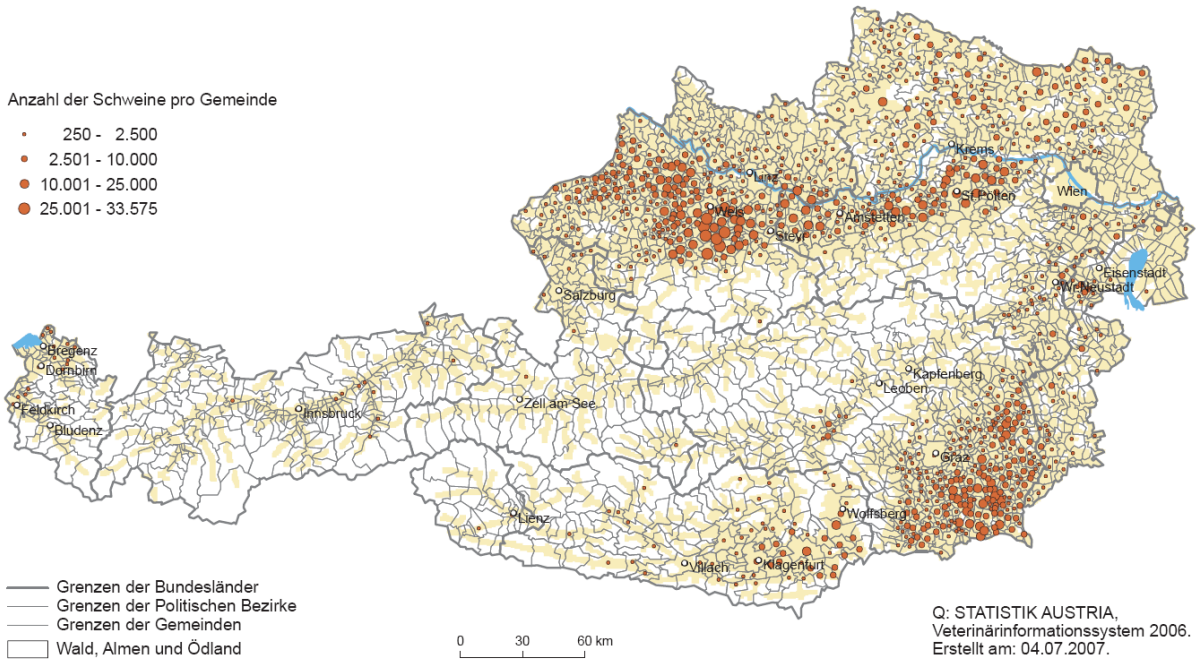


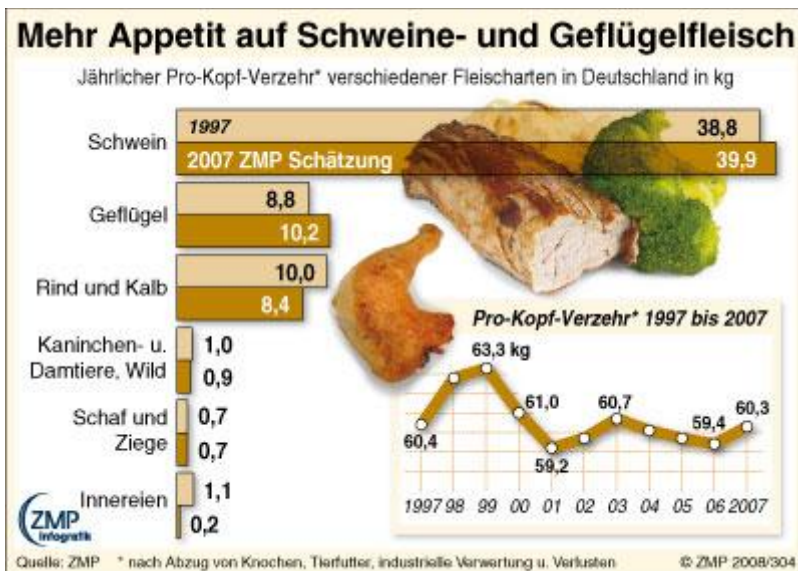
Bestand von Schweinen 2006 nach Gemeinden

Anzahl der Schweine pro Gemeinde

- 250 - 2.500
- 2.501 - 10.000
- 10.001 - 25.000
- 25.001 - 33.575



http://www.statistik.at/web_de/static/bestand_von_schweinen_2006_nach_gemeinden_029456.pdf

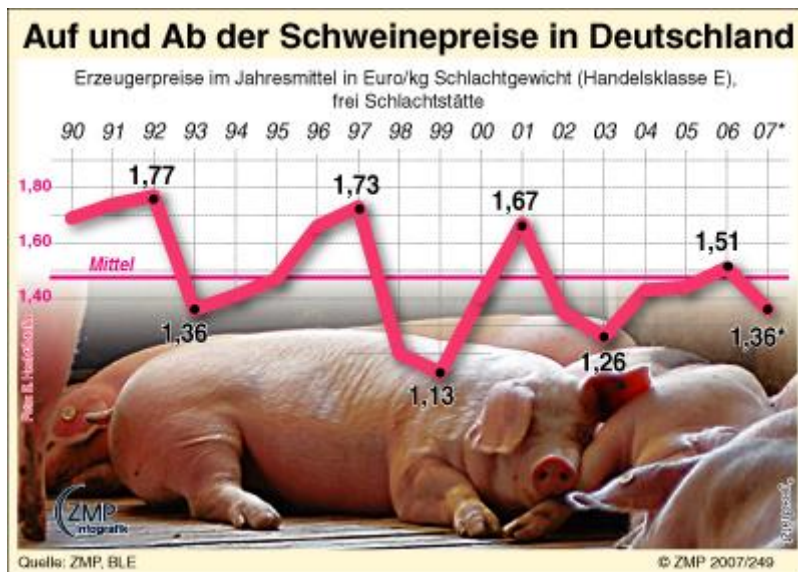


21.01.2008

Mehr Appetit auf Schweine- und Geflügelfleisch

Die Verbraucher in Deutschland haben 2007 wieder mehr Fleisch verzehrt.

Mit durchschnittlich 60,3 Kilogramm pro Person dürfte der gesamte Fleischverzehr, also der Verbrauch nach Abzug von Knochen, Tierfutter, industrieller Verwertung und Verlusten, um 0,9 Kilogramm oder 1,5 Prozent höher gewesen sein als im Jahr 2006. Schweinefleisch ist bei den Bundesbürgern die beliebteste Fleischart. 39,9 Kilogramm davon verzehrte jeder Deutsche 2007, das waren mehr als zwei Drittel des gesamten Fleischverzehrs. An zweiter Stelle folgt mit 10,2 Kilogramm Geflügel, das in den vergangenen zehn Jahren am stärksten in der Verbrauchergunst dazu gewonnen hat. An Rind- und Kalbfleisch wurden im vergangenen Jahr 8,4 Kilogramm verzehrt. Andere Fleischarten, wie Schaf- und Ziegenfleisch oder Kaninchen und Wildtiere, spielen auf dem Speisezettel der Deutschen mit weniger als ein Kilogramm Pro-Kopf-Verzehr eine geringe Rolle



Für Schweinewelfare zahlt der Handel nicht

Die Fleischbranche setzt auf große Einheiten und supermarktgerechte Verpackung - Bauern müssen auf höhere Preise warten

Auch in der Fleischwirtschaft diktiert zunehmend die Discounter Preise und Trends. Gleichzeitig leiden ihre wichtigsten Lieferanten, die Schweinehalter, unter hohen Futtermittelpreisen und dem überreichlichen Angebot in Europa.

Von Werner Ludwig

"Schweinewelfare" ist eigentlich kein Begriff, den man mit einem Schlachthof in Verbindung bringen würde. Doch die Verantwortlichen der Firma Müller Fleisch meinen es wirklich ernst. "Uns ist es sehr wichtig, dass sich die Tiere wohlfühlen", sagt Horst Müller. Stolz präsentiert der Seniorchef den neuen Anlieferungsbereich des Ulmer Schlachthofs, der seit 1999 zu der Unternehmensgruppe mit drei Standorten und gut 500 Millionen Euro Jahresumsatz gehört.

Bevor man die Schweine sieht, kann man sie riechen. In kleinen Gruppen stehen die

wohlgenährten Tiere in Betonbuchten, deren gut meterhohe Wände den Blickkontakt zu anderen Artgenossen verhindern sollen. "Das wäre ein unnötiger Stressfaktor für die Tiere", sagt ein Schlachthofmitarbeiter. Positiv auf das Wohlbefinden auswirken sollen sich zudem eine Fußbodenheizung, Tränkebecken und die Berieselungsanlage, die im Sommer Kühlung schafft. Der Boden steigt zum Hallenende hin leicht an, weil Schweine auch bei ihrem letzten Gang lieber bergauf als bergab laufen.

Die Türen sind aus grünem Kunststoff und lassen sich daher ohne großes Geklapper betätigen. Tatsächlich geht es in der Anlieferungshalle recht ruhig zu. Nur hier und da hört man ein protestierendes Grunzen, wenn die Tiere weitergetrieben werden. Wenn sie am hinteren Ende der Halle angekommen sind, ist es allerdings vorbei mit der Wellness: Dort wartet die Betäubungsanlage, in der sie mit Hilfe von Kohlendioxid eingeschlafert werden. Auch das passiere so schonend wie möglich, versichert Müller.

Die Sorge um das Wohlergehen der Schlachtschweine hängt nicht nur mit strengeren Tierschutzvorgaben zusammen, sie hat auch handfeste wirtschaftliche Gründe. Forschungsarbeiten belegen, dass die Fleischqualität leidet, wenn die Tiere während des Transports und auf dem Schlachthof zu starkem Stress ausgesetzt sind. Auch der Handel interessiert sich deshalb zunehmend dafür, wie die Tiere behandelt werden, sagt Seniorchef Müller. Er ist allerdings skeptisch, ob sich die dafür nötigen Investitionen in höheren Preisen auszahlen: "Wenn ich sage, ich will für ein Kilo Fleisch zehn Cent mehr, dann liefert eben ein anderer."

Im Geschäft mit den großen Handelsketten, die im Fleischgeschäft schon seit Jahren steigende Marktanteile verzeichnen, kommt es heute auf jeden Cent an. Kein Wunder, dass auch die Schlachtunternehmen ihr Heil in der Größe suchen. So investiert die Müller-Gruppe, die sich in Deutschland auf Platz vier in der Branchenrangliste sieht, nach eigenen Angaben mehr als 20 Millionen Euro in den Ausbau der Schweineschlachtung in Ulm. "Mit unserer neuen Schlachtlinie können wir mit bis zu 360 Schweinen pro Stunde fahren, und wenn das nicht reicht, haben wir auch noch Platz für eine zweite Linie", sagt Horst Müller. Ziel sei, die Zahl der Schweineschlachtungen in Ulm auf bis zu 25 000 pro Woche zu steigern.

Gleichzeitig werden die Kühl- und Zerlegekapazitäten erweitert. Denn die Discounter verlangen nicht nur preiswerte Ware. "Convenience wird immer wichtiger", sagt Martin Müller, Geschäftsführer der Müller Fleisch GmbH. Darunter versteht man den Trend zu fertig zugeschnittenen, supermarktgerecht verpackten und etikettierten Portionen - oft bereits gewürzt, gepökelt oder vorgebraten. Auch Metzgereien fragen inzwischen nicht nur Schweinehälften oder Rinderviertel nach, sondern zunehmend auch kleinere Portionen.

Die Rinderzerlegung im Ulmer Schlachthof ist kein Job für Zartbesaitete. Es ist so kalt, dass man seinen Atem sehen kann. Handschuhe aus Metallgewebe schützen die Hände der Mitarbeiter vor den scharfen Messern, mit denen sie das Fleisch von den Knochen lösen. Dabei geht es ziemlich hektisch zu, denn bezahlt wird nach Akkord. Ein Förderband bringt die zugeschnittenen Stücke in den Nachbarraum, wo sie in Folie eingeschweißt und in Plastikkisten einsortiert werden. Von den rund 500 an einem Tag geschlachteten Rindern wird mittlerweile rund die Hälfte auch gleich vor Ort zerlegt.

Das Rind ist ein Tier, das eigentlich nicht so richtig ins schnellebige Convenience-Zeitalter passen will. "Das Problem ist, dass ein Mastbulle nicht nur aus Steak besteht", sagt Martin Müller. Statt eines Bratenstücks, dessen Zubereitung nun mal seine Zeit braucht, verlangen immer mehr Kunden Fleisch zum Kurzbraten. Die Tiere für die SB-Ware, erläutert der

Fleischspezialist, dürften deshalb nicht zu groß und zu schwer sein: höchstens 20 Monate alt, mit einem Schlachtgewicht von höchstens 400 Kilo. Angesichts einer leicht rückläufigen Rindfleischerzeugung in der EU bei gleichzeitig sinkenden Importen befürchtet der Schlachthofbetreiber sogar Versorgungsengpässe - zumindest bei den besonders gefragten Stücken.

Statt über den Preisdruck der Discounter zu jammern, sieht Müller die Marktveränderungen pragmatisch. "Wir wollen mit den Discountern zusammen die Wachstumschancen nutzen", sagt er bei einer Veranstaltung des Landesbauernverbands in Baden-Württemberg (LBV). Angesichts der Zusammensetzung des Publikums vergisst er natürlich nicht den Hinweis, dass auch die tierhaltenden Bauern auskömmliche Preise bräuchten.

Vor allem bei den Schweinehaltern könne davon keine Rede sein, sagt LBV-Präsident Joachim Rukwied. Schuld daran sind nicht zuletzt die Mäster selbst, die 2007 einen neuen Rekord aufgestellt haben. Mit 259 Millionen Schweinen, von denen gut 48 Millionen aus deutschen Ställen stammten, erreichte die Produktion in der EU ein Allzeithoch. Einschließlich der aus dem Ausland eingeführten Tiere wurden hierzulande 53,3 Millionen Borstentiere geschlachtet - jede Woche gut eine Million. "Das hat es in dieser Form noch nicht gegeben", sagt Albert Hortmann-Scholten von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen. Die Folge waren sinkende Preise und wachsende Lagerbestände. Zur Marktentlastung zahlt Brüssel zum ersten Mal seit vielen Jahren Exportbeihilfen für Schweinefleisch - 31 Cent pro Kilogramm. Diese Subventionen sind umstritten, weil sie Bauern außerhalb der EU schaden.

Ein Landwirt im Publikum zweifelt angesichts der Schweineschwemme am Sinn der öffentlichen Förderung für Stallneubauten, die von den Bundesländern gewährt wird. So gibt es etwa in Baden-Württemberg bis zu 30 Prozent der Investitionssumme als Zuschuss. LBV-Vizepräsident Klaus Mugele verteidigt die Strukturhilfen: "Das ist gut angelegtes Geld, wenn wir die Verbraucher in der Region versorgen wollen." Das zeugt nicht von großem Vertrauen in die Kräfte des Marktes.

Dieser scheint zumindest langsam seine Wirkung zu entfalten: Zum Jahresende zeichne sich eine leichte Entspannung am Schweinemarkt ab, sagt Hortmann-Scholten. In den letzten Wochen sei die Zahl der Schlachtungen zurückgegangen, und die Preise hätten wieder etwas angezogen - auf rund 1,60 Euro je Kilogramm für geschlachtete und ausgenommene Tiere. Ein Schwein mit einem Schlachtgewicht von 95 Kilo bringt derzeit also rund 152 Euro. Angesichts massiv gestiegener Futter- und Energiekosten sei das immer noch zu wenig, sagt der Experte. Die Landwirte im Saal nicken zustimmend. Sie kennen den sogenannten Schweinezyklus und die dadurch hervorgerufenen Preis- und Mengenschwankungen nur zu gut. Höhere Erzeugerpreise seien nur möglich, wenn weniger Schweine gemästet würden, meint ein Branchenvertreter. Die Frage sei nur, wer zuerst aus der Produktion aussteige.

Laut Landesbauernverband bräuchten die hiesigen Mäster für eine kostendeckende Produktion mindestens zwei Euro je Kilo Schlachtgewicht. Selbst in Süddoldenburg, wo die Ställe deutlich größer sind als im Südwesten, lägen die Vollkosten bei 1,90 Euro je Kilo, hat Hortmann-Scholten ausgerechnet. Noch schlechter sieht es für die Zulieferer der Mäster aus: die Ferkellieferanten, die im Südwesten seit jeher eine besonders wichtige Rolle spielen (siehe Kasten). Sie bekommen derzeit knapp 40 Euro für ein 25 Kilo schweres Jungtier, was nach Angaben des LBV die Kosten bei weitem nicht deckt.

Und rasche Besserung scheint nicht in Sicht - im Gegenteil: Im kommenden Jahr müssten sich

die Ferkelbetriebe auf einen wachsenden Konkurrenzdruck aus Dänemark, den Niederlanden und Ostdeutschland einstellen, prophezeit Hortmann-Scholten. Denn die dortigen Landwirte hätten ihre von Tierseuchen geschwächten Muttersauenbestände inzwischen saniert. Deshalb kämen in Europa schon bald 2,5 Millionen zusätzliche Ferkel auf den Markt. Die Zahl hinterlässt bei den Bauern im Saal betretene Gesichter.

Die Gegenstrategien, die der Mann aus dem Norden empfiehlt, hat man schon öfter gehört: mehr Muttersauen je Betrieb, mehr Ferkel pro Muttersau, Bündelung des zersplitterten Ferkelangebots zu großen, genetisch einheitlichen Partien "stresstabiler", "frohwüchsiger" Tiere und natürlich höhere tägliche Zunahmen in der Mast. Auch die Vermarktung müsse effizienter werden, sagt Hortmann-Scholten - und erwähnt als positives Beispiel die Investitionen der Müller-Gruppe. Anders könne man der wachsenden Macht des Handels - die drei größten deutschen Ketten kommen bei Fleisch zusammen bereits auf einen Marktanteil von gut 40 Prozent - kaum Paroli bieten.

LBV-Präsident Joachim Rukwied gibt aber zu bedenken, "dass wir im Südwesten niemals die Kostenführerschaft erlangen können". Dafür seien die Betriebe zu klein und die Auflagen zu streng. Wenn nicht bald positive Signale vom Markt - sprich: höhere Preise - kämen, könnte so mancher Mäster seinen Stall leerstehen lassen und sein Getreide stattdessen verkaufen, warnt Rukwied.

Schlachthofbetreiber Müller hat indes keine Angst, dass ihm der Nachschub ausgehen könnte - im Gegenteil: Angesichts steigender Transportkosten und zunehmender Umweltprobleme in den Masthochburgen im Norden erwartet er mittelfristig sogar eine Zunahme der Schweinemast im Süden. Derzeit wird nur jedes zweite Schwein, das die Baden-Württemberger verspeisen, auch im Land gemästet.

24.05.2008 - aktualisiert: 24.05.2008 05:11 Uhr

http://www.stuttgarter-zeitung.de/stz/page/1714426_0_2147_fuer-schweinewellness-zahlt-der-handel-nicht.html