



Professor Dr. Gerold Rahmann

Ökologische Rind- und Schweinefleischproduktion

1 Können wir uns überhaupt noch eine ökologische Lebensmittelproduktion leisten?

Wie die gesamte Lebensmittelwirtschaft, so steht auch die Welt der Fleischproduktion vor vielen Herausforderungen. Die Sicherstellung der Ernährung einer immer noch zunehmenden Weltbevölkerung, die Gesundheit der Menschen, der Klimawandel, die Erhaltung genetischer Ressourcen, die Globalisierung, die Verstädterung und damit veränderte Werte und Normen (Tierschutz) sowie einer „Ent-Biologisierung der Gesellschaft“ und nicht zuletzt die Erhaltung attraktiver vielfältiger Landschaften und Bewahrung ländlicher und besonders agrikultureller Traditionen.

Im Kontext dieser Problemvielfalt mutet die Ökologische Fleischproduktion unangemessen an. Sie scheint ein Luxus exklusiver Gesellschafts- bzw. Personengruppen – insbesondere der westlichen Welt – zu sein. Trotzdem kann und will sich der Ökologische Landbau dieser Verantwortung und damit der Diskussion nicht entziehen. In über 100 Ländern der Erde wird auf mehr als 31 Millionen Hektar zertifizierter Öko-Landbau betrieben (Willer & Yussefi, 2006). Auf rund 40 Milliarden US-Dollar wird der weltweite Handel mit Bio-Produkten für das Jahr 2006 beziffert (www.organicmonitor.com), bei jährlichen Steigerungsraten von mehr als zehn Prozent.

Auch wenn der Ökologische Landbau nicht alle Probleme der Welt lösen kann, so ist sie jedoch in der Lage, einen wichtigen Beitrag zu leisten. In low-input-Systemen insbesondere in ärmeren Gebieten der Erde kann sie Produktionssteigerungen erreichen und Mehrwerte schöpfen. Sie erhält die Biodiversität und sicher hohe Lebensmittelqualität, besonders in Gesellschaften mit wenig ausgeprägten Kenntnissen im Einsatz von Pestiziden, Tierarzneimitteln und Kunstdüngern.

In den entwickelten Ländern wie Deutschland kämpft der Ökolandbau jedoch um seine Rolle. Wurde sie mit der EU-Verordnung 2092/91 als Lösung für die Überproduktion der konventionellen Agrarproduktion (dafür die Subventionierung des Ökolandbaus), die Erhaltung und schonende Nutzung biotischer und abiotischer Ressourcen (Ökolandbau in Wasser- und Naturschutzgebieten), Tierschutz sowie die Pflege von Landschaft sowie Aufrechterhaltung von Traditionen (ländliche Entwicklung mit dem Image von Biolandwirtschaft) angesehen, so fehlt heute vielfach diese Berechtigung.

Eine subventionierte Marktentlastung ist nicht mehr notwendig, Lebensmittel werden knapp. Der konventionelle Landbau hat – nicht ohne politischen Druck – seine Tierschutz- und Umweltkompetenz gesteigert. Es gibt sowohl in der konventionellen als auch in der ökologischen Tierhaltung viele ungelöste Probleme in der Tiergesundheit und im Tierschutz. In der Klimawirkung (CO₂-Äquivalente pro kg Produkt) und nachhaltigen Nutzung abiotischer Ressourcen (reduzierte Pestizid-Einsatz, Nitratbelastung von Gewässern) sowie tiergerechten Ställen (Milchvieh, Bullenmast, Freilandhaltung von Hennen) kann sich der konventionelle Landbau vielfach mit dem konventionalisierten Biolandbau durchaus messen.

In vielen Punkten hat der Ökologische Landbau noch einen Vorteil, der Abstand wird aber geringer. Es gibt ein Entwicklungsdefizit im Vergleich zum konventionellen Landbau. Je mehr der Ökologische Landbau „konventionalisiert“ (Heß & Rahmann, 2005), umso mehr kommt es zu einem Rechtfertigungsproblem für höhere Preise, besseres Image und gesellschaftliche Leistungen.

2 Gibt es eine Entwicklungs- und Identitätskrise im Ökolandbau?

Es ist überall sichtbar, dass der Markt für ökologische Lebensmittel die Nische verlassen hat. Die Bio-Umsätze erreichten 2006 in Deutschland bereits 4,5 Milliarden Euro. Heute gibt es die rund 40.000 mit dem Biosiegel versehenen Lebensmittel praktisch überall – sogar an vielen Tankstellen. Große Supermarktketten und selbst Discounter sind in den Markt eingestiegen (Aldi ist der größte Bio-Kartoffel-Verkäufer). Höhepunkt war 2007 der Einstieg vom LIDL-Eigentümer Schwarz in die Biosupermarkt-Kette *basic*. Diese hat deutlich gemacht, dass es nicht nur graduelle sondern grundsätzliche Veränderungen im Bio-Segment gibt. Bio ist nicht mehr gleich Bio. Eine Marktdifferenzierung ist deutlich erkennbar: „biologisch-dynamisch bis biologisch-ökonomisch“. Prinzipien hin, Visionen her, es wird produziert und verkauft, was der Markt verlangt.

Ursprünglich basierte der Ökologische Landbau auf die Idee einer umweltfreundlichen, tiergerechten und die Lebensqualität steigernden naturnahen Landwirtschaft. Über die landwirtschaftliche Praxis hinaus war und ist sie ein Lebensmodell. Sie schließt die Vollwerternährung, neue soziale Lebensformen und auch über die Lebensmittelproduktion hinausgehende nachhaltige umweltfreundliche Konsum- und Verhaltensweisen ein. Dieses ist längst nicht mehr überall gegeben, wie der Spiegel in seinem Leitartikel „Die Bio-Welle“ in der Ausgabe 36/2007 schildert. Nachdem Pioniere (Landwirte und Konsumenten) ein glaubwürdiges Image für Bio-Produkte aufgebaut haben – gegen den Widerstand aus vielen Ecken, unter anderem der Fleischwirtschaft – hat sie heute eine Marktbedeutung und Respekt erlangt, aber auch vielfach ihre Visionen und Prinzipien – kurz gesprochen: ihre Unschuld – verloren.

Es gibt heute eine deutlich wachsende Identitäts- und Visionskrise in der Öko-Szene. Dieses zeigten auch die Reaktionen auf den Spiegel-Leitartikel. Die Recherchen waren zwar nicht tiefgehend, aber korrekt. Die Bio-Szene stimmt der kritischen Betrachtung zu. Es gibt gegenwärtig zwei erkennbare Tendenzen in der Bio-Szene:

- „Billig-Bio“ (EU-Bio) mit weniger Ideologie, mehr Markt für Bio-Lifestyle.
- „Premium-Bio“ (einige bestehende Verbände, neuer Verband) als Zurück zu den Wurzeln

Es ist nicht klar, welcher Trend sich durchsetzt. Ich gehe davon aus, dass es eine zunehmende Marktdifferenzierung geben wird.

3 Wie und in welcher Qualität wird heute ökologisch Rind- und Schweinefleisch produziert?

Die Ökologische Fleischproduktion wird durch die Regeln der EU-Verordnung 2092/91 definiert. Auch die Anbauverbände haben diese fast identisch übernommen. Kernpunkte sind dabei das Platzangebot im Stall, der Auslauf/Weidegang, Fütterung, Gesundheit/Hygiene und Zucht.

Die ökologische Tierhaltung unterscheidet sich weniger von der konventionellen bäuerlichen Tierhaltung als z.B. der Pflanzenbau. Tierarzneimittel dürfen therapeutisch eingesetzt werden, es werden die gleichen Hochleistungsrassen bzw. -linien gehalten und das Leistungsniveau ist hoch. Trotzdem ist es nicht leicht, die Handelsklassen mit den Restriktionen zu erzielen. Dieses gilt besonders für die Fleischproduktion.

3.1 Bio-Rindfleischproduktion

Kälbermast, Bullenmast und Mutterkuhhaltung (mit bzw. ohne Ausmast der Absetzer) repräsentieren die wesentlichen Produktionsverfahren der Rindfleischerzeugung. Während die ökologische Wirtschaftsweise die Ansprüche der hoch intensiven Mastverfahren der spezialisierten Kälber- und Bullenmast v. a. an Fütterung und Haltung nicht erfüllen kann, passt sich die Mutterkuhhaltung ideal in die Systemvoraussetzungen und -ansprüche eines ökologisch wirtschaftenden Landwirtschaftsbetriebes ein. Dies deckt sich mit der Tatsache, dass die männlichen Kälber aus der ökologischen Milchviehhaltung fast ausnahmslos in die konventionelle Rindermast gelangen (Deblitz, 2004). In die gleiche Richtung weist der hohe Anteil der ökologisch gehaltenen Mutterkühe mit rund 18 % an der Gesamtzahl der in Deutschland gehaltenen Mutterkühe, während es bei den Milchkühen nur gute 2 % sind (ZMP, 2007a). Die Erzeugung von ökologischem Rindfleisch erfolgt daher am rationalsten durch die spezialisierte Rindfleisch-Erzeugung auf der Grundlage der Mutterkuhhaltung mit Fleischrinderherkünften in horizontal und vertikal vertraglich organisierten Produktionssystemen (Weißmann, 2000).

Der mengenmäßige Anteil von ökologisch erzeugtem Rindfleisch am Gesamtaufkommen von Rindfleisch in Deutschland liegt bei rund 2 % bis 3 % (ZMP, 2007a) und belegt damit nach Schaf-Ziegen-Fleisch den zweiten Platz. Dieser Umfang stellt eine relativ stabile Größenordnung dar. Allerdings wird das Vermarktungspotenzial als deutlich größer angesehen (Deblitz, 2004). Der Anteil von Frischfleisch am Markt für Fleisch und Wurstwaren ist im Bio-Bereich deutlich höher als im konventionellen Bereich. Er beträgt rund 30 % im Bio-Bereich gegenüber 9,2 % im konventionellen Bereich (Beukert und Simons 2006, S. 6).

Für die Bereitstellung gehobener sensorischer Fleischqualitäten spielt der intramuskuläre Fettgehalt eine wesentliche Rolle. Um eine ausreichende Marmorierung zu erlangen, muss gleichzeitig eine nicht unerhebliche äußerliche Fettabdeckung in Kauf genommen werden. Die intramuskuläre Fetteinlagerung gelingt am leichtesten mit Ochsen und Färsen kleinrahmiger bzw. frühreifer Rassen. Großrahmige bzw. spätreife Rassen, noch dazu der Kategorie Jungbulle, benötigen hohe Mastintensitäten und hohe Mastendgewichte bis eine nennenswerte Marmorierung zu verzeichnen ist (Augustini und Weißmann, 1999).

Diese kurz skizzierten Zusammenhänge belegen, dass

das Handelsklassensystem solche Produktionsverfahren konterkariert, die durch die geeignete Kombination von Genotyp, Kategorie und Mastintensität in der Lage wären, die Fleischqualität positiv zu beeinflussen.

eine erfolgreiche Mast auf die geeignete Kombination von Genotyp, Kategorie und Mastintensität angewiesen ist.

Vor diesem Hintergrund nimmt es nicht Wunder, dass sich die ökologische Rindfleischerzeugung hauptsächlich über die Prozessqualität auf der Grundlage der EU-Öko-VO bzw. der Regelwerke der nationalen Anbauverbände profiliert. Eine standardisierte, gehobene Produktqualität (Schlachtkörper- und/oder Fleischqualität) kann nicht verzeichnet werden. Dazu sind die Strukturen in Produktion und Vermarktung zu vielfältig. Darüber hinaus fehlt es an einem verbindlichen Qualitätsleitbild zur Optimierung der Schlachtkörper- und Fleischqualität und folglich an der stringenten Umsetzung (Branscheid et al., 1999).

Es kann bei standortangepasster Bio-Rindfleischproduktion postuliert werden, dass bei einer Vermarktungsorientierung auf Schlachtkörperqualität eher spätreife Genotypen (hoher Muskelfleischertrag, Plastizität der Körperprofile), bei einer Orientierung auf Fleischqualität eher frühreife Genotypen (verstärkte Fettsynthese) genutzt werden sollten (u. a. Kögel, 1999; Dufey und Chambaz, 1999; Peachey et al., 2002; Chambaz et al., 2003; Destefanis et al., 2003). Ebenso gilt die grundsätzliche Beziehung, dass eine hohe Mastintensität umso zwingender wird, je mehr die Nutzung spätreifer Genotypen im Focus steht (u. a. Augustini et al., 1992) und umgekehrt.

Neben der Prozess- und Produktqualität hat die Wirtschaftlichkeit des Verfahrens wesentlichen Einfluss auf die Entwicklung einer nachhaltigen ökologischen Rindfleischproduktion. Eine kritische Betrachtung führt jedoch zu dem Erkenntnis, dass sich die ökonomische Situation in der ökologischen Rindfleischerzeugung bei weitem nicht so gut darstellt, wie es das oben beschriebene Handlungspotenzial auf Seiten der Produktionssysteme bzw. -verfahren erwarten lässt.

Die Vermarktung ökologisch erzeugten Rindfleisches erfolgt im Wesentlichen über Direktvermarktung, Öko-Metzgereien und Naturkosthandel sowie zunehmend den Lebensmitteleinzelhandel (v. a. KFF Fulda, Edeka West, Thönes Natur). Das Fleisch kommt aus der Mutterkuhhaltung und stammt von Absetzern oder von nach dem Absetzen ausgemästeten Tieren. Dieses letztgenannte Verfahren ist als wirtschaftlich erfolgreiche Variante tatsächlich relativ wenigen, gut strukturierten Spezialisten vorbehalten.

3.2 Bio-Schweinefleischproduktion

Noch immer ist die ökologische Schweinehaltung vergleichsweise gering entwickelt. Die Bestände bewegen sich in den letzten Jahren mit relativ geringen Schwankungen in Größenordnungen von rund 9.500 produzierenden Sauen, 150.000 erzeugten Ferkeln sowie 170.000 erzeugten Mastschweinen. Der Fehlbetrag von Ökoferkeln am Schlachtaufkommen wurde durch konventionell erzeugte Ferkel ausgeglichen.

Nach wie vor beträgt der Anteil von ökologisch erzeugtem Schweinefleisch am bundesdeutschen Gesamtaufkommen nach vorsichtigen Schätzungen maximal rund 0,5%. Die Jahre 2005, 2006 und 2007 sind durch gewisse Nachfragesteigerungen gekennzeichnet, die jedoch das Gesamtbild nicht wesentlich verändern. Das knappe Angebot wird durch Preissteigerungen auf über 3,60 € pro kg SG (September 2007) dokumentiert. Grundsätzlich ist davon auszugehen, dass auch die ökologische Schweinehaltung dem sog. Schweinezyklus unterworfen sein wird, was valide Zukunftsschätzungen nicht nur erschwert, sondern letztlich auch müßig erscheinen lässt.

Die ökologische Schweinemast zeichnet sich im Vergleich zu den in hohem Maße standardisierten Verfahren der konventionellen Mast durch eine große Heterogenität hinsichtlich Haltung, Rassewahl und Fütterung aus. Dies resultiert letztlich aus der Vielfalt der Vermarktungswege und -ziele. Da diese Mannigfaltigkeit in ihrer Gänze hier nicht abgebildet werden kann, sollen einige wesentliche Grundsätzlichkeiten näher beleuchtet werden.

Der Markt für ökologisches Schweinefleisch ist nicht nur klein. Er hat in den letzten Jahren sehr deutliche Schwankungen nach oben und unten erlebt. Die Entwicklung der Produktionsmengen und der Nachfrage zeigt nicht das aus vielen anderen ökologischen Produktionsbereichen gewohnte Bild einer – von begrenzten Wachstumspausen unterbrochenen – alles in allem jedoch kräftigen Aufwärtsbewegung. Wir haben es mit einem Bereich zu tun, in dem durchaus für längere Zeit der Rückwärtsgang eingelegt werden musste, was im Besonderen auch für die Erzeugerpreise gilt. Im längerfristigen Trend gibt es zwar Wachstum. Dieses muss jedoch als moderat bezeichnet werden.

Weitere Steigerungen der Nachfrage sind zu erwarten, weil mittlerweile auch der klassische LEH Bio-Schweinefleisch ordert – allerdings in begrenzten Mengen (vgl. ZMP 2006, S. 217). Bio-Schweinefleisch und aus Schweinefleisch gemachte Bio-Wurst werden jedoch auf absehbare Zeit Randsegmente bleiben. Dies gilt auch, wenn auch auf einem höheren Ausgangsniveau, für die Angebotspalette des Naturkostfachhandels, von Reformhäusern und von konventionellen Fleischereien.

Mit dem Eintritt in den konventionellen LEH verändern sich jedoch die Ansprüche an die Produktqualität. Der konventionelle Handel nimmt nur Partien mit einem hohen Muskelfleischanteil ab, und er verlangt neben einer kontinuierlichen Andienung große Partien mit einheitlicher Qualität (vgl. ÖKOMARKT Forum 18/2006, S. 2). Auf die ökologischen

Schweinefleischerzeuger kommt deshalb nicht nur die Aufgabe zu, die entsprechenden Schlachtkörperqualitäten zu produzieren, sondern auch die Aufgabe, die Vermarktungs- und Logistikstrukturen den spezifischen Ansprüchen des LEH anzupassen. Dieses ist bislang nicht gelöst.

Die Regelwerke des ökologischen Landbaus (und auch die zukünftigen Vermarktungsperspektiven) fordern eine bedarfsgerechte Fütterung. Deren Umsetzung verlangt die Kenntnis des Energie- bzw. Nährstoffbedarfes der Tiere, der Inhaltsstoffe in den Futtermitteln sowie des Futteraufnahmevermögens der Tiere. Eine bedarfsgerechte Fütterung hat grundsätzlich den Vorteil, dass sie Aspekte der Tiergesundheit, Umweltgerechtigkeit und Wirtschaftlichkeit in einen Gleichklang bringt. Es sei angemerkt, dass bei gleichem Leistungsniveau und gleicher genetischer Herkunft bei den Energie- und Nährstoffansprüchen keine Unterschiede zwischen ökologisch oder konventionell gehaltenen Tieren bestehen.

Im Hinblick auf die Fleischerzeugung spielt das Verhältnis von Energie zu den limitierenden Aminosäuren eine herausragende Rolle. Und genau hier liegt im ökologischen Landbau das größte Problemfeld, während die Bedarfsdeckung bzw. Rationsgestaltung hinsichtlich Energie, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen unproblematisch erscheint. Dafür verantwortlich sind die Begrenzungen der Zukaufmöglichkeiten bzw. Verfügbarkeiten von Futtermitteln mit einer entsprechenden (Roh)Proteinqualität. Wobei das Problem deutlich verschärft wird, durch die Initiativen zur 100% ökologischen Fütterung bzw. dem Auslauf der Sonderregelungen zum Zukauf von Futtermitteln nicht ökologischer Herkunft. In der konventionellen Mast liegt mit Sojaextraktionsschrot eine Rationskomponente vor, die sich durch einen hohen Rohproteingehalt, ein günstiges Aminogramm und hohe Aminosäurenverdaulichkeiten auszeichnet und in geradezu idealer Weise zur Ergänzung bzw. Abrundung betriebseigener Futterrationen geeignet ist. Da Sojaextraktionsschrot in der ökologischen Fütterung ausdrücklich verboten ist, muss auf andere Eiweißfuttermittel zurückgegriffen werden.

Als Alternativen bieten sich Öko-Sojabohnen (unbedingt auf Toastung achten!) und Öko-Sojakuchen an. Allerdings sind diese relativ teuer und in ihrem Einsatz nicht ganz unumstritten, da sie in Deutschland höchstens im Süden begrenzt aus regionaler Öko-Erzeugung bereitstehen, ganz abgesehen von den Unwägbarkeiten der GVO-Problematik. Verarbeitungsprodukte sind teilweise gut geeignet, stehen aber aus ökologischer Herkunft nur begrenzt zur Verfügung. Dies gilt besonders für Kartoffeleiweiß, das sich für die Ergänzung betriebseigener Öko-Rationen sehr gut anbietet, aber aus ökologischer Herkunft schlechterdings nicht zur Verfügung steht und darüber hinaus teuer ist. Die heimischen Körnerleguminosen Ackerbohne, Erbse und Lupine sind als hochwertige Eiweißquelle leider nur bedingt geeignet. Aufgrund relativ geringer Aminosäuregehalte und Verdaulichkeiten sind sie bei weitem keine direkte Alternative für Sojaprodukte.

Vor diesem Hintergrund muss darauf verwiesen werden, dass in der Vermarktung Schlachtkörperqualitäten eingefordert werden sollten, die den Systemgrenzen des ökologischen Landbaus entsprechen. Diese bewegen sich natürlicherweise in einem Bereich von 54% - 56% Muskelfleischanteil. Allerdings driften hier die Marktentwicklungen deutlich auseinander. Während in der ab-Hof-Vermarktung und in begrenztem Umfang in der regionalen Vermarktung Schlachtkörper abgesetzt werden können, die sich eher am unteren Rand der genannten Spanne bewegen, steuern einzelne Initiativen innerhalb der überregionalen Vermarktung Muskelfleischanteile deutlich jenseits der 56%-Marke an (Reinking, 2003; Sonntag, 2004), die nur mit Intensivgenetiken erreichbar sind.

Je mehr die Schlachtkörperqualität (= Muskelfleischanteil) im Zentrum der Vermarktung steht, desto ausgeprägter ist der Zugriff auf moderne, fleischreiche Genotypen. Dies gilt umso deutlicher, je geringer die Rationsgestaltung (absolute Höhe der begrenzenden Aminosäuren und deren Verhältnis zum Energiegehalt in der Ration) das Proteinansatzvermögen der Masttiere unterstützen kann. Diese Tendenz ist mit dem weitverbreiteten Einsatz von Endstufenebern der Rasse Pietrain (P_{INN}) in der ökologischen Schweinemast unverkennbar. Das Prob-

lem beim Einsatz von P_{iNN} -Ebern besteht allerdings darin, dass diese eine etwas geringere Fleischfülle vererben, als diejenigen, die im MHS-Genotyp mischerbig (NP) oder gar reinerbig positiv (PP) sind. Daher kann gerade in der ökologischen Schweinefleischerzeugung die Versuchung groß sein, eine mangelhafte Futtergrundlage mit Masttieren zu kompensieren, die über ein deutlich ausgeprägtes Muskelfleisch-Bildungsvermögen verfügen. Die Gefahr der damit einhergehenden, wieder auftretenden PSE-Probleme ist offensichtlich. Die ökologische Schweinefleischerzeugung darf aber solche Entwicklungen nicht zulassen, will sie sich zu einem zukunftsorientierten, nachhaltigen Produktionszweig entwickeln.

Werden mittlere, „öko-angepasste“ Schlachtkörperqualitäten im Bereich von 54% - 56% bei gleichzeitiger Berücksichtigung der Fleischqualität in Form höherer intramuskulärer Fettgehalte angestrebt, so geschieht dies derzeit am sinnvollsten durch den Einsatz von entsprechenden Endstufenebern der Genetik Duroc (Du) und Hampshire (Ha), wenn sie z.B. an die leistungsstarke Standardkreuzung DE x DL auf der Mutterseite angepaart werden. Beim Ha-Eber ist zu beachten, dass durch seine besondere genetische Ausstattung, dem sog. Hampshire-Effekt, die Kochschinkenausbeute geringer ausfallen kann mit entsprechenden ökonomischen Einbußen.

Kommen z.B. im Rahmen einer ab-Hof-Vermarktung auf der Mutterseite alte Rassen wie z.B. Sattelschweine (Angler Sattelschweine, Schwäbisch-Hällisches Schwein) oder Bunte Bentheimer zum Einsatz, kann zur Erzeugung der Mastendprodukte als Kompromiss zwischen Schlachtkörper- und Fleischqualität ein stressstabiler P_{iNN} -Eber gewählt werden. Auf den Einsatz reinerbig stressempfindlicher P_{iPP} -Väter, aber auch mischerbig stressstabiler P_{iNP} -Eber muss auf Grund der Zuchtgeschichte der Muttergrundlage auf jeden Fall verzichtet werden. In diese wurde bis in die jüngste Vergangenheit immer wieder die Rasse Pietrain in Form unterschiedlichster Linien eingekreuzt. Das führt noch heute zu unerwünschten Fleischmängeln bei den entsprechenden Kreuzungsnachkommen.

4 Zusammenfassung

Der Ökologische Landbau hat die Nische verlassen und seine Unschuld verloren. Es besteht eine Identitätskrise. Wohin soll es gehen: Zurück zu den Wurzeln oder „konventionalisieren“? In diesem Spannungsfeld ist die Ökologische Rindfleisch- und Schweineproduktion zu sehen. Es sind beides eher noch Nischen, jedoch mit erheblichem Potenzial. Hohe Schlachtkörper- oder Fleischqualitäten sind jedoch noch nicht erreicht. Was möglich ist muss nicht immer der richtige Weg sein. Dieses ist eine Diskussion, die sich die Bio-Szene gegenwärtig stellt.



PRESSEINFORMATION

„(Irr)Wege zum Fleisch?!“

13. Workshop der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung

Der Weg der Fleischproduktion – von der Tierzucht und Tierhaltung über Transport, Schlachtung und Verarbeitung bis hin zur Ladentheke – birgt zahlreiche Problemfelder und Angriffsflächen, die immer wieder für Schlagzeilen sorgen und insbesondere Tier- schützer und Verbraucher auf den Plan rufen. In ihrem 13. Workshop – „(Irr)Wege zum Fleisch?!“ – am 25. Oktober 2007 in Osnabrück widmete sich die Heinrich- Stockmeyer-Stiftung diesem Thema und nahm dabei unter Mitwirkung hoch qualifizier- ter Referenten und eines engagierten Auditoriums besonders die Position des Mitge- schöpfes „Tier“ in den Blick.

Prof. Dr. Dr. Michael Erhard vom Lehrstuhl für Tierschutz, Verhaltenskunde, Tierhygiene und Tierhaltung der Ludwig-Maximilians-Universität München beleuchtete Grenzen und Möglichkeiten des Tierschutzes bei landwirtschaftlichen Nutztieren. Entsprechend den An- forderungen des Tierschutzgesetzes müsse ein ausgewogenes Verhältnis zwischen den Nut- zungsansprüchen des Menschen am Tier und den Bedürfnissen des Tieres bestehen. Dabei sind Leiden oder Schäden von Tieren abzuwenden, was ein grundlegendes Wissen über die Körperfunktionen des Tieres voraussetzt, insbesondere, wenn Tiere besonderen Situationen wie Tiertransporten oder hohen Mastanforderungen ausgesetzt sind.

Gleichzeitig müssen die Tiere Ernährungssicherheit und Verbraucherschutz bieten, wobei Produkte wie Fleisch und Eier aber unter Wettbewerbsbedingungen produziert werden, auf die der Verbraucher wesentlichen Einfluss habe. Da Nutztierhaltung auch eng mit Ökologie verbunden sei, komme es nicht nur zu Abwägungsprozessen zwischen tierschutzrelevanten und ökonomischen, sondern auch Gesichtspunkten der Umweltgerechtigkeit, wobei eine ge- wissen Schwelle des ethisch „Vertretbaren“ im Sinne des Tierschutzes nicht überschritten werden dürfe.

Jan Heemskerk vom Clitravi Centre des Europäischen Verbandes der Fleischindustrie in Brüssel stellt Fragen zu Sinn und Unsinn von Tiertransporten. Angesichts ständiger Schlag- zeilen über Missstände bei Tiertransporten nimmt er Anzahl und Distanz von Tiertransporten und deren Vereinbarkeit mit gesetzlichen Vorschriften wie auch die Gründe für Tiertransporte über längere Distanzen ins Visier: Er sieht hier eine Unbilanz zwischen Angebot und Nach- frage, was sowohl für Aufzucht, Mast und Schlachtung von Schweinen und Hühnern als auch von Rindern und Kälbern gelte. Auch die Alltagsversorgung von Pferden und die Anzahl von internationalen Pferdetransporten werden kritisch hinterfragt.

Gründe dafür, dass die Fleischproduktion und die Nachfrage-Bilanz auseinander gewachsen seien, sieht Heernskerk in Traditionen der Produktion und der Agrarwirtschaft, in wirtschaftlichen Aspekten wie Konzentrierung der Produktion, der Infrastruktur und unterschiedlichen Produktionskosten in den einzelnen EU-Ländern sowie in industriellen Entwicklungen. Möglicherweise könnten weitere gesetzliche Regelungen, die Kennzeichnung tierfreundlich produzierten Fleisches Abhilfe schaffen, um die Tiertransportlage zu verbessern. Gefordert seien insbesondere Produzenten, Tiertransporteure und die fleischverarbeitende Industrie, Maßnahmen zur Beseitigung der Missstände zu ergreifen.

Nach **Dr. Thomas Janning** vom Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft in Berlin steht der grundsätzlich positiven Einschätzung von Fleisch als wertvollem Bestandteil einer abwechslungsreichen und gesunden Ernährung ein kritisches Meinungsbild hinsichtlich der Art und Weise der industriellen Tierhaltung gegenüber. Vorwürfe, durch Haltung und einseitige Züchtung seien Nutztiere krankheitsanfälliger und erhielten prophylaktische Gaben von Arzneimitteln sowie Bilder über vermeintliche Missstände könnten zu zeitweiligen Verbrauchsrückgängen führen und würden von den Medien nur bedingt auf ihren Wahrheitsgehalt geprüft. Dagegen sei die Glaubwürdigkeit der Tier- und Verbraucherschützer „per Definition“ gegeben.

Janning empfiehlt unternehmensübergreifende Maßnahmen zur Information der Verbraucher und Entkräftung der Vorbehalte. Über den tierschutzrelevanten Bereich hinaus seien aber vielfältigere Anforderungen an das Lebensmittel Fleisch zu stellen. Aus Sicht der Geflügelwirtschaft seien Tier-, Verbraucher- und Umweltschutz sowie Ökonomie zu berücksichtigen. Der wirklich problembehaftete Konflikt entstehe aber durch importierte Ware für „Convenience-Produkte“, über deren Herkunft der Verbraucher in Unklaren gelassen werde. Es sei der europäischen Geflügelfleischerzeugung nicht länger zuzumuten, hohe Anforderungen der Prozessqualität erfüllen zu müssen, während bei importierter Ware lediglich auf die Endproduktqualität abgestellt werde.

Für **Prof. Dr. Gerold Rahmann** stellt sich die Frage, ob wir uns angesichts der bestehenden Herausforderungen wie wachsende Weltbevölkerung, Gesundheit, Klimawandel, Globalisierung, Verstädterung und „Ent-Biologisierung“ überhaupt eine Ökologische Fleischproduktion leisten können. Zwar könne der Ökologische Landbau nicht alle Probleme lösen, aber einen wichtigen Beitrag leisten, insbesondere in ärmeren Gebieten der Erde Produktionssteigerungen erreichen. In den entwickelten Ländern kämpfe der Ökolandbau jedoch um seine Rolle, inzwischen könne sich der konventionelle Landbau durchaus mit dem konventionalisierten Biolandbau messen.

Der Ökologische Landbau habe die Nische verlassen und seine Unschuld verloren. Es bestehe eine Identitätskrise, in der darüber zu entscheiden sei, ob man zurück zu den Wurzeln oder „konventionalisieren“ wolle. In diesem Spannungsfeld sei die Ökologische Rindfleisch- und Schweineproduktion zu sehen. Beides seien eher noch Nischen, jedoch mit erheblichem Potenzial. Hohe Schlachtkörper- oder Fleischqualitäten seien jedoch noch nicht erreicht. Was möglich sei, müsse nicht immer der richtige Weg sein. Dieses sei eine Diskussion, die sich die Bio-Szene gegenwärtig stelle.

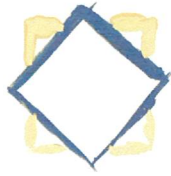
Zu den bisher veranstalteten Workshops wurden folgende Werkstattberichte veröffentlicht und stehen auf der Homepage der Stiftung zum downloaden zur Verfügung:

- ◆ Werkstattbericht 1, 1995
BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie)
- ◆ Werkstattbericht 2, 1996
Europäisches Lebensmittelrecht – Praxis, Erfahrungen, Perspektiven
- ◆ Werkstattbericht 3, 1997
Im Wettlauf mit der Wahrheit – Lebensmittelsicherheit als Thema von Wissenschaft, Politik und Journalismus
- ◆ Werkstattbericht 4, 1998
**Neue Techniken – neue Risiken?
– Lebensmittelsicherheit und Verbraucherverhalten**
- ◆ Werkstattbericht 5, 1999
Moderne Ernährung – Lifestyle
- ◆ Werkstattbericht 6, 2000
Sichere Lebensmittel – gesunde Ernährung
- ◆ Werkstattbericht 7, 2001
BSE – eine unendliche Geschichte?!
- ◆ Werkstattbericht 8, 2002
Spurenanalytik: Sicherheit oder Verunsicherung des Verbrauchers?
- ◆ Werkstattbericht 9, 2003
Nutztiere – Mittel zum Leben
- ◆ Werkstattbericht 10, 2004
Das verordnete Lebensmittel
- ◆ Werkstattbericht 11, 2005
**Konventionelle – ökologische Lebensmittel:
Ein Vergleich**
- ◆ Werkstattbericht 12, 2006
**Grenzen der Massentierhaltung. Vogelgrippe, Schweinepest,
BSE – und kein bisschen weise?**

Alle Workshopteilnehmer erhalten den dazugehörigen Werkstattbericht in gedruckter Form per Post.

Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
Parkstraße 44 – 46
D-49214 Bad Rothenfelde
Tel.: 05424/299-150
Fax: 05424/299-111
E-Mail: info@heinrich-stockmeyer-stiftung.de
Homepage: www.heinrich-stockmeyer-stiftung.de

Projektbetreuung
c/o Institut für Stiftungsberatung
Margret Riewenherm
Tel.: 05246/92510-11
Fax: 05246/92510-10
E-Mail: riewenherm@stiftungsberatung.de



Heinrich-Stockmeyer-Stiftung

TAGUNGSMAPPE

„(Irr)Wege zum Fleisch?!“

13. Workshop
25. Oktober 2007
in Osnabrück



ZIELE UND AUFGABEN

Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung wurde 1995 von der ehemaligen Unternehmensgruppe Stockmeyer (heutige Heristo AG) als eine gemeinnützige Stiftung errichtet. Sie hat ihren Sitz in Bad Rothenfelde, Deutschland, und untersteht der staatlichen Stiftungsaufsicht.

Zweck der Stiftung ist die Förderung und Unterstützung der wissenschaftlichen Lebensmittelforschung jeglicher Art und angrenzender Forschungsgebiete, insbesondere die Erforschung und Untersuchung von Ursachenzusammenhängen in den Bereichen der Landwirtschaft, Rohstoffe und Umwelt, der Produktion, Transformation und Veredelung sowie der Verpackung, Logistik und Distribution. Darüber hinaus soll die Stiftung der Förderung der Bildung und Erziehung sowie des Verbraucherschutzes in den Bereichen Lebensmittel und Ernährung dienen. Es ist ihr ein ausdrückliches Anliegen, die erzielten Ergebnisse einer möglichst breiten Öffentlichkeit und vor allem den direkt Beteiligten zugänglich zu machen.

Erklärte Aufgabe der Stiftung ist somit die systematisch-methodische Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und – damit einhergehend – die Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Dieses Ziel will die Stiftung vor allem durch gezielte Unterstützung von Wissenschaft und Forschung sowie durch spezifische Bildungs- und Informationsaktivitäten erreichen. Es sollen Arbeiten gefördert und Veranstaltungen durchgeführt werden, deren Ergebnisse

- neue Einsichten in die Probleme der Landwirtschaft, Industrie und Handel zeitigen,
- die Notwendigkeit einer neuen Bewertung von Problemen offensichtlich machen und
- praktikable Lösungsansätze beinhalten.
- Diesem Ziel dienen in besonderer Weise der jährlich zu aktuellen Themen durchgeführte Workshop, der „Stockmeyer Wissenschaftspreis“ und ein internationaler Wissenschaftler-Austausch.

Organe der Stiftung sind das Kuratorium und der Vorstand. Dem Kuratorium gehören Professor Dr. Lutz Bertling (Vorsitzender), Professor Dr. Dr. Manfred Gareis und Professor Dr. Erwin Märtlbauer an. Es entscheidet in allen Angelegenheiten der Stiftung von grundsätzlicher Bedeutung, insbesondere über die Fördertätigkeit innerhalb des zuvor mit dem Vorstand beschlossenen Projektrahmens. Es gestaltet das Programm von Veranstaltungen, setzt die thematische Ausrichtung des Preises fest und gibt den Gegenstand von Forschungsarbeiten vor. Das Kuratorium trägt somit die Verantwortung für die Ziele und die Konzeption der Fördertätigkeit der Stiftung. Vorsitzender des Stiftungsvorstandes ist Heinrich W. Risken, Geschäftsführer ist Ekkehard Risken. Repräsentant der Stiftung in Berlin ist Rechtsanwalt Dr. Christoph Mecking.



13. Workshop: „(Irr)Wege zum Fleisch?!“
am 25. Oktober 2007 in Osnabrück

PROGRAMM

- 09.30 Uhr Begrüßung **Ekkehard Risken**
Geschäftsführer der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
- Verleihung „Stockmeyer Wissenschaftspreis 2007“**
- 9.35 Uhr Einführung **Prof. Dr. Lutz Bertling**
Bekanntgabe Preisträger Vorsitzender des Kuratoriums der
Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
- „Laudatio“ **Prof. Dr. Dr. Manfred Gareis**
Preisverleihung / Urkundenübergabe Kuratoriumsmitglied der Heinrich-
Stockmeyer-Stiftung
- Kurzreferat über die ausgezeichnete
wissenschaftliche Arbeit* **Dr. med. vet. Uwe Harry Rösler**
Institut für Tierhygiene und Öffentliches
Veterinärwesen, Universität Leipzig
- Workshop „(Irr)Wege zum Fleisch?!“**
- 10.15 Uhr *Tierschutz bei landwirtschaftlichen
Nutztieren – Grenzen und Möglichkeiten* **Prof. Dr. Dr. Michael Erhard**
Lehrstuhl für Tierschutz, Verhaltenskunde,
Tierhygiene und Tierhaltung der Ludwig-
Maximilians-Universität, München
- 11.15 Uhr Erfrischungspause
- 11.30 Uhr *Sinn und Unsinn von Tiertransporten* **Jan Heemskerk**
Clitravi Centre de Liason des Industries
Transformatrices de Viandes de L’U.E.,
Brüssel
- 12.30 Uhr Offene Diskussion
- 13.00 Uhr Mittagessen
- 14.00 Uhr *Schaurig und lecker zugleich –
Fleischerzeugung als Synonym
für unlösbare Gewissenskonflikte?* **Dr. Thomas Janning**
ZDG Zentralverband der Deutschen
Geflügelwirtschaft, Berlin
- 15.00 Uhr Erfrischungspause
- 15.15 Uhr *Vision und Wirklichkeit der
ökologischen Fleischproduktion* **Prof. Dr. Gerold Rahmann**
Institut für ökologischen Landbau (OEL),
Westerau
- 16.15 Uhr Offene Diskussion
- 16.45 Uhr Schlusswort **Prof. Dr. Lutz Bertling**
- 17.00 Uhr Ende des Workshops
- Moderation:** **Theo Koll**, Moderator und stellv. Redaktionsleiter des Magazins „Frontal21“
beim ZDF in Mainz