

# info

für Landwirte

## Erfolgreich auch im Krisenjahr

**Generalversammlung der Westfleisch eG und Hauptversammlung der Westfleisch Finanz AG billigen Jahresabschlüsse und Vorschläge zur Gewinnverwendung / Wirtschaftliche Ziele erreicht und ordentliches Ergebnis erzielt**

Unter der bewährten Leitung des Aufsichtsratsvorsitzenden Heinz Westkämper aus Paderborn wurde der sozusagen „amtliche Teil“ der Generalversammlung der Westfleisch eG am 9. Juni 2010 in Münster zügig abgewickelt. Finanzvorstand Dr. Bernd Cordes konnte ja auch für 2009 einen rundum zufriedenstellenden Jahresabschluss der Unternehmensgruppe vorlegen.

### Preisbedingt Umsatzrückgang

Die gegenüber dem Vorjahr um 15 Cent/kg niedrigeren Einkaufspreise für Schweine und um 18 Cent/kg niedrigere Preise für Großvieh waren ursächlich dafür, dass der Umsatz der Westfleisch-Gruppe um 6 % auf 1,887 Milliarden Euro zurück ging.

Die Genossenschaft verzeichnete bei einem moderaten Mengenwachstum, einer abgeschwächten Inlandsnachfrage und einem verhaltenen Exportgeschäft ein um 7,1 % auf 156 Millionen Euro abgeschwächtes Rohergebnis. 31,6 % der vermarkteten Fleischmengen gingen in insgesamt 50 Länder weltweit. Zu achten ist dabei zunehmend auf steigende Forderungs- und Wechselkursrisiken, insbesondere bei restriktivem Verhalten der Warenkreditversicherer. Immerhin konnte sich Westfleisch im Währungsmanagement gut behaupten und dabei einen Währungsgewinn von 900.000 Euro erzielen. Auch die Forderungsausfälle blieben mit 59.000 Euro erfreulich gering.

Zielstrebig hat die Genossenschaft daran gearbeitet sowohl das Umlaufvermögen als auch die Vorräte und Forderungen zurückzuführen.

### Liquiditätsabfluss begrenzen

Das Eigenkapital der Genossenschaft beträgt 111 Millionen Euro und damit rund 16,3 Millionen Euro mehr als im Jahr zuvor. Dabei machen die Geschäftsguthaben rund 18,9 %, die Ergebnissrücklagen 37,7 %, der Bilanzgewinn 4,8 % und Sonderposten des Eigenkapitals 38,6 %. Darin sind 18,7 Millionen Euro Genussrechtskapital sowie gut 24 Millionen Euro Anteile von stillen Gesellern enthalten, wobei beide Positionen verzinst und planmäßig getilgt werden müssen.

Um diesen Zinsaufwand und den damit verbundenen Liquiditätsabfluss zu begrenzen, sollen die Rücklagen konsequent weiter aufgestockt werden.

Die Versammlung folgte nahezu einstimmig dem Vorschlag des Vorstandes zur Gewinnverwendung: Von dem Jahresüberschuss in Höhe von 10,66 Millionen Euro sind satzungsgemäß 25 % in die gesetzliche, weitere 25 % in die anderen Ergebnissrücklagen einzustellen und der



„Die Unternehmensgruppe Westfleisch ist gut durch das Krisenjahr 2009 gekommen“, zog der ehrenamtliche Vorstandsvorsitzende der Genossenschaft Dirk Niederstucke in seinem Schlusswort Bilanz.

verbleibende Jahresüberschuss für die Ausschüttung einer Dividende von 4,5 % auf die Geschäftsguthaben aller Mitglieder zu verwenden; der Rest ist in die anderen Ergebnissrücklagen einzustellen.

### Abermals Sonderboni

Die Generalversammlung bestätigte auch den Vorschlag des Vorstandes, wonach für vertragsgerecht gelieferte Schlacht-

und Nutztiere ein Sonderbonus ausgeschüttet wird – zur Hälfte ausbezahlt und zur Hälfte zur Auffüllung der Geschäftsguthaben. Zusammen macht das 2,6 Millionen Euro. Die Sonderboni im einzelnen: 0,40 Euro je BestSchwein, 0,10 Euro je BestFerkel, 2,00 Euro je Schlachtsau, 6,00 Euro je TranspaRind und 2,50 Euro je BestKalb oder Fresser. Bei dem Sonderbonus für BestSchweine kommen 12,5 Cent je Schwein hinzu, die Westfleisch bei der Aktion des Discounters Netto unter dem Stichwort „Ein Herz für Erzeuger“ zusätzlich erlässt hat.

Zu dem guten Ergebnis von Westfleisch haben die Erträge aus Tochterunternehmen und Beteiligungen maßgeblich beigetragen, insbesondere die von FVZ Westfood und Westfalenland Fleischwaren. Finanzvorstand Dr. Bernd Cordes stellte jedenfalls fest: „Die strategische Ausrichtung in neue Wertschöpfungsbe- reiche war 2009 zielführend und risiko- ausgleichend.“

Auch der Konzernabschluss der Unter- nehmensgruppe Westfleisch kann sich sehen lassen: Bei einer Bilanzsumme von 326,5 Millionen Euro beträgt das Eigen- kapital 150 Millionen Euro bei einer Netto-

eigenkapitalquote ohne die Anteile stiller Gesellschafter von 32,7 %. Die Unterneh- mensgruppe kam auf ein Ergebnis von 21,6 Millionen Euro.

Bei derart erfreulichen Zahlen wurden Vorstand und Aufsichtsrat erwartungsge- mäß einstimmig entlastet.

Bei den turnusmäßigen Wahlen zum Auf- sichtsrat wurden jeweils einstimmig wie- dergewählt: Heinrich Lohmann aus Asche- berg, Alfons Mühlenschulte aus Möhnesee und Karl-Wilhelm Steinmann aus Bottrop.

### Solide Erträge der Finanz AG

Die Westfleisch Finanz AG, deren Auf- gabe es ist, Schlacht- und Zerlegebe- triebe zu errichten und zu finanzieren und an die Westfleisch eG zu verpachten, hat ebenfalls solide gewirtschaftet. Wie der Vorstandsvorsitzende Dirk Nieder- stücke und Finanzvorstand Hermann Sanders vor der Hauptversammlung am 15. Juni 2010 berichteten, wird ein Bilanzgewinn von 1,8 Millionen Euro aus- gewiesen, aus dem eine Dividende von 4,5 % an die rund 2.600 Anteilseigner ausgeschüttet wird. Bei einer Bilanz- summe von 53,1 Millionen Euro betragen das Anlagevermögen 44,2 Millionen und

die Verbindlichkeiten 13 Millionen Euro. Das Eigenkapital stieg aufgrund der Aus- gabe neuer Aktien zum Nennwert von 5,3 Millionen aus genehmigtem Kapital und durch die Zuführung zu den Rück- lagen auf 40 Millionen Euro. Die Investiti- onen der AG von 3,5 Millionen flossen sowohl in Maßnahmen zur Produktivitäts- steigerung als auch zur Kapazitätserweite- rung.

Im Aufsichtsrat der Westfleisch Finanz AG wurden folgende Mitglieder wiederge- wählt: Josef Cremann, Everswinkel; Josef Klein-Heßling, Rhede; Hermann Laurenz, Ochtrup; Heinz Öhmann, Coesfeld; Hen- ning Seele, Petershagen; Manfred Vogd, Wünnenberg; Heinrich Willenborg-Plet- tenberg, Bad Bentheim und Werner See- ger, Herford. Für Dr. Robert Thiemann, Ahlen, der sein Amt niederlegte, wurde Gerhard Reimann aus Ascheberg, gewählt. Von entsendungsberechtigten Anteilsei- gern erneut betraut wurden Dr. Bernd Cordes, Senden; Franz-Josef Hüppe, Hörstel-Riesenbeck sowie Christian Streyll aus Dülmen. ■

## Veredlungstöchter machen Westfleisch stärker

**Über Lehren aus dem Krisenjahr, wie sich Exporterfolge absichern lassen und was sich sonst in 2010 bisher getan hat / Dr. Helfried Giesen vor der Generalversammlung der Westfleisch eG**

Die Unternehmensgruppe Westfleisch hat das Krisenjahr 2009 vergleichsweise gut überstanden, wohl auch deshalb, „weil wir auf Sichtweite gefahren sind und etwas auf der Tonnagebremse ge- standen haben,“ so Dirk Niederstücke, der ehrenamtliche Vorstandsvorsitzende der Genossenschaft in seinem Schluss- wort.

Dr. Helfried Giesen, geschäftsführendes Vorstandsmitglied, lenkte den Blick auf die aktuellen und künftigen Entwick- lungen am Markt.

Das Geschäftsjahr 2009 „zählt zu den fünf Besten in den mehr als 80 Jahren der Westfleisch-Geschichte“, so Giesen – nicht ganz ohne Stolz. Aus der Wirt- schafts- und Finanzkrise könne man diese Lehren ziehen: Gegessen werde zwar immer, aber der Fleischverbrauch sei um bescheidene 100 g je Kopf zu- rückgegangen, doch habe die Preis- sensibilität zugenommen, sodass das preiswertere Geflügelfleisch profitieren konnte. Ohne Liquidität der Kunden – also Verarbeitungsbetriebe wie Endver-

braucher – seien ohnehin keine Geschäfte zu machen.

### Nach der Krise solides Wachstum

In 2010 aber geht es aufwärts, wie die Zahlen aus dem ersten Quartal bestäti- gen: Außer beim Großvieh nahmen die

Schlachtungen bei Kälbern und Schwei- nen um 12 bzw. um 7 % zu. Beim Nutz- vieh gab es vor allem mit Ferkeln ein Plus von fast 20 %.

Entsprechend konnten der Fleischabsatz um 8,6 % und der Umsatz um 2,7 % ge- steigert werden. Ein Motor ist dabei



Mehr Wertschöpfung: Vom Ausbau der Veredlungstöchter Westfalenland und Gustoland profitiert die Westfleisch-Gruppe als Ganzes.

## Spätes Trostpflaster

Nachdem das Bundesverfassungsgericht am 03. Februar 2009 entschieden hatte, die Erhebung der Beiträge zum Absatzfond, die von den „Flaschenhalsbetrieben“ wie Westfleisch einbehalten und an den Absatzfond abgeführt wurden, sei verfassungswidrig, war das Aus für CMA und ZMP eingeläutet. Überwiesene Beiträge – sofern die zahlungspflichtigen Unternehmen Widerspruch eingelegt hatten und die Beitragsbescheide noch nicht rechtskräftig geworden waren – wurden rückerstattet. Weil das ja „Bauerngelder“ waren, hat Westfleisch diese Beträge an die Einsender überwiesen.

Dem ehrenamtlichen Vorstandsvorsitzenden Dirk Niederstucke blieb es vorbehalten, in seinem Schlusswort anlässlich der 78. Generalversammlung am 9. Juni 2010 eine positive Überraschung in Sachen Rückzahlung zu verkünden: Für die in der Zeit von Mai 2006 bis Ende 2006 über Westfleisch vermarkteten Schlachttiere,



wurde erneut eine Verzinsung der widerrechtlich abgeführten Beträge rückerstattet und zwar insgesamt 107.756 Euro. Je Schlachteinheit waren das 4,3 Cent.

Soweit Westfleisch Namen und Adressen der landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe hat, wird dieses Geld entsprechend der gelieferten Tierzahlen zurück überwiesen,

jedenfalls dann, wenn ein Mindestbetrag von 10 Euro je Einsender zusammen kommt. Entsprechend können sich 2.199 Landwirte über die Rückerstattung von rund 71.500 Euro

freuen. Wer in der fraglichen Zeit Schlachttiere über einen Händler oder eine VVG an Westfleisch vermarktet hat, erhält möglicherweise mit oder ohne Nachfrage von dort noch Geld.

Der verbleibende Restbetrag von rund 30.000 Euro geht zu gleichen Teilen an die neue Exportförderungsorganisation „German Meat“ und den Verein „WIR erzeugen Fleisch e.V.“ ■

unverändert der Export, über den im Vorjahr 41,8 % der abgesetzten Mengen Käufer fanden. Im ersten Quartal konnte ein Plus um 4 % erzielt werden.

### Solide Basis für Exporterfolge

Westfleisch ist es gelungen, die für weitere Exporterfolge notwendigen Strukturen zu schaffen. Tochterunternehmen in Polen, im Baltikum, in Rumänien und Ungarn sowie ein Joint Venture in China sind dafür eine gute Basis. Die Planungen für ein Unternehmen in Russland laufen. In Rumänien ist die Produktion von SB-Fleisch angelaufen.

Mit einem mengenmäßigen Plus gegenüber dem ersten Vorjahresquartal um 45 % macht der Markt in Russland besondere Freude. Auch in China stehen die Signale jetzt auf Grün, denn Westfleisch ist inzwischen für Direktlieferungen zugelassen. Die ersten drei Container sind bereits auf ihrer vier bis sechs Wochen dauernden Schiffsreise nach Shanghai unterwegs.

Bei den Kunden von Westfleisch hält auch im Lebensmittelhandel der Strukturwandel an, wobei nach der aktuellen Statistik die Top 30 für 98 % des Gesamtumsatzes verantwortlich zeichnen. Die

Top-150-Kunden von Westfleisch stehen für mehr als 90 % aller Umsätze.

Doch auch im Bereich Landwirtschaft setzt sich das betriebliche Wachstum – z.B. der Top-150-Schweineerzeuger um 17 % – fort. Giesen: „Der nordwestdeutsche Schweinegürtel gewinnt weiter an Kraft.“

Erfolge konnte Westfleisch im vergangenen und auch im laufenden Jahr mit Regionalmarketing erzielen, zum Beispiel bei den Kunden K+K sowie Minipreis unter dem Motto „Iss von hier“, als Zulieferer des Programms „Ein Herz für Erzeuger“ der Edeka-Tochter Netto sowie auch bei anderen, namhaften Handelskunden.

### Status quo reicht nicht

Abermals hat sich bestätigt: „Der Ausbau der Veredlungstochter Westfalenland und Gustoland hat die Westfleisch-Gruppe stärker gemacht“, wie Giesen es nannte. Am Standort Oer-Erkenschwick ist inzwischen der Turnaround erreicht; bei Westfalenland Fleischwaren ist am 21. Juni die Tochter „IceHouse Convenience GmbH“ mit einem SB-Fleischsortiment gefroreter Ware erfolgreich gestartet.

An den zwölf Bausteinen der „Qualitätspartnerschaft Westfleisch“ wurde und wird weiter gearbeitet, wobei in 2010 Umweltschutz und Nachhaltigkeit, Tiererschutz sowie Tiergesundheit und Fleischhygiene im Vordergrund stehen.

Großes Echo fand der von Westfleisch, als erstem Unternehmen der Fleischbranche überhaupt, erstmals vorgelegte Nachhaltigkeitsbericht mit dem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. Nach diesem „Carbon Footprint“ belastet die komplette Prozesskette der Schweineproduktion und Fleischveredlung pro Kilogramm Schweinefleisch mit 3,2 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalenten. Das ist etwa die Menge, die ein Mittelklassewagen auf 20 km an Umweltbelastung erzeugt.

Giesen: „Dieser Status quo reicht aber nicht! Bis 2020 lassen sich 20 % einsparen.“ Ansatzpunkte dafür gibt es überall; auf der landwirtschaftlichen Seite sind es weiterer Zuchtfortschritt, eine Verbesserung der Energieeffizienz, der Gülle- und der Rationsgestaltung.

### Mit Reserven krisensicherer

In der insgesamt kurzen und sachlichen Diskussion wiederholte Heinrich Bege- mann, BestSchwein-Vertragsmäster aus Lemgo, abermals seine Forderungen, Westfleisch solle die versteuerten Wertberichtigungen ausschütten und so den Sonderbonus deutlich erhöhen.

Doch die Chancen, dass diese Vorschläge realisiert werden, stehen schlecht. Finanzvorstand Dr. Bernd Cordes: „Westfleisch hat stille Reserven nötig, um Krisen wie seinerzeit BSE oder Tierseuchen überleben zu können.“ Walter Hellermann, Geschäftsführer der VVG Lüdington-Selm, erklärte unmissverständlich: „im Namen der Mitglieds-genossenschaften lehnen wir solche Anträge ab.“ ■

### Impressum

Westfleisch eG  
Brockhoffstraße 11 · 48143 Münster  
Tel. 02 51 / 4 93-0 · Fax 02 51 / 4 93-12 89  
www.westfleisch.de  
eMail: info@westfleisch.de

Redaktion: Dr. Bernhard Haas,  
Luise Richard  
Projektleitung: Meinhard Born

Für den Inhalt verantwortlich:  
Dr. Helfried Giesen

## An Exportförderung geht kein Weg vorbei

**Der Schweinefleischverbrauch in Deutschland ist in den letzten zehn Jahren um 2,4 % gesunken, die Produktion dagegen um 32 % gestiegen. Seit dem Jahr 2000 hat sich der Selbstversorgungsgrad von 87 % auf 110 % erhöht. Jedes zehnte Schwein muss also exportiert werden. Bei Rindfleisch stiegen die Exporte zwischen 2006 und 2009 moderater um etwas mehr als 14 %.**

Der Trend gilt auch für Westfleisch: Die Genossenschaft exportierte im vergangenen Jahr knapp 42 %, bei Schweinefleisch lag der Anteil sogar bei über 50 %. Steffen Reiter, Geschäftsführer der German Meat GmbH, machte bei der Westfleisch-Generalversammlung am 9. Juni vor den Vertretern der Genossenschaft deutlich, dass es angesichts dieser Zahlen keine Alternative zum Export und auch

von zusätzlich 300.000 Tonnen immer interessanter. Bei Rindfleisch sieht die Situation etwas anders aus: Hier führt Deutschland 92,6 % in die EU (vor allem nach Holland, Frankreich und Italien) aus. Weltweit wird die Hitliste der Rindfleischimporteure von den USA vor Russland und Japan angeführt.

### German Meat – Die Organisation

German Meat ist nach dem richterlichen Aus für die CMA im vergangenen Jahr als Nachfolgeorganisation vom Verband der Fleischwirtschaft (VDF) gegründet worden. Auch der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie (BVDF) sowie der Deutsche Bauernverband (DBV) tragen seit Kurzem als Gesellschafter die neue Organisation mit. Vorsitzender des Beirates ist Westfleisch-Exportleiter Egbert Klokkers. Die beteiligten Unternehmen der Fleischbranche und die Trägerorganisationen bestimmen auf ihrer Versammlung bis zu zehn Vertreter für den Beirat, dieser wiederum berät die Geschäftsführung konkret und praxisnah in ihrer Arbeit. „Westfleisch spielt hier eine wichtige Rolle“ unterstrich Reiter die Bedeutung des drittgrößten Schlachtunternehmens in Deutschland.

Finanziell stützt sich German Meat auf eine Basisfinanzierung der Fleischwirtschaft, auf eine Betriebsumlage für Einzelmaßnahmen, auf Gelder aus Serviceleistungen sowie auf eine staatliche Förderung („Absatzprämie“).

### Die Aktivitäten

Damit werden mehrere Ziele offensiv verfolgt:

- ▶ Marktöffnung: Exportrelevante Märkte zu identifizieren, die Marktöffnung z. B. durch Veterinärreisen zu verbessern und so Markthemmnisse zu vermindern sowie die Aktivitäten von German Meat eng mit denen von Ministerien und Kammern zu verzahnen ist ausgewiesenes Ziel.
- ▶ German Meat unterstützt Importeure, Lebensmitteleinzelhandel und Verarbeitungsunternehmen beim Vertrieb, bietet Hilfe in Sachen Distribution und Lieferantenverzeichnisse an.
- ▶ Natürlich fehlen auch die klassischen Methoden des Marketings nicht: Messen, PR, Seminare, Internet, Werbung

in den Medien sowie die Nutzung von EU-Programmen. Das Internet wird als Plattform dabei immer wichtiger. German Meat wird die Webseite künftig in sieben Sprachen präsentieren. In Kürze wird dort auch ein Teilstückkatalog, hinterlegt mit entsprechenden Lieferanten, zu sehen sein, online erstmalig mit 360°-3D-Ansicht der Teilstücke. Werbemittel werden länderspezifisch und zielgruppengerecht aufgelegt.

- ▶ German Meat ist auch Ansprechpartner, wenn es um Importbestimmungen, Marktstudien oder Informationen zum Marktgeschehen in bestimmten Ländern geht. Handels- und Länderinfos sind ebenso von Bedeutung wie der kurze Draht zu wichtigen Kontaktpersonen.

### Zahlreiche Projekte geplant

German Meat hat nach dem Start im vergangenen Jahr bereits mit sehr guter Resonanz ein erstes Kundentreffen in Moskau veranstaltet, zu dem 220 russische Teilnehmer aus Import, Verarbeitung und Lebensmitteleinzelhandel kamen.

2010 führt German Meat eine Inforeise nach Skandinavien, internationale Projekte, Beteiligungen an Messen weltweit sowie Unternehmerreisen in die Ukraine, nach China, Rumänien und nach Kasachstan durch. Die Ukraine wird wegen einer rückläufigen Fleischerzeugung im eigenen Land sowie einer geringen Auslastung der Verarbeitungsindustrie zunehmend interessant für hiesige Fleischunternehmen. Chinas Nachfrage boomt und das Land ist für den Absatz von Nebenprodukten bedeutsam. Erste Betriebe – so auch Westfleisch – sind direkt zugelassen und haben die Genehmigung für Direktlieferungen nach Festland-China ohne den Weg über Hongkong. Rumänien verzeichnet eine wachsende Inlandsnachfrage und Kasachstan scheint ebenfalls ein Zukunftsmarkt zu sein. Für die Türkei ist eine Marktstudie Rindfleisch geplant.

### GEFA und „WIR erzeugen Fleisch e.V.“

Als übergreifende Dachorganisation ist nach dem Gerangel im letzten Jahr nun die GEFA – German Export Association for Food and Agri Products mit der Exportförderung für alle Fachbereiche betraut,



German Meat Geschäftsführer Steffen Reiter hob in seinem Gastvortrag auf der diesjährigen Generalversammlung die Bedeutung des Exports für die deutsche Fleischvermarktung hervor.

nicht bei der Exportförderung gebe. Der Verbrauch in Deutschland sowie der Import seien in etwa gleich geblieben, während die Produktion nach oben geschwungen sei. Deutschland sei Europameister beim Export und bei der Produktion. Schweinefleisch werde hauptsächlich (zu rund 74 %) in die EU exportiert. Der Markt in Russland sei ebenfalls von großer Bedeutung und in Fernost werden die Märkte in Korea und allen voran in Japan mit einem prognostizierten Importbedarf bis 2016 in Höhe

die Fleischwirtschaft ist eine der wichtigsten Sparten. Neben den einzelnen Fachverbänden sind die Dachverbände Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE), die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), der Deutsche Bauernverband (DBV) und der Deutsche Raiffeisenverband (DRV) beteiligt. Auch die Bundesländer Bayern und Schleswig-Holstein tragen die GEFA mit.

Kennzeichnend sei eine schlanke Organisation ohne Quersubventionierung, wie Reiter erläuterte.

Die jüngste Berichterstattung in den Medien (z.B. der Stern-Titel „Esst weniger Fleisch!“) habe auch deutlich gemacht, dass es damit nicht getan sei, so Reiter. Der Fleischkonsum hierzulande gerate unter den Aspekten Tierschutz, Klimaschutz, Welternährung und Ernährungs-

physiologie beim Verbraucher immer mehr in den Blick.

Der Anfang Juni gegründete Verein „WIR erzeugen Fleisch“ mit Sitz in Bonn bündele die Interessen von verschiedenen landwirtschaftlichen Berufs- und Interessenverbänden, Erzeugergemeinschaften sowie Futtermittelunternehmen und arbeite an einem positiven Image für die Produkte Schweine- und Rindfleisch. ■

## Tierwohl auch beim Schlachten im Blick

**Medienwirksame Negativmeldungen über mangelnde Betäubungskontrolle in Schweineschlachtlinien sorgten für Aufregung / Zahlenquellen zweifelhaft / Westfleisch plant und baut zusätzliche Sicherungen ein: Auto-Stopp des Schlachtbandes bei nicht erkennbarem Blutentzug**

Das Betäuben, Entbluten und Schlachten von Tieren – selbst wenn es noch so sorgfältig und gewissenhaft nach anerkannten Regeln des Tierschutzes erfolgt – ist keine selbstverständliche Angelegenheit. Und doch muss es täglich millionenfach geschehen, weil viele Menschen auf Fleisch und Wurst bei der Ernährung nicht verzichten wollen und deren Genuss schätzen.

### Zahlenherkunft bleibt Geheimnis

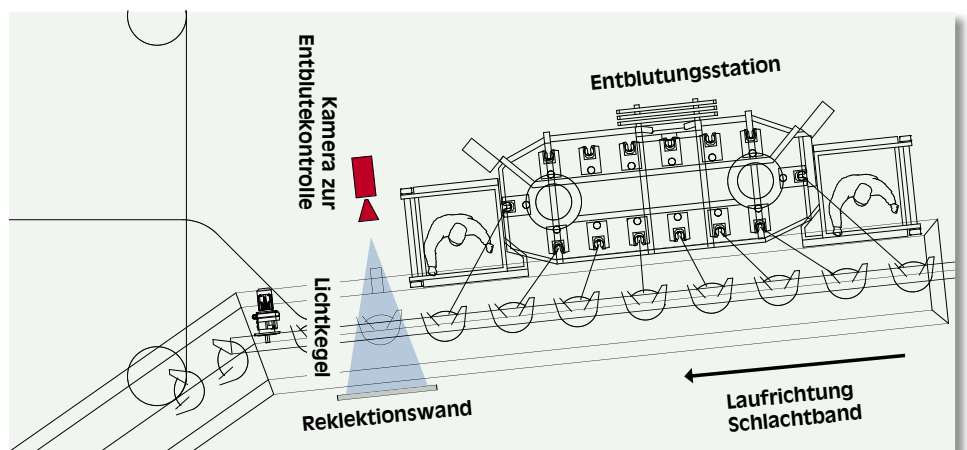
Wenn es denn stimmen sollte, was die Medien, allen voran gar die beiden großen öffentlich-rechtlichen Anstalten, Ende März bis Anfang April als Tatsachenbehauptung – mit bis dato ungekannt blutig unterlegten Bildsequenzen – verbreiteten, herrschen in Deutschlands Schlachthäusern katastrophal-grausame Zustände. 4 bis 7 % der geschlachteten Rinder seien nach dem Bolzenschuss nicht vorschriftsmäßig betäubt, etwa 1 % der geschlachteten Schweine gelangten lebend in die Brühanlagen. Das seien um die 200.000 Rinder und eine halbe Millionen Schweine, die jährlich unsäglich leiden müssten.

Als wesentlicher Kronzeuge für diese Behauptungen tritt Professor Klaus Troeger, Leiter des Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel in Kulmbach auf. Wie der beamtete Wissenschaftler dazu einen aktuellen Nachweis führen kann, blieb bis heute sein Geheimnis.

Erwartungsgemäß gab es Beifall von den verschiedensten Organisationen, vor allem von jenen, die den Begriff „Tierschutz“ im Namen führen. Der Verband der Fleischwirtschaft hat diesen Behauptungen umgehend widersprochen und das Bundesinstitut aufgefordert, etwa

erkannte Defizite zum Tierschutz bei der Schlachtung mit dem Verband zu diskutieren und – sofern erforderlich – gemeinsam Verbesserungen zu erarbeiten, statt die gesamte Schlachtbranche pauschal und weitgehend unzutreffend zu diffamieren.

Zucht- und Schlachttieren“, kurz bsi, aus Schwarzenbek auditieren. Dabei wird die Behandlung der Schlachttiere von Anlieferung bis Entblutung im Hinblick auf technische Voraussetzungen und die Vorgehensweisen des Personals unter dem Aspekt Tierschutz überprüft. Kont-



Die kameragesteuerte Kontrolle ist direkt im Anschluss an der Entblutungsstation positioniert.

Tierschutz, Tierwohl und ein angemessener Umgang mit der Kreatur genießen seit jeher oberste Priorität im täglichen Tun in allen Produktionsstätten der Unternehmensgruppe Westfleisch. Die zugehörigen Ziele und Handlungsanleitungen sind im Leitbild der Genossenschaft „Qualitätspartnerschaft Westfleisch“ formuliert und festgeschrieben. Deren Einhaltung wird regelmäßig von der SGS kontrolliert und bewertet.

### Kein Anlass für Änderungen

Darüber hinaus lässt sich Westfleisch freiwillig jährlich von dem in Sachen Tierschutz branchen- und europaweit führenden „Beratungs- und Schulungsinstitut für schonenden Umgang mit

rollierte Stationen sind unter anderem Anlieferung, Fahrzeuge, Wartestall, Zutrieb und Betäubung bis Entblutung. Bei bislang allen Prüfungen wurde allen Fleischcentern ein verantwortungsvoller, ordnungsgemäßer Umgang mit den Tieren gemäß allen geltenden Gesetzen und Verordnungen zum Tierschutz attestiert.

Überdies gibt es seit mehr als zehn Jahren in allen Fleischcentern eigens ausgebildete Tierschutzbeauftragte. Diese protokollieren in wöchentlichen internen Audits die Arbeitspraxis der Mitarbeiter, die technischen Gegebenheiten und die Behandlung der Schlachttiere bis zum Entbluten.

## KURZ INFORMiert

### Qualität und Exklusivität statt Preis

Der deutsche LEH will seinem Fleischsortiment mehr Profil geben und erhöht deshalb die Anforderungen an die Lieferanten. Der weitere Ausbau des SB-Fleisch-Sortiments zwingt die deutschen Lebensmitteleinzelhändler zur Differenzierung ihres Angebots gegenüber der Konkurrenz. Anders als bisher will man sich durch den Preis von Wettbewerbern abgrenzen und so den Absatz steigern. Im Vordergrund stehen dabei die Produktqualität. Aber auch die Bereiche Nachhaltigkeit, Tierschutz und regionale Herkunft würden immer wichtiger. Um diese Ziele zu erreichen, benötigt der Handel immer leistungsfähigere Partner. Westfleisch ist dafür auf Grund seiner Lieferantenstruktur und der Vorreiterrolle in Sachen Nachhaltigkeit gut gerüstet. ■

### Zoneneinteilung für Seuchenfall

Damit es bei zukünftigen Ausbrüchen von Tierseuchen glimpflicher ablaufen kann, hat eine Projektgruppe mit Mitgliedern aus Veterinärverwaltungen der Länder und des Bundes sowie der Wissenschaft ein Modell zur regionalen Abgrenzung entwickelt. Der Entwurf sieht vor, ein definiertes Gebiet präventiv in Zonen mit Teilzonen mit einer empfohlenen Mindestgröße von 2000 km<sup>2</sup>, einzuteilen, die durch tierseuchenrelevante Handels- und Verkehrsregelungen und -beschränkungen gegenüber anderen Gebieten abgegrenzt sind. Dem Zonenmodell geht ein „72-Stunden-Stand-still“ mit absolutem Verbringungsverbot voraus. ■

### Jetzt auch gefrostete Convenience-Produkte von Westfalenland

Am 21. Juni startete Westfleisch unter dem Label der



IceHouse Convenience GmbH den Verkauf von gefrosteten SB-Fleischwaren. Damit werde der steigenden Nachfrage nach tiefgekühlten Fleischprodukten Rechnung getragen, erläuterte Westfleisch-Vorstand Dr. Helfried Giesen bei der Generalversammlung Anfang Juni in Münster. Der Absatz von SB-Frischfleisch lag im 1. Quartal 2010 um 1,8 % niedriger als im Vergleichszeitraum 2009. ■

Von daher bestand und besteht bei Westfleisch kein Anlass für öffentliche Kritik oder die Notwendigkeit für behördlich erzwungene Änderungen irgendwelcher Art.

### Ständig Verbesserungen im Blick

Und doch gibt es für Holger Pier, den Leiter Technik der Westfleisch-Gruppe, keinen Zweifel: An Verbesserungen hinsichtlich Tierschutz und Tierwohl bei Transport und Schlachtung muss ständig weiter gearbeitet werden – auch, weil die Produktqualität in direktem Zusammenhang dazu steht und der Anspruch stetig steigt.

Ein Schritt auf diesem Weg ist die seit Juli 2007 im Fleischcenter Coesfeld laufende CO<sub>2</sub>-Betäubungsanlage für Schweine. Am Standort Oer-Erkenschwick läuft bereits eine derartige Anlage. Pro Standort ist dies eine Investition von mehr als 1,5 Mio. Euro.

Hamm, Paderborn und Lübbecke setzen auf die Fortentwicklung der elektrischen Betäubung.

Damit die Betäubungsanlage ihren Zweck voll erfüllen kann, muss der Zutrieb der Schweine aus den Wartebuchten behutsam erfolgen. Zuständig dafür sind zwei Mitarbeiter in der Halle, von denen einer die Schweine dem automatisierten

Treibgang zuführt, während der andere dafür sorgt, dass die Tiere so vereinzelt werden, bis eine Gruppe von sechs bis sieben Tieren entsteht, die gemeinsam in die Gondel der Betäubungsanlage laufen. Diese beiden Mitarbeiter sowie alle Mitarbeiter im Stall sind besonders ausgebildet und tierschutzseitig geschult. Der Zutrieb sowie der Eintrieb in die Betäubungsanlage werden aktuell per Videokamera überwacht. Dadurch können erstens Sofortmaßnahmen durch die Verantwortlichen eingeleitet werden und zweitens kann das Verhalten der Tiere analysiert werden.

### Kein unbetäubtes Schwein bliebe unbemerkt

Wenn die Gondel mit 6–7 Schweinen nach der Betäubung mit Kohlendioxid im

Fleischcenter Coesfeld aus der Tiefe auftaucht und die wie schlafend wirkenden Schweine auf das Transportband kullern, muss es zügig weiter gehen. Mittels Haken werden die Schweine an den Hinterbeinen hochgezogen und an der Rohrbahn hängend unverzüglich mit einem Stich der Entblutungslanze in die Halsschlagader getötet. Zwischen Betäubung und Entblutung dürfen maximal 60 Sekunden vergehen. Etwa fünf Meter weiter am Schlachtband zieht ein Mitarbeiter das Hohlmesser wieder heraus. Dann sind die rund drei Liter Blut, die für die Lebensmittelindustrie geeignet sind, gesammelt.

Aus der Einstichstelle, aus der die Entblutungslanze soeben entfernt wurde, tröpfelt noch Blut nach – wie bei einer Schnittverletzung.

Dass in Coesfeld ein Schwein ohne Entblutung wegen technischer Mängel oder

Unachtsamkeit durchgeht – wie Professor Troeger es für 1 % aller geschlachteten Schweine behauptet – schließen die Coesfelder ebenso wie alle anderen bei Westfleisch Zuständigen de facto aus.

### Automatische Foto-Steuerung

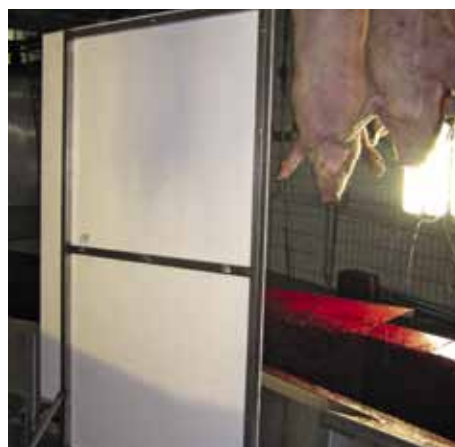
In Coesfeld macht eine Kamera von jedem Schwein unmittelbar nach Herausziehen des Hohlmessers drei

Aufnahmen. Dann wird das kleine Blutrinnsal vor hellem Hintergrund deutlich sichtbar.

Sollte die Kamera bei einer Aufnahme keinen Blutverlust erkennen, würde das Entblutband automatisch und unverzüglich gestoppt. Der zuständige Mitarbeiter würde das ausgeschleuste Tier manuell nachstechen. Somit ist das tierschutzgerechte Schlachten aktuell gesichert.

Diese Technik, zusammen mit einem Münsteraner Unternehmen entwickelt, liefert Beweise für korrektes Arbeiten im Sinne des Tierschutzes.

Holger Pier ist zuversichtlich und davon überzeugt, dass das Verfahren schon bald an allen Westfleisch-Schlachtbändern zum Einsatz kommen wird. ■



Entblutungskontrolle am Schlachtband: Erkennt die Kamera keinen Restblutaustritt vor der Reflektionswand wird das Band sofort automatisch angehalten.

# Mit Tetracyclinen ist nicht zu spaßen

**Russland-Exporte nicht leichtfertig gefährden / Worauf zu achten ist, wenn Schlachtschweine mit Antibiotika behandelt werden müssen**

Für BestSchwein-Mäster ist es selbstverständlich, dass sie Tierarzneimittel nur nach Verschreibung ihres Hof-tierarztes in der vorgeschriebenen Dosierung anwenden und die im Einzelfall vorgeschriebene Wartezeit vor der Schlachtung peinlich genau einhalten. Aus Tierschutzgründen sind Behandlungen erkrankter Tiere mitunter notwendig, ohne dass das Lebensmittel Fleisch ein Risiko für Verbraucher darstellt.

## Wartezeit über 42 Tage

Zu besonderen Problemen indes hat die Verwendung von Tetracyclinen als antibiotisch wirksame Substanz in der Erzeugung von Schweinefleisch geführt. Während in der EU für Tetracycline ein wissenschaftlich gesicherter Rückstandshöchstwert von 100 Mikrogramm je Kilogramm Fleisch gilt, verlangt Russland – ähnlich wie Japan und Korea – eine „Nulltoleranz“ beim Import von Schweinefleisch auch aus Deutschland. Wegen Verstößen gegen diese Vorgaben waren bzw. sind etliche Schlachtbetriebe für Exporte nach Russland gesperrt.

Damit es bei Westfleisch nicht auch zu solchen Exportbarrieren kommt, werden künftig für Russland nur Schweine zur Schlachtung zugelassen, bei denen die letzte Anwendung von Tetracyclinen mindestens 42 Tage zurückliegt. Die ansonsten gesetzlich vorgeschriebenen Absetzfristen für Tetracycline sind je nach Hersteller, Darreichungsform und Dosierung unterschiedlich lang, betragen aber in der Regel weniger als 42 Tage.

Doch mit einer noch so langen Wartezeit sind mögliche Probleme bei der Verwendung von Tetracyclinen – dazu gehören auch Chlortetracyclin, Oxitetracyclin und Doxycyclin – nicht völlig zu vermeiden, wie Dr. Dieter Mischok, Westfleisch-Beratungstierarzt erläutert. Tetracycline haben die Eigenschaft, mit Calcium oder Metallen wie Eisen, Zink und Mangan Verbindungen einzugehen, was Fachleute als „Chelatbildung“ bezeichnen. Die Chelate lagern sich innerhalb der Flüssigfütterung oder der Tränken als schwerlösliche Verkrustungen an, die unter Umständen später wieder losgespült werden können und dann eventuell für positive Hemmstoffnachweise sorgen,

obwohl aktuell überhaupt keine Medikamente eingesetzt waren.

## Alternativ Wirkstoffe verwenden

Darüber hinaus wird Tetracyclin bei wachsenden Tieren in unlöslicher Form im Knochen eingelagert. Die Folge: Die Knochen verfärben gelblich und leuchten ggf. unter UV-Licht bläulich fluoreszierend auf.

Dr. Mischok empfiehlt deshalb allen Mästern, die im Verlauf der Mast Tetracycline einsetzen mussten, im Rahmen von Reinigung und Desinfektion zwischen den Belegungen alle Rohrleitungssysteme, Bottiche und Tränken eventuell sogar durch anerkannte Fachunternehmen von Verkrustungen und Rückständen befreien und vor Neubelegung mit klarem Wasser durchspülen zu lassen.

Darüber hinaus rät Dr. Mischok in Zusammenarbeit mit dem Hof-tierarzt dazu, Alternativpräparate zu Tetracyclinen zu verwenden. Diese sollten vorrangig solche Gruppen umfassen, die nicht gleichzeitig in der Humanmedizin eingesetzt sind bzw. die ohne Rückstandsproblematik schnell verstoffwechselt und damit aus dem Tier ausgeschieden werden. ■



Für alle Fragen rund um das Thema „Tetracycline“ steht Ihnen der Westfleisch-Beratungstierarzt Dr. Dieter Mischok gern zur Verfügung: Tel. 02 51 / 4 93-11 38; eMail: dieter.mischok@westfleisch.de

## KURZ INFORMiert

### Daten in Echtzeit

Westfleisch wird sich der Einführung der sogenannten Blackbox in Nordrhein-Westfalen nicht verschließen, die Projekterfahrungen damit sind positiv. Das zeigte sich jüngst bei der Berichterstattung über das Pilotprojekt, das der Westfälisch-Lippische Landwirtschaftsverband (WLV) in Zusammenarbeit mit dem Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV) ins Leben gerufen hatte. Die Blackbox stellt den Landwirten unmittelbar nach dem Schlachtvorgang unbeeinflusst von Dritten die Schlachtdaten zur Verfügung. Sobald Kostenfaktoren und ein Abschlussbericht vom Pilotprojekt vorliegen, wird Westfleisch sich beteiligen. Notwendig ist jedoch die Überarbeitung der Rahmenvereinbarung NRW zur neutralen Klassifizierung. ■

### Neugründung „WIR erzeugen Fleisch e.V.“

Organisationen und Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette Fleisch haben am 1. Juni 2010 mit der Gründung des Vereins „WIR erzeugen Fleisch e.V.“ die Basis für eine gemeinsam getragene Kommunikation für Fleisch und Fleischerzeugung geschaffen. Als Informationsbüro soll der Verein stufenübergreifend Öffentlichkeitsarbeit mit objektiver, fundierter Sachinformation rund um die Erzeugung und den Verzehr von Fleisch gewährleisten.

Geplant sei, Grundlageninformationen rund um das Thema „Fleisch“ aufzubereiten und diese Unternehmen, Verbänden und Medien zur Verfügung zu stellen.

Als Lenkungsgremium wurde ein siebenköpfiger Beirat gewählt und aus diesem Personenkreis ein dreiköpfiger Vorstand. Zum Vorsitzenden wurde Rudolf Festag, EGO, berufen.

Die operative Arbeit des Informationsbüros mit Sitz in Bonn wird von der AgriKom GmbH unter der Leitung des früheren CMA-Prokuristen Helmut Brachtendorf erledigt. Gründungsmitglieder sind neben dem Dt. Bauernverband, dem Dt. Raiffeisenverband und dem Verband der Fleischwirtschaft auch die ISN sowie verschiedene Erzeugergemeinschaften und Viehverwertungsgenossenschaften. ■

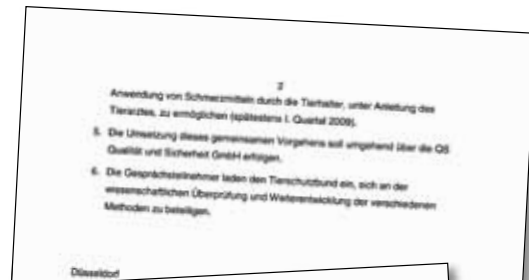
# Noch müssen Ferkel kastriert werden

**Verbraucher nicht verunsichern, aber Schmerzmittel verabreichen / Forderung nach Kastrationsverzicht wird nachdrücklicher**

Um Verbraucher zuverlässig vor Schweinefleisch mit dem üblen, für viele Menschen ausgesprochen abstoßend wirkenden Ebergeruch zu schützen, bleibt die routinemäßige Kastration von Ferkeln kurzfristig noch ohne Alternative, so die Ergebnisse des anerkannten, wissenschaftlichen „Schweine-Workshops“ vom Februar 2010. Die QS-GmbH hat es übernommen, die Arbeit verschiedenster wissenschaftlicher Institute zu koordinieren, damit auf die Kastration verzichtet werden könnte, ohne dass die Gefahr von stinkendem Schweinefleisch besteht. Noch lässt sich nicht absehen, wann dieses Ziel konkret erreicht sein könnte.

## An Absprachen halten

In der „Düsseldorfer Erklärung“ vom September 2008 hatten sich alle Organisationen, Unternehmen und Verbände, die mit Erzeugung und Vermarktung von Schweinefleisch befasst sind, darauf verständigt, Ferkel vorerst nur unter Anwendung von Schmerzmitteln zu kastrieren, damit die Belange von Tier- und Verbraucherschutz gewährleistet bleiben. Seit 1. April 2009 ist das für QS-Betriebe zwingend vorgeschrieben und das notwendige Präparat „Metacam“ auch ohne komplizierte Umwidmung zugelassen; Westfleisch und seine bäuerlichen Vertragspartner halten sich ebenso wie die Mehrzahl anderer Vermarkter an die Umsetzung der Düsseldorfer Erklärung.



ung. **Achtung:** Ab 1. Januar 2011 stellt eine fehlende Schmerzstillung bei der Kastration beim QS-Audit ein K.O.-Kriterium dar!

## Ergebnis eindeutig

Doch was sagen Lebensmittelhandel und Fleischwarenindustrie zu Eberfleisch? Um das zu ergründen hat Westfleisch insgesamt 95 namhafte Kunden in Deutschland

Im September 2008 haben sich der Deutsche Bauernverband DBV, der Verband der Fleischwirtschaft VDF und der Hauptverband des Deutschen Einzelhandels HDE darauf verständigt, so bald als möglich auf die Kastration männlicher Ferkel zu verzichten. Bis ein praxistaugliches Verfahren zur Verfügung steht, ist der Eingriff nur unter Schmerzmittelgabe durchzuführen.

mit einem Jahresumsatz mit Westfleisch von jeweils über einer Million Euro angesprochen. Binnen vier Wochen wurden 68 % der Anfragen schriftlich, weitere 5 % mündlich beantwortet. Die Ergebnisse:

- ▶ 98 % der befragten Kunden lehnen die Vermarktung bzw. die Verarbeitung von Eberfleisch unter den heutigen Gegebenheiten ab.
- ▶ 1 % der Kunden befürworten Eberfleisch.
- ▶ 1 % der Kunden tolerieren Eberfleisch in ihrer Verarbeitung.

Dieses eindeutige Ergebnis ist kein Freibrief für die Fortsetzung der Ferkelkastrierung in Deutschland. Es verdeutlicht vielmehr die Befürchtung der Branche vor Kundenverunsicherung bzw. Umsatzverlusten. Bis wissenschaftlich abgesicherte und in der Praxis erprobte Alternativen zur Kastration verfügbar sind liefert Westfleisch nur auf besondere Kundenanforderung – beispielsweise in Kombination mit dem Programm „Animal Welfare“ – sogenanntes Eberfleisch aus. ■

# Bis Jahresende Ferkelpass für alle

**Das vor 18 Monaten gestartete Projekt „Westfalenpass für Ferkel“ sollte den Absatz heimischer Ferkel und deren Wettbewerbsfähigkeit sichern helfen / Westfleisch-Beratungstierarzt Dr. Dieter Mischok zieht eine Zwischenbilanz**

Im Januar 2009 startete Westfleisch das Pilotprojekt „Westfalenpass für Ferkel“ mit einer Hand voll Betrieben. Mit Stand Juni 2010 nehmen rund 190 Ferkelerzeugerbetriebe an den regelmäßigen Beprobungsuntersuchungen teil. Für die ersten Betriebe können nunmehr 3 bis 4 kontinuierlich aufeinanderfolgende

Untersuchungsergebnisse präsentiert werden. Spätestens zum Ende dieses Jahres kann davon ausgegangen werden, dass Westfleisch nur noch Ferkel handelt, deren Erzeugerbetriebe sich diesen strengen Prüfkriterien unterzogen haben. Was lässt sich also rückwirkend sagen? Wie sehen erste Schlussfolgerungen aus?

## „Frühwarnsystem“ für die Partner

Grundsätzlich ist zu bemerken, dass ein- gangs eine ganze Anzahl von Betrieben ermittelt werden konnte, die sich mit verschiedensten bakteriellen und viralen Keimen auseinandergesetzt hatten, ohne dabei immer zwingend irgendwelche Krankheitssymptome zu zeigen. Gerade



darin liegt ja aber auch der besondere Vorteil des Westfalenpass-Monitorings: Es werden auch Problemkeime erfasst, die augenblicklich noch keine Rolle im Sinne eines sichtbaren Krankheitsgeschehens zeigen. Dies kann sich jedoch schnell ändern wenn Faktoren hinzukommen, die die Widerstandskraft des Ferkels schwächen. Hier wird die besondere Bedeutung des Westfalenpass-Monitorings als „Frühwarnsystem“ für Tierhalter, Hoftierarzt und Vermarkter deutlich und fassbar.

### Miteinander reden!

Die Herangehensweise an festgestellte Bestandsprobleme erfolgte in folgenden Schritten:

- ▶ Gespräch Westfleisch-Beratungstierarzt mit dem zuständigen Hoftierarzt über die Befundergebnisse in Verbindung mit dessen Beobachtungen und Eindrücken hinsichtlich des Bestands.
- ▶ Gespräch mit der zuständigen Ferkelabteilung der jeweiligen Westfleisch-Geschäftsstellen Coesfeld/Lübbecke bzw. Hamm/Paderborn hinsichtlich Beobachtungen/Rückmeldungen der Mäster zu den besagten Tieren; Weitergabe dieser Beobachtungen an den Hoftierarzt. Dabei wurden insbesondere die Erfahrungen des belieferten Mastbetriebes mit den jeweiligen Herkünften erfasst und dokumentiert. Letztendlich trugen dabei folgende Feststellungen zu einer Bewertung des „Vermarktungsverlaufes“ bei:
  1. Gab es Reklamationen hinsichtlich der Tiergesundheit zum Zeitpunkt der Anlieferung?
  2. Wie waren die Mastergebnisse?
  3. Würde der Betrieb diese Ferkelherkunft wieder nehmen?

### Gemeinsam Lösungen erarbeiten

- ▶ Ansprache des Ferkelerzeugerbetriebes durch den Hoftierarzt bei festgestellten Problemen. Einzelne Betriebe wurden auch im Rahmen eines „Vierergesprächs“ Hoftierarzt/Ferkelerzeuger/Westfleisch-Tierarzt/Ferkelabteilung beraten.

Insbesondere diese Gespräche mit allen Beteiligten haben das gegenseitige Verständnis sehr gefördert und müssen auch weiterhin Basis der gemeinsamen Bemühungen bleiben. Reklamationen von Mästern zu einzelnen Partien wurde gemeinsam mit einem Mitarbeiter der jeweiligen Ferkelabteilung nachgegangen. Hierbei hat sich gezeigt, dass Probleme in der nachfolgenden

den Mast durchaus nicht immer von der Qualität der Lieferferkel her zu sehen sind, sondern ihre Ursachen auch im Mastbetrieb selbst haben können. Vorrangig wurden hier das Stallklima, die Lüftung, die Belegdichte sowie Futterqualität und -zusammensetzung in der Vormast als Ursachen ermittelt.

### Fünf Gesundheitskriterien

Die nach zwei aufeinanderfolgenden Beprobungen erstmalig erfolgende Einstufung der Ferkelerzeuger in fünf Kategorien und deren Anteile lässt sich vereinfacht wie folgt darstellen:

1. Definierte „Hochgesundheit“: 12 % der untersuchten Betriebe
2. Gegen M. hyo/PRRS/PCV2 (also komplett) abgeimpft ohne weitere Problemkeime: 35 %
3. Teilweise abgeimpft, einzelne Problemkeime: 40 %
4. Nicht geimpft, mit 1 oder mehreren Problemkeimen: 10 %
5. Gravierende Probleme bzw. Keimnachweise, die eine weitere Vermittlung dieser Ferkel ohne vorherige Impfung oder Behandlung problematisch erscheinen lassen: 3 %

In den letzteren Bereich fallen vor allem Betriebe mit massiven viralen oder bakteriellen Atemwegserkrankungen (APP, Glässersche Krankheit, PRRS) oder Darmerkrankungen wie Dysenterieverdacht. Erfreulich war, dass im Zusammenhang mit festgestellten Problemen durchgeführte Gespräche nachfolgend fast immer zu einer Verbesserung der erzeugten Ferkel führten, ersichtlich aus den nachfolgenden Westfalenpass-Befunddaten. Nimmt man einzelne Betriebe heraus, so sind hier vor allem Verbesserungen hinsichtlich der Viren PRRS und Circovirus sowie der Bakterien: HPS (Glässer) und APP feststellbar.

### Auch Importferkel einbeziehen

Besonders deutlich war der Erfolg auch da sichtbar, wo eingangs erhöhte serologische Blutwerte auf ein mögliches Salmonellenproblem hinwiesen. Eingeleitete Sanierungsmaßnahmen wie Säuregaben, Änderung der Futterstruktur oder des Betriebsmanagements, ggf. Impfprogramms sowie Reinigung und Desinfektion zeigen bei fast allen Betrieben mittlerweile eine deutliche Abnahme von Tieren mit positiven Blutwerten. Da Westfleisch aufgrund gesteigerter Nachfragen nach großen Partien auch Mastferkel aus Mitteldeutschland, Dänemark und den Niederlanden vermarktet ist es natürlich unumgänglich, auch diese Zulieferbetriebe ins Pass-Monitoringsystem dauerhaft einzubinden. Das soll bis Ende des Jahres gelingen, jedoch ohne Regionalangabe.

### Auch Misserfolge

Sicherlich gab es auch vereinzelt Betriebe, deren Gesundheitsstatus schwach blieb bzw. sich sogar verschlechterte; diese sind jedoch deutlich in der Minderheit. Gründe dafür waren meist Uneinsichtigkeit des Betriebsinhabers hinsichtlich der Durchführung zusätzlicher Maßnahmen bzw. zügige

Aufstockung mit einer hoher Zahl an immunologisch noch inkompetenten Jungsaunen, Wechsel der Genetik, Wegfall einer (notwendigen) Impfung aus wirtschaftlichen Erwägungen oder auch Überbelegungen im Flatdeckbereich, weil im Rahmen einer Verbesserung der biologischen Leistung um 3–4 Ferkel/Sau/Jahr der dafür notwendige zusätzliche Platzbedarf im Aufzuchtbereich fehlte und es somit zu Überbelegungen kam. Bis Ende des Jahres sollen nur noch Ferkel vermarktet werden, die den Bedingungen des Passes entsprechen. Wir denken, wir sind damit auf dem richtigen Weg. ■

Gestartet im Januar 2009 hat sich der Westfleisch-Ferkelpass mittlerweile etabliert. Bereits über 190 Betriebe werden regelmäßig beprobt.

# Neue Formeln für andere Schweine

**Viel hat sich getan in der Schweinezucht der vergangenen Jahre. Die Formeln zur Schätzung des Muskelfleischanteils waren aber seit zehn Jahren dieselben. Dass diese nicht mehr passen konnten, hat das Max-Rubner-Institut in Kulmbach Anfang Mai bestätigt.**

Herkünfte und Schlachtgewichte der Schweine haben sich in den letzten Jahren sehr verändert. Die bisherigen Schätzformeln konnten da nicht Schritt halten und haben den Fleischanteil unterschätzt. Das wurde Anfang Mai bei der Kulmbacher Woche von den Experten des Max-Rubner-Institutes bestätigt. In einem Großversuch hatten sie im Auftrag des Bundeslandwirtschaftsministeriums die Schätzgenauigkeit aller derzeit zugelassenen Klassifizierungsverfahren unter die Lupe genommen und anhand der Feinerlegung von mehr als 300 Schweinen geprüft. (Eine ausführliche Berichterstattung hat das Landwirtschaftliche Wochenblatt Westfalen-Lippe in den Ausgaben 18 bis 20 veröffentlicht.)

## **AutoFOM-I: Fleischanteil unterschätzt**

Geprüft wurden fünf verschiedene Herkünfte in zwei Gewichtsklassen, die die Bandbreite der deutschen Schweinepopulationen abbilden sollten: Dänische Genetik x Duroc-Eber, süddeutsche Genetik x Pietrain-Eber, französische Genetik x Pietrain-Eber, norddeutsche Genetik x Pietrain-Eber und niederländische Genetik x Yorkshire-Eber.

Für das bei Westfleisch übliche Klassifizierungsverfahren mit AutoFOM-I zeigte sich anhand der Referenzwerte der insgesamt 319 zerlegten Schweine, dass der Muskelfleischanteil mit der alten Formel über alle Herkünfte hinweg durchschnittlich um 1,11 % unterschätzt wird. Hier gibt es durchaus rassespezifische Unterschiede:

Vor allem die fleischreichen Herkünfte werden mit der derzeitigen Formel unterschätzt. Sie profitieren von einer Neubewertung voraussichtlich am meisten.

Auch bei der Teilstückbewertung zeigen sich Unterschiede zwischen alter Formel und Referenzerlegung: Während über alle Herkünfte die Abweichungen in den Teilstücken Schinken schiefer, Lachs und Schulter schiefer relativ gering waren, waren die Abweichungen bei Bauchgewicht und Bauchprozenten sehr deutlich.

Bei Schinken schiefer gab es sowohl Überals auch Unterschätzungen, beim Lachs nur geringfügige Unterschätzungen und beim Merkmal Schulter schiefer ebenfalls, hier aber etwas deutlichere Unterschätzungen. Beim Merkmal Bauchgewicht werden alle Herkünfte nach alter Formel deutlich zu gut bewertet, und zwar um 200 g bis 1000 g. Je mehr Bauchgewicht eine Herkunft hat, umso geringer fällt die Überschätzung aus.

Bei den Bauchprozenten (MFA% Bauch) unterschätzt die alte Formel bei allen



**AutoFOM-III: Äußerlich unverändert geht AutoFOM in die dritte Generation. Das Prinzip der Ultraschallmessung ist geblieben, durch eine höhere Messdichte und -tiefe können jedoch noch präzisere Daten zur Klassifizierung gewonnen werden als bisher.** Foto: Carometec

## Was ist neu bei AutoFOM-III?

**Die Kulmbacher Woche hat nicht nur neue Schätzformeln gebracht, sondern auch das eindeutige Ergebnis, dass die Schlachtkörperklassifizierung mit dem neuen AutoFOM-III wesentlich genauer ist als die bisherigen Schätzverfahren. Was neu daran ist, hat uns Dipl.-Ing.agr. Rembert Pieper vom Hersteller Carometec Food Technology erläutert.**

### **AutoFOM-III kommt**

Westfleisch wird die neue Generation der Klassifizierungsgeräte, das AutoFOM-III, an allen Standorten einführen, sobald die Behörden die Zulassung erteilt haben. Das kündigte Vorstandsmitglied Dr. Helfried Giesen bei der diesjährigen Generalversammlung Anfang Juni in Münster an. Er versprach sich vom neuen AutoFOM-III eine Verbesserung der Bestimmung des

Handelswertes. „AutoFOM-III wird der Durchbruch sein“ zeigte sich Giesen überzeugt von der neuen Technologie.

Westfleisch ist Vorreiter in Sachen vollautomatische Klassifizierung: Bereits 1994 wurde der Prototyp des AutoFOM-I in Hamm installiert, in den regulären Betrieb ging das Gerät erstmals 1996. Heute haben deutschlandweit 26 Schlachtunternehmen das AutoFOM-I installiert,

drei Viertel aller in Deutschland geschlachteten Schweine werden damit klassifiziert. Jetzt soll die neue Generation kommen: Das Nachfolgemodell AutoFOM-III (AutoFOM-II gibt es nur in Dänemark) ist bei Westfleisch bereits im Probetrieb; sobald es zugelassen ist, wird es die alten Geräte ablösen.

## Die Unterschiede der Geräte-Generationen

Nach sechs Jahren Entwicklung ist das AutoFOM-III Anfang 2009 fertig geworden und befindet sich seitdem in der Testphase. Rembert Pieper von Carometec stellt zunächst fest, dass sich das grundsätzliche Prinzip der Erfassung des Schlachtkörpers gegenüber dem AutoFOM-I nicht geändert hat. Auch das AutoFOM-III ist ein vollautomatisches System zur Klassifizierung von Schweinen, das auf Ultraschallmessungen beruht. Mechanisch und äußerlich ist der Aufbau nicht verändert, im Schlachthof sind kaum Umbauten notwendig.

Nach wie vor messen 16 Ultraschallköpfe am Rücken des Schweines, beim AutoFOM-I alle 5 mm, beim AutoFOM-III jetzt aber jeweils alle 1,5 mm am durchgezogenen Rücken des Schlachtkörpers. Das ergibt eine deutlich höhere horizontale Auflösung, das Ultraschallbild wird wesentlich schärfer. Der Computer – die Programme wurden völlig neu geschrieben – verarbeitet jetzt eine um den Faktor 50 größere Datenmenge. Insgesamt sind es nun pro Schlachtkörper 250 MB Bilddaten!

### Zuverlässig, genau, schnell

Schon die AutoFOM-I-Geräte waren im Prinzip zuverlässig. Eine noch höhere Zuverlässigkeit verspricht sich Pieper auch von den neuen Geräten. Hinzu kommt die sehr hohe Genauigkeit: Der Vergleich mit den Referenzwerten des Kulmbacher Max-Rubner-Institutes zeigt, dass das AutoFOM-III durchaus mit dem Referenzgerät GE Logiq mithalten kann. Weil jetzt alle 1,5 mm gemessen wird (gegenüber 5,0 mm vorher), sind die erfassten Schichten viel dünner. Bis in

15 cm Tiefe misst das Gerät und dringt per Ultraschall damit viel tiefer in den Schlachtkörper ein als das alte AutoFOM-I. Dabei ist es auch schneller: Alle 2,5 Sekunden ist es zur Messung bereit. So kann das AutoFOM-III wesentlich mehr Schlachtkörper, theoretisch bis zu 1.500 pro Stunde, klassifizieren.

Sämtliche verfügbaren Daten werden zunächst gesammelt und verarbeitet und erst danach auf das erforderliche Maß reduziert. So wird gewährleistet, dass die wirklich relevanten Daten herausgefiltert werden.

AutoFOM-III schätzt wie bisher die Teilstückergebnisse Schinken schiefer, Lachs, Schulter schiefer und Bauch in Kilogramm sowie den Muskelfleischanteil im Bauch. Nach dem Zerlegeversuch lassen die Teilstückformeln noch auf sich warten. Wegen der ungeheuren Datenfülle rechnen die Wissenschaftler erst im Herbst mit Ergebnissen.

Als größten Vorteil aus den Ergebnissen des Zerlegeversuchs sieht Pieper auch die sehr exakte Erfassung der verschiedenen Herkünfte. „Da hat das neue System einen deutlichen Vorsprung. Das alte AutoFOM hatte Probleme in der Genauigkeit bei extrem mageren Schweinen“, berichtet er. „Das neue AutoFOM-III ist wesentlich präziser und zuverlässiger, es kann sogar die Hautdicke der Schweine messen.“

### Wer hat den Nutzen?

Die Untersuchungen des Max-Rubner-Institutes haben gezeigt, dass der Muskelfleischanteil mit dem AutoFOM-III sehr viel genauer geschätzt werden kann als zuvor. Auch bei der Teilstückbewertung gibt es weniger Verzerrungen und Fehlschätzungen. Diese Sicherheiten



Dipl.-Ing. agr. Rembert Pieper ist Spezialist in Sachen AutoFOM beim Gerätehersteller Carometec Food Technology aus Lünen.

Foto: Carometec

wirken sich sowohl auf die Erzeuger als auch auf den Schlachtbetrieb positiv aus:

- ▶ Die Erzeuger erhalten exaktere Daten, die sich letzten Endes in einer wertgerechteren Bezahlung niederschlagen.
- ▶ Aber auch der Schlachtbetrieb profitiert von der Einführung der neuen Technologie: Die Tiere können bei höherer Genauigkeit schneller klassifiziert und sortiert werden.

### Fazit

Das neue AutoFOM-III soll in den Schlachtbetrieben von Westfleisch Einzug halten, sobald die Zulassung erteilt ist. Die Vergleiche zeigen: Das Gerät ist dem Vorläufer deutlich überlegen. Es ist genauer und schneller und liefert eine Fülle von Daten, die der Praxis Anhaltspunkte für die Entwicklung der Mast und Zucht geben. Das neue Gerät ist so konzipiert, dass es noch Spielraum für die Erfassung und zukünftige Bewertung weiterer Parameter bietet. ■

Herkünften: Die Abweichung schwankt zwischen minus 3,6 % und minus 5,8 %.

### Neue Formeln präsentiert

Die Kulmbacher Forscher präsentierten als Resultat aus diesen Untersuchungen schon einige neue Schätzformeln für den Muskelfleischanteil. Die Formeln für die Schätzung der Teilstücke lassen noch auf sich warten. Das Procedere sieht nun vor, dass diese Formeln das EU-Genehmigungsverfahren durchlaufen müssen und dann in die nationale Verordnung übernommen werden. Das Ganze dürfte sich noch bis 2011 hinziehen. Erst danach können die Abrechnungsmodelle angepasst werden.

Festzuhalten bleibt vor allem, dass die neuen Formeln eine deutliche Verbesserung der Schätzgenauigkeit und damit weniger Fehlschätzungen bringen. Der Schätzfehler liegt beim AutoFOM-I bei nur 1,94, beim neuen AutoFOM-III (Westfleisch hat die Einführung geplant, sobald das Gerät zugelassen ist) liegt sie bei einem noch besseren Wert von nur 1,77. Der von der EU tolerierte Grenzwert liegt bei 2,5. Die anderen Geräte liegen darüber, aber noch innerhalb der Toleranz. Damit zeichnet sich ab, dass die Genauigkeit bei der Schätzung des Muskelfleischanteils durch AutoFOM-III auf jeden Fall besser ist. Diese Tendenz wird auch für die Teilstückbewertung erwartet.

### Was ändert sich durch die neue Formel?

Bei einer höheren Konstante (jetzt 61,8 statt früher 58,7) geht das Fleischmaß in die neue FOM-Formel mit einem kleineren Faktor ein (jetzt +0,155 statt +0,183). Das Speckmaß wird künftig mit dem Faktor -0,883 statt bisher -0,828 bewertet. Das hat zur Folge, dass sich die Speckdicke in der Bewertung mehr als bisher niederschlägt und dass es zunehmend auf eine dünne Speckauflage ankommt.

Auch bei der Berechnung nach AutoFOM-I wird die Konstante künftig höher liegen, nämlich bei 65,3 statt bisher bei 57,2. Die Zahl der Faktoren ist von 3 auf 2

reduziert worden, künftig gehen nur noch 24 statt 30 Variablen in die Bewertung ein.

Betrachtet man die Differenz der durch die alte und die neue Formel berechneten Muskelfleischanteile (nach FOM), ergeben sich folgende Trends:

- ▶ Beim Schlachtgewicht gibt es keine lineare, gleichgerichtete Veränderung. Tendenziell werden leichtere Schweine wohl überdurchschnittlich gut abschneiden und würden sich damit bei unveränderter Maske verteuern. Das ist eine eigentlich unerwünschte Entwicklung, die sicher bei der Veränderung der Abrechnungsmaske eine Rolle spielen wird.
- ▶ Den Muskelfleischanteil im Blick ergibt sich eine Geringerbewertung der niedrigeren Fleischprozente. Sehr fleischreiche Schweine mit mehr als 56 % Muskelfleischanteil werden zukünftig überdurchschnittlich besser bewertet. Bislang sind diese Schweine

bei den letzten Maskenänderungen eher „abgestraft“ worden.

- ▶ Bei nach Speckmaß sortierter Betrachtung zeigt die Berechnung der Differenz „neue Formel zu alter Formel“, dass magere Schweine mit dünner Speckauflage demnächst überdurchschnittlich besser eingestuft werden.

#### Fazit

Die Kulmbacher Forscher des Max-Rubner-Institutes haben Anfang Mai neue Schätzformeln für die Klassifizierung von Schlachtschweinen vorgelegt. Vorausgegangen waren ausführliche Untersuchungen der derzeitigen Klassifizierungsverfahren, die eine zum Teil erhebliche Unterschätzung der Fleischanteile zutage brachten. Der Vergleich mit der Referenzmethode zeigte, dass das AutoFOM-III eine sehr präzise Schätzung erlaubt. Aber auch das AutoFOM-I wird den Fleischanteil und die Teilstücke nach neuen Formeln genauer als bisher

bewerten. Die neue Gewichtung von Fleisch- und Speckmaß wird uns die Zucht auf Schweine mit geringer Speckauflage als Ziel erhalten. ■

## „Qualitätspartner- schaft Westfleisch“ – der Film



jetzt online unter [www.westfleisch.de](http://www.westfleisch.de)

## Für überschwere Bullen weniger Geld

**Westfleisch plant Preisabschläge für TranspaRind-Bullen über 450 kg, will Zuschläge für Bullen unter 18 Monaten bezahlen und eine zusätzliche Bonusstaffel einführen / Neuregelungen voraussichtlich ab 1. Januar 2011 gültig**

Betriebswirtschaftler kommen, wenn es um die Wirtschaftlichkeit der Bullenmast geht, immer wieder zu dem Ergebnis, dass höhere Schlachtgewichte sich um so deutlicher lohnen, je teurer Kälber oder Fresser beim Zukauf sind und je preiswerter das Futter ist.

Von daher darf es nicht wundern, dass die durchschnittlichen Schlachtgewichte für Bullen aller Rassen und Herkünfte von Jahr zu Jahr zugenommen haben. Rindermäster müssen und können schließlich rechnen.

Das eigentliche Problem bei der Fleischvermarktung ist der zunehmende Anteil von überschweren Bullen mit Schlacht-



Die Teilstücke von zu schweren Bullen lassen sich nicht gut vermarkten.

gewichten über 450 kg. Eine Auswertung mit knapp 65.000 Bullen, die im Zeitraum Januar bis Mai 2010 in Hamm geschlachtet wurden, zeigt: Im Durchschnitt waren 12 % der Bullen schwerer als 450 kg, wobei die Schlachtgewichte bis jenseits von 500 kg reichten. Die Anteile sind allerdings je nach Rasse oder Kreuzung sehr unterschiedlich: Bei Fleckvieh und Fleischerassen waren es 19 %, bei Kreuzungen 12 % und bei Braunvieh 6 %, während es bei Rot- und Schwarzbunten nur 1–3 % waren.

Aus Sicht der Fleischvermarktung sollten die Schlachtgewichte mindestens 360 und höchstens 440 kg betragen. Aus zu schweren Bullen sind die wertvollen Teilstücke wie Roastbeef, Oberschale, Unterschale und Kugel für das Ladengeschäft zu schwer.

#### Zu- und Abschläge ab 1. Januar 2011 geplant

Doch nicht nur das Gewicht allein ist entscheidend: Bullen, die im Alter von weniger als 18 Monaten diese Optimalgewichte erreichen, haben eine überzeugendere Fleischqualität. Und das soll honoriert werden: Westfleisch will voraussichtlich ab 1. Januar 2011 für Bullen

im Schlachtgewichtsbereich 350 bis 420 kg, die jünger als 18 Monate sind, einen Zuschlag von 2 Cent pro Kilogramm Schlachtgewicht bezahlen.

Für zu alt gewordene Bullen (mehr als 18 Monate) hingegen wird es dem gegenüber zu Preiskürzungen kommen müssen. Geplant sind Abschläge von 2 Cent je Kilogramm im Gewichtsbereich 450 bis 475 kg, von 3 Cent im Abschnitt 475 bis 499 kg und von 4 Cent bei Gewichten von mehr als 500 kg.

Der Vermarktungsvertrag, wie er zwischen Westfleisch und TranspaRind-Partnern gilt, lässt derartige Änderungen zu. Bei der nächsten Sitzung des Beirates für Kooperationsfragen, die voraussichtlich Ende September ansteht, wird über diese Änderungen endgültig zu entscheiden sein. Westfleisch erwartet dann Zustimmung.

Eine weitere Änderung zum 1. Januar steht an, die allerdings nur größere Rindermastbetriebe betrifft: Bei einer Jahrerzeugung von mehr als 325 Bullen soll es künftig einen Vertragsbonus von 24 Euro geben. Die bisher geltende Bonusstaffel beginnt bei 4 Euro und endet in Schritten von 4 Euro bei 20 Euro je Tier für Betriebe mit einer Jahrerzeugung zwischen 250 und 324 Bullen. ■