

# info

für Landwirte

## Westfleisch wächst organisch weiter

Mehr Mitglieder, mehr geschlachtet und mehr Nutztiere umgesetzt / Kooperationsverträge seit 20 Jahren  
Markenzeichen / Erfolgreiches Geschäftsjahr 2010, neue Ziele für 2011

Durchweg Erfreuliches konnten die fast 500 Besucher der „Westfleisch-Tage 2011“, die vom 31. Januar bis 3. Februar in Sendenhorst, Legden, Espelkamp und Lichtenau-Atteln stattfanden darüber erfahren, wie sich „ihr“ Unternehmen im vergangenen Jahr geschlagen hat und welche Vorhaben in Zukunft angepackt werden sollen. Moderiert von den ehrenamtlichen Landwirten des Westfleisch-Vorstands der jeweiligen Region berichteten der geschäftsführende Vorstand Dr. Helfried Giesen, Einkaufsleiter Josef Beuck und der beratende Tierarzt Dr. Dieter Mischok aus ihren Ressorts und standen für alle Fragen zur Verfügung.



Westfleisch-Tag in Sendenhorst: Die Unternehmensleitung konnte den Landwirten über ein durchweg erfolgreiches Jahr berichten.

### „Schwimmende“ Risiken

Josef Lehmenkühler, Landwirt aus Geseke und Vorstandsmitglied der Westfleisch, stellte in Sendenhorst klar: Einen Preissturz für Schlachtschweine um 23 Cent/kg Schlachtgewicht innerhalb einer Woche – so

wie als Folge der Dioxin-Krise Anfang des Jahres – hat es noch nie gegeben. Aber: „Das Qualitätssicherungssystem QS hat funktioniert, alle Warenströme von Futtermittel und Fleisch ließen sich innerhalb kurzer Zeit nachvollziehen“. Inwieweit Westfleisch direkt „bluten“ musste, und was aus der Ware im Wert von 10 Mio. Euro geworden ist, die zu Jahresanfang schwimmend oder per LKW in über 20 Länder weltweit unterwegs war, lesen Sie auf Seite 7.

Erfreulich aber war das, was Giesen an – teilweise noch vorläufigen – Zahlen aus dem Geschäftsjahr 2010 im Gepäck hatte.

So nahmen die Schlachtungen an Schweinen und Sauen um 5,7% auf 6,58 Mio. zu. Beim Großvieh einschließlich Kälbern betrug das Plus – entgegen dem Bundestrend – 2,7% auf mehr als 368.000 Tiere. Deutlich aufwärts ging es auch beim Nutztier-Geschäft mit rund 2 Mio. Ferkeln, 15.000 Fressern und fast 30.000 Nutzkälbern.

### Abermals Sonderboni

Und doch wird der Umsatz – wegen vielfach unbefriedigender Preise – die letztes Jahr erreichte Schwelle von 2 Mrd. Euro voraussichtlich verfehlen.

### KURZ INFORMIERT



Carsten Schruck,  
neuer Westfleisch-  
Finanzvorstand

Wie Ende letzten Jahres angekündigt, wird unserer geschäftsführendes Vorstandsmitglied Dr. Bernd Cordes nach 23jähriger Tätigkeit im Sommer in den Ruhestand gehen.

Wir freuen uns, dass am 1. April sein Nachfolger, Carsten Schruck, seine Tätigkeit für Westfleisch aufgenommen hat.

Carsten Schruck ist 36 Jahre alt, verheiratet und hat zwei Söhne.

Er war Mitglied der Geschäftsleitung der VR Unternehmerberatung GmbH – einem gemeinsamen Tochterunternehmen der WGZ- und DZ-Bank – und verantwortete das Beratungsgeschäft im Agrarbereich und der Nahrungsmittelindustrie.

Wir wünschen unserem neuen Vorstand einen guten Start im Unternehmen, viel Erfolg für seine herausfordernde Vorstandstätigkeit und natürlich das Quentchen Glück, das man für diese Aufgabe braucht. ■

Das wirtschaftliche Jahresergebnis steht zwar noch nicht endgültig fest, doch dürfte es so zufriedenstellend ausfallen, dass der Vorstand der Generalversammlung am 8. Juni 2011 abermals – das wäre das neunte Mal in Folge – die Ausschüttung eines Sonderbonus an die Vertragspartner vorschlägt. Dabei geht es um 0,30 Euro je Bonusschwein, um 2 Euro je Schlachtrind/-kalb, um 1 Euro je Schlachtsau, um 2 Euro je Fresser oder Kalb sowie 0,10 Euro je Ferkel. Dafür wird ein Gesamtbetrag von 1,7 Mio. Euro bereitgestellt, von dem eine Hälfte ausbezahlt und die andere Hälfte den Geschäftsanteilen gutgeschrieben wird. Die Strategie, Mitglieder am genossenschaftlichen Erfolg teilhaben zu lassen, hat nicht verhindern können, dass die Mitgliederzahl um 134 auf inzwischen 4.474 zurückging.

### Verträge für alle Tiergattungen

Seit inzwischen 20 Jahren sind die Kooperationsverträge mit Ferkelerzeugern und Mästern von Schweinen, Rindern und Kälbern Markenzeichen von Westfleisch. Über den aktuellen Stand der Dinge und die in Kürze erfolgenden Zahlungen der Vertragsboni informierte Einkaufsleiter Josef Beuck:

Für die Erzeugung von BestSchweinen gab es zum Jahresende mit 2.238 Verträgen 122 Partner mehr als im Jahr zuvor. Deren Jahreserzeugung deckte etwa 70% der geschlachteten Schweine. 93,1% der erzeugten BestSchweine waren bonusberechtig, woraus sich ein Gesamtbetrag von 14,7 Mio. Euro ergibt, der in der 8. Kalenderwoche 2011 ausbezahlt wurde. Je Schwein war das ein Bonus von 3,37 Euro und je Erzeugerbetrieb im Mittel ein Betrag von gut 6.000 Euro.

Dabei muss man wissen: Je nach Jahreserzeugung beträgt der Bonus zwischen 2 und 4 Euro je Schwein, wobei bereits deutlich mehr als 25% der BestSchweine aus Betrieben mit einer Jahreserzeugung von mehr als 6.000 Tieren stammen. BestSchwein-Betriebe wachsen entsprechend dem Strukturwandel erkennbar weiter.

### 18 Millionen Euro Nachzahlungen

Aus den 312 Betrieben mit BestFerkel-Vertrag wurden gut 12.500 Schlachtsauen und mehr als 421.000 BestFerkel vermarktet. Bei einem Bonusbetrag von 3 Euro je Schlachtsau und von 0,10 Euro je Ferkel ergab sich ein Auszahlungsbeitrag von knapp 80.000 Euro.

Bei der Erzeugung von TranspaRindern war ein Rückgang auf 1.410 Vertragspartner zu verzeichnen, die mehr als 92.000 Bullen und knapp 8.000 Kühe oder Färsen lieferten. Bei einem durchschnittlichen Bonus von 12,98 Euro je Bulle (das sind 3 Cent/kg Schlachtgewicht) und von 14,80 Euro je Kuh ergibt sich ein Gesamtbetrag von 1,2 Mio. Euro. Bemerkenswert hier: Bei einer Bonusstaffel zwischen 4 und 20 Euro je Bulle stammt bereits jeder vierte Bulle aus einem Betrieb mit einer Jahreserzeugung von mehr als 250 Bullen, also aus der höchsten Bonusstaffel. Für die Erzeugung von BestKälbern gab es 31 Vertragspartner, die knapp 40.000 Schlachttiere lieferten, von denen mehr als 33.000 bonusberechtig waren und wofür es je Kalb einen Bonus von 10 Euro gibt. Das macht zusammen eine vertragliche Nachzahlung von mehr als 333.000 Euro.

Insgesamt ergeben sich somit Bonusbeiträge von rund 16,3 Mio. Euro, zusammen mit den 1,7 Mio. Euro an Sonderboni sind das Sonderzahlungen von über 18 Mio. Euro, die Vertragspartner von Westfleisch nachträglich erhalten. Und vermutlich kommen ja auch noch Dividenden für die Geschäftsanteile hinzu! Näheres dazu im Folgebeitrag. ■

## Westfleisch auf Wachstumskurs

### Der Absatz, nicht die Preisentwicklung, speist das Umsatzwachstum: ein Drittel mehr Drittlandsexporte, EU-Binnenmarkt nahezu gesättigt

Die Westfleisch-Unternehmensgruppe hat das Geschäftsjahr 2010 mit einem ordentlichen Absatzwachstum abgeschlossen: Mit nahezu 832.000 Tonnen Fleisch und Wurstwaren produzierte Westfleisch 5,8% mehr als im Vorjahr. Besondere Wachstumsimpulse verzeichnete der Schweinefleischsektor mit einem Plus von 33.700 Tonnen bzw. 7,5%. Noch stärker wuchs mit +8,9% bzw. knapp +600 Tonnen der Kalbfleischabsatz.

In der Produktgruppe Rindfleisch konnte mit insgesamt 95.400 Tonnen knapp 1,4% mehr Ware verkauft werden, Sauenfleisch wurde mit knapp 48.000 Tonnen (+0,4%) ebenfalls besser nachgefragt.

### Starke Drittlandsexporte

Der Export war auch 2010 ein solides Standbein: Westfleisch konnte insgesamt rund 343.000 Tonnen Fleisch und Wurstwaren ins Ausland absetzen, dieses ent-

spricht einer Quote von knapp 40%. Insbesondere der Drittlandsexport war mit einem Volumen von 78.000 Tonnen und einem Zuwachs von 32,8% daran beteiligt, er boomt weiterhin. Im EU-Binnenmarkt (+1,5%) sind die Wachstumschancen, genauso wie im Inlandsmarkt, weniger ausgeprägt – eine Entwicklung, die dem starken Verdrängungswettbewerb geschuldet ist.

Die Unternehmensgruppe schließt mit einem Umsatz im Export von 623 Mio. Euro. Dessen Umsatzanteil liegt jetzt bei 32,3% des Gesamtumsatzes der Gruppe.

Die Bilanz: Im Jahr 2010 stieg der gesamte Umsatz der Westfleisch-Unternehmensgruppe auf 1,93 Mrd. Euro, dies entspricht einem Wachstum von rund 2,3%.

Schlechter als im Vorjahr war das durchschnittliche Einkaufspreisniveau für

Schlachtschweine, es fiel um rund 2 Cent pro Kilogramm auf 1,43 Euro im Jahr 2010. Das Preisniveau

für Jungbullen stieg dagegen um 7 Cent auf durchschnittlich 2,98 Euro. Auch Schlachtkühe konnten besser bezahlt werden, der Preis stieg um 3 Cent auf durchschnittlich 2,26 Euro.

Bei einem sich weitgehend kompensierenden Preiseffekt im Einkauf ergibt sich das Umsatzwachstum der Gruppe damit im Wesentlichen aus dem Absatzwachstum. So wurden im Jahr 2010 rund 6.577.000 Schweine und Sauen geschlachtet, fast 320.000 Stück Großvieh sowie knapp 49.000 Kälber.



Dr. Bernd Cordes,  
Westfleisch-Finanzvorstand

## Dividenden und Sonderboni in Aussicht

Auch für das Jahr 2010 weist die Westfleisch eG – nach vorläufigen Zahlen – ein zufriedenstellendes Ergebnis in Höhe von 8,8 Mio. Euro aus.

Für das Geschäftsjahr 2010 ist geplant, an die Genossenschaftsmitglieder eine Dividende von 4,5% auf die Geschäftsguthaben auszuzahlen. Darüber hinaus wird die Generalversammlung über Sonderboni

für alle Tierarten entscheiden. Details siehe vorheriger Beitrag, Seite 2.

Die Hälfte der Sonderboni soll den Geschäftsguthaben zugewiesen werden, die andere Hälfte wird an die Mitglieder ausgezahlt.

Die Geschäftsguthaben beliefen sich im Jahr 2010 auf rund 22,1 Mio. Euro, die Eigenkapitalquote der Westfleisch eG betrug 45,7%. Damit hat sich die Basis

des Unternehmens für weiteres solides Wachstum erneut gefestigt. Westfleisch setzt auf eine positive Unternehmensentwicklung auch im Jahr 2011.

Auch die Westfleisch Finanz AG wird für das zurückliegende Jahr eine Dividende von 4,5% an ihre Anteilseigner auszahlen und dokumentiert damit ebenfalls einen erfolgreichen Geschäftsverlauf für das Jahr 2010. ■

# „Best-Haltung“ für BestSchweine

**Sechs Befunde aus 16 Kriterien: Harte Fakten sind es, die am Schlachthaken den Beweis liefern, ob es einem Schwein zu Lebzeiten gut ging. Dr. Dieter Mischok stellte die „Aktion Tierwohl“ den Landwirten bei den Westfleisch-Tagen 2011 als konsequente Weiterentwicklung der unternehmenseigenen Ziele vor.**

Die Anforderungen sind hoch und selbst gesteckt: Schließlich habe Westfleisch das Wohl des Tieres im Leitbild verankert, sagte der Westfleisch-Tierarzt. Und dabei gehe es nicht nur um die Erwartungen der Verbraucher hinsichtlich einer unbedenklichen Fleischqualität, sondern um die Verantwortung dem Tier gegenüber, um eine tiergerechte Haltung im landwirtschaftlichen Betrieb und einen tiergemäßen Umgang bis zur Schlachtung.

## Die Voraussetzung

Die visuelle Fleischuntersuchung, die Westfleisch in diesem Jahr flächendeckend umsetzt, ist die Vorbedingung für die Aktion. Sie wird selbst erst, so Mischok, durch die Verbesserung der Gesundheitssituation in den Schweinebeständen möglich.

- Das erste Ziel ist der Verbraucherschutz durch eine integrierte Fleischproduktion mit gesicherten Lebensmittelketten-Informationen und einem mikrobiologischen Monitoring (Salmonellen, Mycobakterien, Zoonosen, bakteriellen und viralen Bestandserkrankungen). Vorselektion beim Anliefern, augenfällige Untersuchung der Schlachttiere und Ausschleusen auffälliger Tiere sowie die gründliche Analyse der Befunddaten filtern bereits auf der ersten Stufe.

- Auch das zweite Ziel, die Verbesserung der Tiergesundheit, wird durch diese und weitere Kriterien gesichert: Hier spielen vor allem der Gesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes und angelieferter Einzeltiere, Gebrauch und Wartezeiten von Arzneimitteln, der Salmonellenstatus, die Registrierung von herdförmigen durch Mycobakterien (*M. avium*) verursachte Veränderungen der Lymphknoten (HVM) und die Entwicklung eines multiserologischen Monitorings die entscheidende Rolle.



„Aktion Tierwohl“-Betriebe müssen den Tieren u. a. verschiedenartiges und abwechslungsreiches Spielmaterial anbieten.

- Im Rahmen der visuellen Fleischuntersuchung werden die Schlachtkörper einer Risikobewertung unterzogen: Lunge, Herzbeutel, Leber, Brustfell u.a. Befunde werden angeschaut und auf der Basis der Schlachthof-Mittelwerte je nach Gewichtung mit Punkten von 1 bis 8 bewertet. Dieses dient dazu, gezielt auffällige Erzeugerbetriebe herauszufiltern und anschließend Beratung anzubieten.

## „Aktion Tierwohl“ logische Konsequenz

Westfleisch hat durch unterschiedliche Kontrollen und Audits sowie die definierten Vorgaben der Programme BestSchwein, BestFerkel und TranspaRind Einfluss auf die Betriebe. Neben der Optimierung der betrieblichen Voraussetzungen sind ein schonender Transport mit Einhaltung der Hygienevorschriften und Begrenzung der

Transportzeiten sowie die Weiterentwicklung der Animal Welfare-Kriterien mit Zertifizierung solcher Betriebe Eckpfeiler dieser Strategie. Auch muss im Fleischcenter eine technisch optimierte und überwachte Betäubung gesichert sein.

Den Vorüberlegungen im Frühjahr 2010 zur Erweiterung der visuellen Fleischuntersuchung um das Projekt „Aktion Tierwohl“ folgten im Sommer – abgestimmt mit dem Veterinäramt – erste Befunddatenerhebungen im Schlachthof Coesfeld. Rund 40 einzelne Parameter aus Hautverletzungen, Ohr-, Schwanz- und Gelenkveränderungen waren in unterschiedlicher Intensität zu erfassen, zu kategorisieren und auszuwerten. In der Pilotphase des Projektes zeigte sich, dass das Erfassungspersonal (abhängig von der Bandgeschwindigkeit, mindestens zwei Personen je Linie) gut geschult sein muss.

Aus der Vielzahl an Bewertungspunkten erwiesen sich letztendlich die vier Kategorien (Haut, Ohren, Schwanz, Gelenke) als die aussagefähigsten: So gibt es z. B. am Schlachtkörper ganz typische Anzeichen für den Gebrauch eines Elektrotreibers oder eines Schlagstockes, typische Schwanz- und Ohrveränderungen (blutig, Nekrosen) lassen Hinweise auf die Belegdichte oder das Stallklima zu, unterschiedliche Gelenkveränderungen lassen auf die Beschaffenheit des Stallbodens schließen. Kombiniert mit den bereits erhobenen Lungen- und Brustfellbefunden aus der visuellen Fleischuntersuchung (ebenfalls Kennzeichen fürs Stallklima) lässt sich eine verlässliche Beurteilung des erlebten Tierwohls erarbeiten.

Der Probedurchlauf mit rund 100 000 Schweinen im Fleischcenter Coesfeld zeigte, dass von 762 Betrieben etwa ein Zehntel Beratungsbedarf hatten; hier wiesen die Schlachtkörper mehr als 1 Befund auf. 60%

der Betriebe lieferten befundfreie Schweine, bei 30% der Betriebe war lediglich 1 Befund festzustellen.

Wichtig, so Mischok, sei die Anbindung an das amtliche Fleischhygienepersonal, das nach EU-Lebensmittelrecht auch für den Tierschutz verantwortlich zeichnet. Die Befunde der „Aktion Tierwohl“ erhalten dann damit eine „amtliche Rückendeckung“.

In die „Aktion Tierwohl“ werden Schlachtpartien aufgenommen, wenn die Schweine maximal je 1 Befund aufweisen. Die Betriebe müssen darüber hinaus garantieren, dass ihre Tiere über die derzeit geltenden gesetzlichen Bestimmungen hinaus nach Animal Welfare-Standard gehalten wurden. „Aktion Tierwohl“-Betriebe verabschieden sich außerdem von der Ferkelkastration und mästen Eber. Ein ordentlicher Westfleisch-Gesundheitsindex (siehe Seite 6) ist ebenfalls essenziell. Derzeit liefern bereits 60 neutral zertifizierte Betriebe im Rahmen der „Aktion Tierwohl“, 80 weitere befinden sich in Warteposition. Für die Schweine aus „Aktion-Tierwohl“-Betrieben zahlt Westfleisch derzeit einen Bonus von 2 Cent je kg Schlachtgewicht unabhängig vom Geschlecht. Für Schlachteber wurden aktuell die Auszahlungspreise um 2 Cent je kg Schlachtgewicht erhöht ■

## KURZ INFOrmiert

### Personalien „Beirat“

Neu im Beirat für Kooperationsfragen der Westfleisch eG sind für den Bezirk Paderborn Udo Bremer, Schweinemäster aus Borgentreich, und Ludger Börger, Bullenmäster und Direktvermarkter aus Borken-Weseke. Ausgeschieden sind Paul Wintermeier aus Brakel, der dem Beirat seit 2002 angehörte, sowie Robert Hartwig aus Beckum. ■

## Dem Tierwohl verpflichtet

### Thomas Schulze Westerhoff aus Havixbeck erzeugt seit fast 2 Jahren Schweine nach Animal Welfare-Standard

Wer von Deutschland aus Schweinefleisch auf die britischen Inseln liefern will, kommt an den Standards des Lebensmittelriesen Tesco kaum vorbei. Das Unternehmen hat bereits vor mehr als zehn Jahren einen eigenen „Tesco-Pork-Standard“ entwickelt, der regelt, was bei der Erzeugung von Schweinen alles zu tun oder zu lassen ist, damit es den Tieren besonders gut geht.

Vom Standort Coesfeld aus engagiert sich Westfleisch seit einigen Jahren auf dem britischen Markt: Dafür brauchte das Unternehmen von Beginn an Kooperationspartner, die den „Tesco-UK-Standard“ am besten ohne nennenswerte zusätzliche Investitionen erfüllen können. Lange vor dem Start der „Aktion Tierwohl“.

Und es gab diese Betriebe: bis Ende letzten Jahres rund 100 Schweineerzeuger, in der Mehrzahl in den Niederlanden gelegen.

### Menschen und Betrieb passend

Einer der ersten Lieferanten auf deutscher Seite und ein echter Vorzeigebetrieb ist der von Thomas Schulze Westerhoff in Havixbeck. Auf diesem Hof kommt einiges zusammen, das ihn als besonders

geeignet erscheinen lässt:

- Da sind zunächst die Menschen, die sich dem Tierwohl besonders verpflichtet fühlen, Betriebsleiter Thomas Schulze Westerhoff, staatlich geprüfter Landwirt und 36 Jahre alt, und seine Frau Petra, nach der Elternzeit in zwischen wieder in Münster beschäftigt. Auch die beiden Alten-teiler Heinrich (69) und Marianne helfen tatkräftig mit.

Die Familie bewirtschaftet, unterstützt von einem Auszubildenden, 50ha Acker einschließlich Pachtland, hält 100 Sauen und mästet gut 2.000 Schweine pro Jahr. Laut Sauenplaner wurden 25,5 Ferkel pro Sau abgesetzt, so dass überzählige Ferkel verkauft werden konnten.



Familie Schulze Westerhoff mästet Schweine nach Animal Welfare-Standard für den britischen Markt.



Thomas Schulze Westerhoff (Mitte), sein Vater Heinrich (links) und Westfleisch-Betriebsberater Markus Borchers: Der Tesco-Standard sei gut zu schaffen, meinen sie.

• Auch die baulichen Voraussetzungen sind sehr gut: Die Gebäude ermöglichen die Erfüllung des Tesco-Standards ohne Um- oder Neubauten. Zu den Ställen: 4 Abferkelabteile mit je 8 Buchten, 10 Buchten für die Ferkelaufzucht für je 25 bis 30 Ferkel, Vormaststall mit 11 Buchten à 21 Schweine, Maststall mit 3 Abteilen mit je 12 Buchten à 13 Schweine sowie in der Nachbarschaft einen Pachtstall mit 180 Mastplätzen – alles übliche Lösungen ohne Besonderheiten. Das Bemerkenswerteste ist allerdings der Offenstall für die tragenden Sauen.



Offenstall für die tragenden Sauen: Die Tiere können sich in eingestreute Kisten zurückziehen.

### Tragende im Offenstall

Darin gibt es 16 Buchten für jeweils 5 bis 6 Sauen und 3 Eberbuchten. Während die Tiere sich in ihrer eigentlichen Bucht auf Betonspalten bewegen, können sie sich rückwärtig durch eine schmale, mit Gummischürze verhängte Tür in ihre rundum geschlossene und eingestreute „Kiste“ zurückziehen. Die Tiere haben also freie Wahl zwischen Bewegung an der frischen Luft oder Ausruhen in der von ihnen selbst klimatisierten Kiste.

Im Vergleich zu gängigen Ställen hat dieser Offenstall ausgesprochen viel umbauten Raum. Weder Wärmedämmung noch Heizung oder Lüftung sind notwendig, lediglich heizbare Tränken für den Winter. Dass die Übersicht erschwert ist, nimmt der Betriebsleiter in Kauf. Er meint allerdings: „Wenn man die Sauen um die Besamung herum ein paar Tage festsetzen könnte, würde das die Leistung fördern“.

### Mehrerrlöse als Anreiz

Den Tesco-Standard in der Mast könnten eigentlich viele erfüllen, so die Einschätzung des Praktikers sowie des zuständigen Westfleisch-Betriebsberaters Markus Borchers. Schulze Westerhoff hat noch keine Erfahrungen mit Ebermast, obwohl das im Rahmen von „Aktion Tierwohl“ Vorgabe ist und vermutlich auch bald in Havixbeck umgesetzt wird.

Unter dem Strich ist Familie Schulze Westerhoff durchaus zufrieden damit, wie sich der Betrieb im Rahmen des Animal Welfare-Programms entwickeln ließ. Nach

Überzeugung des Junglandwirts verteuert sich die Ferkelerzeugung allerdings mehr als der derzeitige Zusatzerlös einbringt. Bei Westfleisch ist man zuversichtlich, die Mehrerrlöse für die Landwirte durch breitere Absatzerfolge steigern zu können. ■



## Sieben „Knackpunkte“

Für Schweineerzeuger, die bei „Aktion Tierwohl“ mitmachen möchten, ist ein schriftlicher BestSchwein- oder Best-Ferkel-Vertrag Voraussetzung. Über die dabei geltenden Erzeugungsbedingungen gemäß QS hinaus sind die „Animal Welfare-Kriterien“ nach britischer Festlegung zu erfüllen (insbesondere „5 Freiheiten“: Frei von Hunger und Durst, frei von Unwohlsein, frei von Leiden und Krankheit, frei von Angst und Stress und in der Freiheit zu tiergemäßem Verhalten). Deren Einhaltung ist jährlich, häufiger als sonst, durch ein Audit zu belegen.

Bei der Auswahl geeigneter Vertragsbetriebe hilft eine von Westfleisch entwickelte Zusatzprüfliste mit insgesamt 53 Fragen. Dabei geht es um Allgemeines zum Betrieb, um Fütterung, Unterbringung oder auch Ge-

sundheit und Hygiene. In der großen Mehrzahl sind das Kriterien, die gut geführte Betriebe im QS-Standard ohnehin erfüllen. Kritisch wird es aber häufig bei den folgenden Punkten:

- 1 Der Betrieb braucht einen bestandsbetreuenden Tierarzt mit schriftlich vorliegendem Betreuungsvertrag, darüber hinaus jedoch einen vom Tierarzt erstellten Gesundheitsplan, in dem beispielsweise festgelegt ist, welche Maßnahmen hinsichtlich klinischer Untersuchungen, Gesundheitsmonitoring, Impfungen oder Parasitenbekämpfungen regelmäßig durchzuführen sind.
- 2 In der Fütterung ist jeglicher Einsatz von tierischen Fetten und tierischen Eiweißen untersagt. Zugelassen sind allerdings Milch oder Milchprodukte.
- 3 Alle Tiere müssen rund um die Uhr Zugang zu Trinkwasser an einer ausreichenden Anzahl Tränken in allen Buchten haben. Bei rationierter Fütterung reicht eine Tränke für 10 Tiere, bei ad libitum-Fütterung muss es je 15 Tiere eine Tränke sein. Verlangt werden auch Regelungen für den Fall,



das die automatischen Tränken ausfallen.

4 Die „nicht-ferkelführenden“ Sauen müssen freilaufend untergebracht sein. Das individuelle Festsetzen aggressiver Tiere oder während der Reinigung und Besamung ist erlaubt.

5 Für tragende Sauen und Jungsauen wird eine feste Bodenfläche von mindestens 1,2qm je Tier verlangt; maximal 15% dieser Fläche darf für den Kot- und Harndurchgang perforiert sein.

6 Die Stallgrundfläche für leere und tragende Sauen muss mindestens 2,25qm pro Tier betragen, wobei für Gruppenhaltung mit mehr als 40 Tieren 2,03m<sup>2</sup> und für Gruppen mit bis zu 6 Tieren mindestens 2,48m<sup>2</sup> genügen.

7 Allen Schweinen ist nicht nur Beschäftigungsmaterial anzubieten, es muss vielmehr verschiedenartig und abwechslungsreich sein. ■

# So setzt sich der Gesundheitsindex zusammen

Nur messbare Indikatoren lassen eine verlässliche Auskunft über die Tiergesundheit zu. In unterschiedlicher Gewichtung sind drei Parameter in dem neuen Westfleisch-Gesundheitsindex enthalten: Tageszunahmen, Verluste und Behandlungstage mit Antibiotika. Der Index selbst lässt eine Gruppierung der Betriebe zu, es wird sichtbar, wo Verbesserungen sinnvoll und notwendig sind.

Die Europäische Union hat in den vergangenen Jahren ihre Politik verändert, um die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen und auch die Ziele Tierschutz und Nachhaltigkeit zu berücksichtigen. Dazu gibt es harmonisierte Rechtsvorschriften. Die Tiergesundheit wird jetzt nicht mehr nur als Freisein von Krankheit definiert, sondern weitergehend als Beziehung von Gesundheit und Wohlergehen der Tiere. Auch



das die meisten Betriebsleiter schon im eigenen Interesse kennen. Es ist zweifelsfrei und sicher festzustellen und ein wichtiges Indiz für die gesunde Entwicklung der Tiere oder für indirekte Verluste. Schweine, die gesundheitlich beeinträchtigt sind, müssen länger gemästet werden als gesunde Schweine.

**2** Die Verlustrate (Mortalitätsrate anhand des Bestandsbuches) ist ebenfalls ein sicheres und gut zu erfassendes Indiz für den Gesundheitsstatus eines Betriebes. Sie bildet die direkten Verluste ab, reicht aber als alleiniges Kriterium keinesfalls aus.

**3** Kranke Tiere werden im Bestand behandelt. In gesunden Beständen werden keine oder weniger Tiere behandelt als in Beständen mit häufigem Krankheitsgeschehen. Der Behandlungscode

den Gesundheitsindex ein, die Mortalitätsrate mit 30% und der Behandlungscode mit 50%. Die Kombination der Indikatoren lässt eine belastbare Aussage zur Krankheitshäufigkeit in einem Betrieb zu und damit eine quantitative Beurteilung der Tiergesundheit auf Basis nachvollziehbarer Daten. (Siehe Übersicht)

Je nach erreichter Gesamtpunktzahl werden die Betriebe in wiederum vier Gruppen eingeteilt. Daraus ergibt sich eine geeignete Kennziffer, die dem amtlichen Tierarzt, dem Betrieb und Westfleisch Hinweise auf Beratungsbedarf gibt.

Im Rahmen der Untersuchung wurden in den Fleischcentern Paderborn und Coesfeld 240 Betriebe bewertet. Bei einem möglichen Spektrum von 0 bis 100 Punkten lag der Durchschnitt der Betriebe insgesamt bei 58,0 Punkten. 23% der

Betriebe mit den besten Leistungsdaten befinden sich in der Gruppe 1 (76 bis 100 Punkte). 37% der Betriebe erreichten 51 bis 75 Punkte, 30% erzielten 31 bis 50 Punkte. Die Betriebe mit den schlechtesten Leistungen sind dementspre-

geht es nicht mehr nur um die einwandfreie Beschaffenheit eines Produktes zum Zeitpunkt der Schlachtung, sondern um eine Stufen übergreifende und vorbeugende Risikominimierung. Alle Produktionsabläufe – vom Stall bis zur Schlachtung – werden ins Visier genommen. Um die Tiergesundheit im Rahmen der dafür notwendigen Lebensmittelketteninformationen (LKI) objektiv beurteilen zu können, spielt der von Westfleisch entwickelte und im Rahmen einer Masterarbeit<sup>1</sup> wissenschaftlich entwickelte Gesundheitsindex eine zentrale Rolle. Er soll für Vertragsbetriebe gelten und künftig pro Jahr in jeweils einem Drittel der Betriebe über einen erweiterten Besuchsbericht mit freiwilligen Angaben erstellt werden.

## Die Kombination macht den Index

Drei Indikatoren liegen dem Index zugrunde:

**1** Die Tageszunahmen (kategorisiertes Zunahmestadium niedrig/mittel/hoch/sehr hoch) sind ein Leistungskriterium,

spiegelt die Behandlungstage mit Antibiotika je Mastplatz innerhalb einer Mastperiode und ist eine Kenngröße für das Vorkommen von infektiösen Krankheiten, die antibiotisch behandelt werden müssen. Das Bestandsbuch dokumentiert den Medikamenteneinsatz.

Jede Komponente wird in vier Gruppen unterteilt, für die sich eindeutige Grenzwerte festlegen lassen: Weil jede Komponente allein ein zu schwacher Indikator ist, werden die drei Kenngrößen in einem Index zusammengefasst und hinsichtlich ihrer Relevanz unterschiedlich gewichtet. Die Tageszunahmen gehen mit 20% in

chend in der Gruppe 4 zu finden. Etwa ein Zehntel der Betriebe wurden mit 30 oder weniger Punkten eingestuft und für eine gezielte Beratung vorgeschlagen.

## Wissenschaftlich belegt

Parallel zum Gesundheitsindex werden die Schlachtkörperbefunde (Milkspots, Pleuritiden, Pneumonien etc.) gewichtet, um auffällige Erzeugerbetriebe eindeutig zu erkennen und auch auf dieser Basis gezielt beraten zu können. Die Studie zeigte, dass vor allem durch das Zusammenspiel der unterschiedlichen Kriterien eine verlässliche Aussage möglich ist.

### Übersicht: Gruppen und Grenzwerte der Indikatoren für den Gesundheitsindex

Gruppe	Tageszunahmen (Wichtung 20 %)		Mortalität (Wichtung 30 %)		Behandlungscode (Wichtung 50 %)	
	Grenzwerte	Punkte	Grenzwerte	Punkte	Grenzwerte	Punkte
1	über 810 g	20	unter 0,5 %	30	unter 0,5 Tage	50
2	760-809 g	15	0,5-2,5 %	20	0,5 bis 5,5 Tage	35
3	710-759 g	5	2,51-3,5 %	10	5,51 bis 11 Tage	15
4	unter 710 g	0	über 3,5 %	0	über 11 Tage	0

<sup>1</sup> Quelle: Mau, Christoph (2010); Westfleisch (2011)

## KURZ INFORMiert

### 14 Produkte mit Tierwohl-Label

Im Rahmen der „Aktion Tierwohl“ liefern derzeit rund 60 Landwirte etwa 350.000 Tiere an Westfleisch, mehr als 80 Schweinehalter stehen aktuell zum Mitmachen bereit. Ende Februar wurden im Rahmen eines Lebensmittel-Kongresses auf dem Petersberg in Bonn 14 Artikel Fleisch- und Wurstwaren in SB-Packungen präsentiert, die das Label tragen, allesamt „Schnelldreher“. Von der Salami bis zum Schweinebraten,



vom Schnitzel bis zum Gyros. Die ersten Leistungsgespräche sind erfolgreich gelaufen, so dass die Produkte vom Frühsommer an im Handel zu finden sein werden. ■

Die Beziehung zwischen Leistungsdaten und Schlachtbefunden ist wissenschaftlich zu belegen. Der Gesundheitsindex insgesamt korreliert signifikant mit den Schlachtbefunden der Milkspots und der Pneumonien und beweist damit seine Relevanz.

Auch wenn der Gesundheitsindex nur rückblickend Aussagen erlaubt: Die Einführung des Gesundheitsindex kann als ein der Schlachtung vorgelagertes System Risiken erkennen und frühzeitig minimieren und so zur ständigen Verbesserung der Tiergesundheit und zum Tierschutz beitragen. Insofern hält die Untersuchung den Gesundheitsindex für ein gutes Mittel, die Potenziale des einzelbetrieblichen Managements in punkto Tiergesundheit zukünftig besser auszunutzen, mehr Transparenz in diesen Bereich zu bringen und das Vertrauen der Verbraucher zu stärken. ■

## Neues vom Export

### Dioxinkrise fast überstanden

Mit Ausnahme von Japan (ganz NRW gesperrt wg. Schweinepest) kann Westfleisch jetzt wieder in fast alle wichtigen Abnehmerländer Asiens (Korea, Malaysia, Singapur und Hongkong) Fleisch ohne weitere Auflagen exportieren. Auch die VR China hat angekündigt, die Importsperrung für ab dem 17.03.2011 produzierte Ware wieder aufzuheben, ebenso der in Afrika für Westfleisch wichtigste Markt, die Demokratische Republik Kongo. Russland und die Ukraine beproben nach wie vor jede Lieferung.

Insgesamt sei Westfleisch mit einem „blauen Auge“ davon gekommen, meint Westfleisch-Exportleiter Egbert Klockers. Die Dioxinkrise hat seinen Angaben zufolge aber hohe Kosten für die Dioxinproben und die wegen der Importsperrungen längere Lagerdauer verursacht. Es habe einen hohen Verwaltungsaufwand gegeben, weil diverse Zusatzbescheinigungen vor allem auch im EU-Bereich vorgelegt werden mussten.

Vom Preishoch Anfang des Jahres auf den asiatischen Märkten konnten die deutschen Erzeuger bisher nicht profitieren. Das kam vor allem den Nachbarländern zugute. Es habe einen enormen Vertrauensverlust verbunden mit einem Verlust von Marktanteilen in strategisch interessanten Zielländern gegeben, meint Klockers. Mit einer gezielten und fundierten Kommunikation hätte man hier besser gegensteuern und womöglich auch Importsperrungen verhindern können, so seine Einschätzung. ■

### Korea wird immer interessanter

Für Westfleisch wird der Absatz in Korea zunehmend wichtig. Ende letzten Jahres hat die koreanische Aufsichtsbehörde die Westfleisch-Betriebe Oer-Erkenschwick, Hamm und Coesfeld besichtigt und am 21. Januar 2011 die Genehmigung für den Export erteilt. Vier Tage später wurde sie wegen des Dioxin-Skandals direkt wieder aufgehoben. Seit Anfang März darf Westfleisch aber wieder Fleisch nach Korea liefern. Die ersten Verladungen sind für Mitte April geplant.

Korea hat aktuell wieder mit dem Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS) zu kämpfen. Das hatte in Korea aktuell zur Folge, dass sowohl die Rinderbestände (minus 5%) als auch die Schweinebestände (minus 33%) drastisch verringert wurden. Die verschärften Umweltauflagen dort führen überdies dazu, dass ausgestiegene Schweinehalter nicht wieder in die Produktion einsteigen.

Es wird damit gerechnet, dass Koreas Eigenversorgung beim Schweinefleisch um 20 Prozentpunkte auf dann 55% sinkt. Das macht das asiatische Land zu einem wichtigen Fleischimporteure. Die jüngst vereinbarten Zollabkommen verschaffen europäischen Lieferanten einen Preisvorsprung vor ihren amerikanischen Wettbewerbern von 8 bis 12%.

Vor allem Korea sorgt auf dem internationalen Markt mit teilweise panikartigen Käufen für mehr als stabile Preise. Insofern finden die Schweinepreise in erster Linie durch die Entwicklung in Asien einen gewissen Rückhalt. ■



### 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: Luise Richard, Dr. Bernhard Haas  
Fotos: Westfleisch, Luise Richard (Seite 6)  
Projektleitung: Meinhard Born  
Für den Inhalt verantwortlich: Dr. Helfried Giesen

# Was sich bei der Preismaske ändern dürfte

**Etwa ab Oktober 2011 AutoFOM III, neue Schätzformel und modifizierte Preismaske an allen Westfleisch-Standorten / Umsetzung erst nach Zulassung in Deutschland und Europa / Gremien erhalten Vorschläge in Kürze**

Das Max-Rubner-Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch in Kulmbach hat unter Federführung von Prof. Dr. Wolfgang Branschheid neue Schätzformeln zur Ermittlung des Muskelfleischanteils und der wertbestimmenden Teilstückgewichte für die Klassifizierung von Schlachtschweinen erarbeitet.

## Schneller und genauer

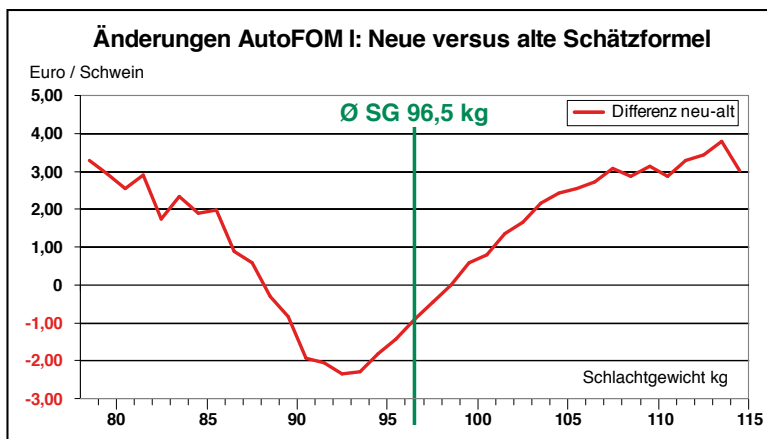
Nach amtlicher Zulassung der neuen Schätzformeln wird Westfleisch die Bewertung der Schlachtschweine zukünftig an allen Schlachtstätten mit

dem neuen AutoFOM III und den dann gültigen Schätzformeln vornehmen.

Gegenüber dem seit 1999 arbeitenden Klassifizierungssystem AutoFOM I arbeitet das neue AutoFOM III schneller und mit deutlich verbesserter Genauigkeit. Für eine veränderte Bewertung sind die neuen Schätzformeln verantwortlich, und zwar je nach Schlachtkörpergewicht und -typ in sehr unterschiedlichem Maße:

Im Mittel führt die neue Schätzformel dazu, dass die Fleischprozentage im Bauch um 4,16% höher geschätzt werden, das Bauchgewicht hingegen um 960g und das Schinkengewicht um 221g zurückgeht; das Lachsgewicht bleibt unverändert, das Gewicht der Schulter steigt um durchschnittlich 613g.

Seit 2008 gilt die Westfleisch-Preismaske unverändert. Sie hat sich unter den bis-



**Das käme heraus, wenn die Ergebnisse der neuen Schätzformel mit der noch gültigen Preismaske bewertet würden: Sehr leichte und überschwere Schweine würden besonders gut, „Normschweine“ hingegen extrem schlecht bezahlt.**

herigen Vorgaben bewährt. Jetzt jedoch muss sie verändert werden. Denn was herauskäme, wenn die Ergebnisse der neuen Schätzformel durch die bisherige Maske bewertet und als Erlös pro kg Schlachtgewicht ausgewiesen würde, zeigt die Abbildung: Sehr leichte und überschwere Schweine würden besonders gut, „Normschweine“ hingegen extrem schlecht bezahlt. „Westfleisch müsste für die Schweine, die wir eigentlich nicht haben wollen, mehr Geld bezahlen, während wir die gesuchten Normschweine billiger bekämen“, macht Einkaufsleiter Josef Beuck deutlich.

## Wertgerechte Bezahlung bleibt Ziel

Bei der Modifizierung der Abrechnungsmaske muss es also darum gehen, den in unveränderter Höhe zur Verfügung stehenden Auszahlungsbetrag so zu vertei-

len, dass die Schweine aller Typen und Gewichte wertgerecht bezahlt werden.

Wie das im Detail aussehen wird, steht noch nicht fest. Doch wird die neue Abrechnungsmaske wohl nicht dazu führen, dass Sauen oder Eber neue Zuchtziele erfüllen müssen. Voraussichtlich wird es aber Bremsen beim Schlachtgewicht geben, denn mit derzeit über 96kg im Mittel ist das Ziel überschritten, so Beuck.

Nach den jetzigen Planungen, wird Westfleisch den zuständigen Gremien, also

zunächst dem Beirat für Kooperationsfragen, in Kürze einen Vorschlag vorlegen. Sofern der Zustimmung findet, könnten BestSchwein-Mäster noch ausreichend frühzeitig informiert werden, bevor die Neuregelungen in Kraft treten.

Seit 1. Januar 2011 gehören laut EU-Recht Augen, Augenlider und Ohrmuscheln zum Schlachtgewicht, obwohl damit keine Erlöse zu erzielen sind. Als Ausgleich für dieses zu bezahlende Mehrgewicht – bei Mastschweinen 250g, bei Sauen 300g – behält Westfleisch seit 1. Januar 2011 pro Schwein oder Sau eine „Korrektur Kopfgewicht“ in Höhe von 0,35€ je Schwein ein, wie es der DBV vorgeschlagen hatte. Die neuen Schätzformeln berücksichtigen die jetzt gültige Schnittführung bereits, so dass die „Korrektur Kopfgewicht“ ab Herbst wieder entfallen kann. ■

## KURZ INFormiert

### Hofporträts werben um Vertrauen

„Fleisch ist ein sensibles Produkt und elementar auf das Vertrauen der Verbraucher angewiesen“, so Westfleisch-Vorstand Dr. Helfried Giesen auf den Westfleisch-Tagen. Ohne ein ‚Wir-Gefühl‘ der Branche gehe es nicht.

Giesen rief deshalb gerade auch vor dem Hintergrund der Dioxin-Krise die Landwirte dazu auf, mitzumachen und mit dem eigenen Betrieb zu werben. Wer für sein Produkt mit seinem

Namen steht, genießt mehr Glaubwürdigkeit.

Auf der Westfleisch-Website präsentieren sich bereits jetzt über 70 Berufskollegen als „Vorzeigebetriebe“ und vertrauenswürdige Produzenten. Das Schlachtunternehmen will damit offensiv bekunden, dass Fleisch und Wurstwaren aus dem Hause Westfleisch von ordentlichen landwirtschaftlichen Familienbetrieben stammen. Das Hofporträt garantiert Qualität und Herkunft.



Landwirte und ihre Familien, die sich gerne an der Imagekampagne beteiligen wollen, können sich unter Tel.: 0251-4931201 oder per E-Mail bei [Maike.Michaelis@westfleisch.de](mailto:Maike.Michaelis@westfleisch.de) melden. ■