

# info

für Landwirte

## Wachstumsziele 2011 im Visier

Wie sich die Westfleisch-Unternehmensgruppe im ersten Halbjahr 2011 geschlagen hat und was bis Jahresende erwartet wird

Nach den Zahlen, die für die ersten sechs Monate des laufenden Jahres vorliegen, hat sich die Westfleisch-Unternehmensgruppe „sehr ordentlich im Rahmen der Wachstumsziele bewegt“, so Dr. Helfried Giesen, Sprecher des Vorstandes bei seiner Bewertung.

Erfreulich: Nach einem Zugang um 115 kann die Genossenschaft per 30. Juni 2011 4.590 Mitglieder zählen, und das alles sind Bauern, die „ihrem Unternehmen“ Vertrauen entgegenbringen und Kapital zur Verfügung stellen.

Ebenso beim Geschäft mit Nutz- und Schlachttieren sowie bei der Vermarktung von Fleisch und Produkten gab es überwiegend erfreuliche Ergebnisse. Im Einzelnen:

### Plus bei Tonnage und Umsatz

Die Schlachtungen insgesamt (einschließlich Lohnschlachtungen) wurden um 5,9 % auf mehr als 3,6 Millionen Tiere gesteigert. Aber: Während das Plus bei Sauen 6,3 %, bei Schweinen 6,2 % und bei Kälbern 4,5 % betrug, musste beim Großvieh Stillstand bei -0,6 % hingenommen werden.

Das Geschäft mit Nutztieren zeigte strukturell bedingte Rückgänge in den Stückzahlen und – sehr deutlich – besonders im Wert. So waren dies von den Stückzahlen her minus 12 % bei den Kälbern und minus 3 % bei den Ferkeln, während bei der Vermarktung von Fressern immerhin ein Plus um 0,6 % erzielt wurde. Die unbefriedigenden Ferkelpreise führten zu einem Umsatzrückgang um 10 %, während die Umsätze bei Kälbern nahezu stabil blieben und bei Fressern dank deutlich gestiegener Preise sogar ein Umsatzplus um 7,9 % erzielt wurde.

Die vermarktete Tonnage an Fleisch und Fleischprodukten stieg im ersten Halbjahr 2011 um 4,4 % auf knapp 430.000 Tonnen. Dabei betrug das Plus bei Rindfleisch 2,5 %, bei Kalbfleisch 5,9 %, bei Schweinefleisch 8,4 % und bei Sauenfleisch gar 11,3 %. Die wertmäßigen Umsätze einschließlich Nutztiere konnten um 9,8 % auf deutlich mehr als 1 Milliarde Euro verbessert werden.

### Ostern könnte es besser werden

Dabei hat das erste Halbjahr durchaus Überraschungen gebracht, und der Rest des Jahres wird gewiss weitere bringen, ist Giesen überzeugt. Das Jahr 2011 startete mit der Dioxinkrise. Die Grillsaison begann dank sommerlichen Wetters im Frühjahr ausgesprochen frühzeitig und stürmisch, wurde dann aber durch den ausgebliebenen Sommer ausgebremst. Das und die zunehmende Zahl an Menschen, die in der deutschen Heimat Urlaub machten, hat den ansonsten üblichen Einbruch der Fleischnachfrage im Inland deutlich verringert, so dass die zunehmende Fleischnachfrage im Herbst von einem höheren Niveau starten kann.

Die für Schweinemäster und noch mehr für Ferkelerzeuger dringend notwendige Umsetzung von Preiserhöhungen im Le-



Entwicklung 1. Halbjahr 2011 gegenüber 1. Halbjahr 2010	
<b>Umsatz</b>	+ 9,8 % ↑
<b>Absatz</b>	
Absatz Fleischwaren (t)	+ 4,4 % ↑
Absatz Ferkel	- 10,0 % ↓
Absatz Fresser	+ 7,9 % ↑
<b>Schlachtungen</b>	
Schwein	+ 6,2 % ↑
Rind	- 0,6 % →
Kalb	+ 4,5 % ↑
Sau	+ 6,3 % ↑
<b>Mitglieder</b>	+ 115 ↑

bensmittelhandel dauert an, ist aber zumindest in ersten Schritten gelungen.

Doch Giesen sieht Anzeichen dafür, dass nunmehr der klassische Schweinezyklus einsetzt und zum Frühjahr kommenden Jahres spürbare Besserung bringen wird. Die Zahlen bei der Schweinebesamung in wichtigen Erzeugerländern gehen deutlich zurück. „Ab Ostern könnte es besser werden,“ so Giesen, „wenn die Konjunktur anhält.“ Sein Rat an Ferkelerzeuger und Mäster: „Wer die zu niedrigen Erlöse finanziell bis dahin durchsteht, sollte weitermachen!“ Insgesamt laufen die Geschäfte bei Rindfleisch besser als bei Schweinefleisch, so dass das Ziel, die Rinderschlachtungen bis Jahresende um 5 % zu steigern, erhalten bleibt. ■

# Wohlverdienter Ruhestand

## Dr. Bernd Cordes nach fast 23 Jahren Vorstandstätigkeit bei Westfleisch verabschiedet

Der Wechsel ist vollzogen: Nunmehr ist Dr. Bernd Cordes, langjähriger Vorstand des Unternehmens Westfleisch in den Ruhestand verabschiedet. Carsten Schruck hat als neues Vorstandsmitglied seine Nachfolge angetreten.

Cordes hat sich in 23 Jahren Westfleisch-Tätigkeit viele Verdienste erworben: Der Landwirtsohn aus Oldenburg war zunächst nach Landwirtschaftsstudium und Promotion in Kiel 1978 in die Dienste des Raiffeisenverbandes Schleswig-Holstein/Hamburg getreten, wo er sich bis Ende 1981 als Verbandsprüfer qualifizierte.

Beim Westfälischen Genossenschaftsverband in Münster kümmerte er sich von Mitte der 80er Jahre an um die Vieh-, Fleisch- und Milchwirtschaft sowie um den Bereich „Gewerbliche Ware“. Von dort folgte er 1988 als hauptamtlicher Vorstand dem Ruf in die Brockhoffstraße. Bei Westfleisch zeichnete er schwerpunktmäßig für die Ressorts Finanzen, Recht und Personal verantwortlich, er hat den Erfolg des Unternehmens maßgeblich mitge-

prägt. Cordes war als „Vorstand zum Anfassen“ häufig vor Ort in den Fleischcentern und Produktionsbetrieben zu sehen. Viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern waren ihm persönlich bekannt, viele schätzten ihn sehr.

Belegschaft, Aufsichtsrat und Vorstandskollegen bedanken sich an dieser Stelle noch einmal bei Dr. Cordes für seine konstruktive, offene und zielorientierte Arbeit zum Wohle der Genossenschaft.

Wir wünschen für den nächsten Lebensabschnitt alles Gute und beste Gesundheit. ■



Bei der Generalversammlung im Juni dankte Heinrich Westkämper, Vorsitzender des Aufsichtsrates, Dr. Bernd Cordes (links im Bild) für fast 23 Jahre vorbildliche Arbeit und überreichte zum Abschied eine Aktie der Westfleisch Finanz AG.

# Erlöse unverändert – Verteilung anders

## Ab 4. Oktober gilt bei Westfleisch für Schlachtschweine eine neue Abrechnungsmaske. Was heißt das für Schweineerzeuger

Bereits seit Frühjahr 2011 steht fest, dass ab 4. Oktober für die Klassifizierung von Schlachtschweinen in ganz Deutschland mit den neuen, vom Max-Rubner-Institut in Kulmbach erarbeiteten Formeln zur Schätzung des Muskelfleischanteils und der Wert bestimmenden AutoFOM-Teilstückgewichte gearbeitet werden muss. Was dies für Erzeugung und Vermarktung an Konsequenzen bringen wird,

macht Übersicht 1 deutlich: Die neuen Schätzformeln führen dazu, dass das Bauchgewicht um mehr als 1 kg und das Gewicht der Schinken schier um 300 g niedriger ausfallen, während das Gewicht vom Lachs nahezu unverändert bleibt und das der Schulter deutlich zunimmt. Auch die Muskelfleischanteile insgesamt und im Teilstück Bauch fallen deutlich höher aus. Das jedenfalls sind die Ergebnisse der West-

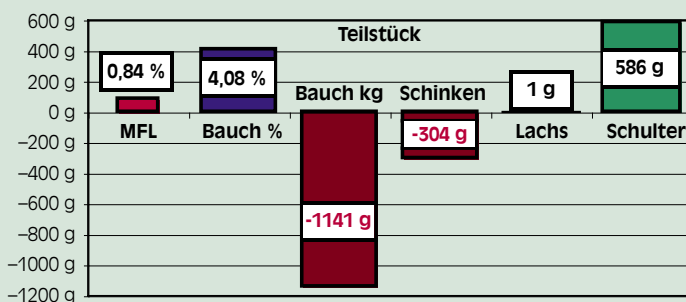
fleisch-Analyse für alle 2011 von April bis Juli geschlachteten Schweine.

Schlachtschweine in den vier Fleischcentern mittels AutoFOM-Gerät I klassifiziert, die Handelswert bestimmenden Teilstücke bewertet und entsprechend einer auf Indexpunkten beruhenden „Preismaske“ bezahlt werden. Zunächst gingen die Verantwortlichen davon aus, dass ab 4. Oktober alles dies mit dem vermeintlich schnelleren und noch exakter arbeitenden AutoFOM III geschehen sollte. In der Zwischenzeit aber hat sich gezeigt, dass dieses Gerät noch nicht praxistauglich ist und als Basis für die Abrechnung noch nicht zum Einsatz kommen kann.

So bleibt es vorerst dabei, dass an den Standorten Coesfeld, Hamm, Paderborn und Lübbecke ebenso wie zukünftig in Erkerschwick mit dem bewährten AutoFOM I gearbeitet wird.

Wenn aber die neuen Schätzformeln zu veränderten Bewertungen der wertvollen Teilstücke und der Fleischprozent führen, macht dies auch eine Änderung der Preismaske notwendig. Denn: Das

### Übersicht 1: Was sich im Mittel aller Schweine bei der Teilstückbewertung mit neuen gegenüber den alten Schätzformeln ergibt



### An allen Standorten AutoFOM I

Der Vollständigkeit halber sei gesagt, dass bei Westfleisch seit Jahresanfang 2000 (!) alle

auf Indexpunkten basierende Abrechnungsmodell soll dazu führen, dass die landwirtschaftlichen Erzeuger Erlöse in der Höhe erzielen, wie sie Westfleisch bei der Vermarktung der Teilstücke erzielen kann. Das soll einerseits zu einer möglichst gerechten Verteilung führen, muss aber andererseits auch die klaren Signale des Marktes wiedergeben.

### Im Mittel erlösneutral

Und vom Markt her ist es in den letzten Jahren zu einer deutlichen Verschiebung gekommen: Der Lachs hat im Vergleich zu anderen Teilstücken an Wert verloren, während sowohl der Schinken als auch der Bauch relativ teurer wurden; der relative Wert der Schulter blieb nahezu unverändert.

Ein zweite Voraussetzung sollte nach Meinung der Verantwortlichen bei Westfleisch ebenso erfüllt werden: Im Durchschnitt aller Schweine sollte die neue Maske **erlösneutral** wirken, also weder dem Vermarkter Westfleisch noch den erzeugenden Landwirten Vor- oder Nachteile bringen. Einkaufsleiter Josef Beuck, der das neue Abrechnungsmodell federführend gestaltet hat, ist jedenfalls davon überzeugt, dass dies rundum gelungen ist. Eine Auswertung von Dr. Friedhelm Adam von der Landwirtschaftskammer NRW, veröffentlicht in Folge 38 des Landwirtschaftlichen Wochenblattes Westfalen-Lippe, bestätigt dies in vollem Umfang.

Bei der Gesamtbewertung ist allerdings zu berücksichtigen, dass ab 4. Oktober 2011 für die „Korrektur Kopfgewicht“ keine 0,35 € je Schwein mehr einbehalten werden, wie dies seit Januar 2011 notwendig war. Seither gehören laut EU-Recht Augen, Augenlider und Ohrmuscheln zum Schlachtgewicht, obwohl damit keine Erlöse zu erzielen sind. Als Ausgleich dafür hatte der DBV zu Jahresanfang 2011 jene 0,35 € je Schwein vorgeschlagen. Weil die neuen Schätzformeln diese Änderung in der gesetzlich vorgeschriebenen Schnittführung nunmehr bereits berücksichtigen, kann die „Korrektur Kopfgewicht“ ab Oktober entfallen.

### Westfleisch war Vorreiter

Westfleisch hat stets betont, die landwirtschaftliche Seite möglichst frühzeitig darüber zu informieren, was hinsichtlich der neuen Preismaske auf sie zukommt. Entsprechend wurden am 14. Juni zwei Vorschläge veröffentlicht.

Nach einer ersten Vorstellung im Beirat für Kooperationsfragen, der sachlich be-

gründete und machbare Änderungswünsche einbrachte, wurde das neue Abrechnungsmodell einstimmig so beschlossen, wie es in Folge 32 des Wochenblattes am 11. August 2011 veröffentlicht wurde.

Und das war gut so. Nachdem der Marktführer aus Rheda am 16. September 2011 nunmehr sein neues Abrechnungsmodell bekannt machte, gab es Handlungsbedarf. Ohne erneute Reaktionen von Westfleisch käme es zu merklichen Wettbewerbsverzerrungen zu Lasten von Westfleisch und damit zu gekürzten Sonderboni.

Die Verantwortlichen von Westfleisch entwickelten schließlich nach Abstimmung mit dem Beirat für Kooperationsfragen jenes Abrechnungsmodell, das Übersicht 2 zeigt und das ab 4. Oktober bei Westfleisch und auch bei anderen Vermarktern gilt.

Seit 29. August werden für alle Lieferungen die durchschnittlichen Indexpunkte je Schlachtgewicht nach Bewertung mit neuen Schätzformeln und neuer, inzwischen überalterter Preismaske auf den Wiegelisten ausgewiesen. Seit Freitag, 29. August 2011, wird dafür die allerneueste Maske verwendet. Die Bewertungen mit der überholten Maske geben ein erstes Indiz auf die richtigen Schlachtgewichte (Ziel 95 kg!).

### Wesentliche Änderungen

Beim Vergleich der neuen mit der noch geltenden alten Abrechnungsmaske fallen vor allem folgende Änderungen auf:

► Beim Schinken umfasst das neue Optimalgewicht 17–20 kg, bringt mehr Indexpunkte, insbesondere bei noch höheren Schinkengewichten, während leichte Schinken etwas schlechter wegkommen.

## Übersicht 2: Teilstück-Punktbewertung Auto FOM – Handelswert

mit Ober- und Untergrenzen

ab 4.Okt. 2011

	Bereich		Pkt./ kg	
	von	bis		
<b>Schinken</b>	< 16		1,8	
	16	16,49	2	
	16,5	16,99	2,2	
	optimal	17	20	2,4
		20,01	20,5	2,3
		20,51	21	2,2
	> 21		2,1	
<b>Lachs</b>	< 6		2,5	
	optimal	6	7,8	3,1
	>7,8		2,8	
<b>Schulter</b>			1,7	
<b>Bauchprozente</b>	≥ 56		1,2	
	51	55,99	1,1	
	< 51		1	
<b>Gewichtsgrenzen</b>	< 85		-1 Pkt.	
	87,99	85	-0,5 Pkt	
	88	102		
	102,01	105	-0,5 Pkt	
	> 105	120	-1 Pkt.	
<b>Punkte Untergrenze je kg</b>			min. 0,7	
<b>Punkte Obergrenze je kg</b>			max. 1,05	

► Weil der Lachs in seinem relativen Wert im Vergleich zu anderen Teilstücken eingebüßt hat, bringt er merklich weniger Indexpunkte, und zwar unabhängig davon, ob er leicht, im Optimalgewicht oder besonders schwer ist.

► Das Teilstück Bauch wird – unabhängig vom Gewicht – mit mehr Indexpunkten bewertet, und zwar vor allem die mit niedrigeren Fleischprozenten. Die bisherige Bauchgewichtsgrenze (16 kg) entfällt.

► Beim Schlachtgewicht, wo es früher nur einen Punktabzug bei Werten unter 75 kg gab, gilt ab 4. Oktober: Volle Punktzahl gibt es nur bei Schlachtgewichten zwischen 88 und 102 kg; sowohl niedrigere als auch höhere Schlachtgewichte führen zu Punktabzügen, mit zunächst einem geringeren Abzug in einem 3 kg erweiterten Korridor.

► Die auf 1,05 Punkte/kg geringfügig erhöhte Obergrenze „bremst“ besondere Schlachtkörper nicht so stark aus wie bisher, während die Untergrenze neu ist und vergleichsweise wenige Schweine treffen wird.



## Was lange währt ...

**Wenn es um die Einführung neuer Abrechnungsmodelle für die Bezahlung von Schlachtschweinen geht, fördert ein Blick zurück, das Verständnis.**

Hier zunächst in Kurzform die Fakten bei Westfleisch: Seit Januar 2000 werden Schlachtschweine in den vier Fleischcentern mittels AutoFOM-Gerät klassifiziert und nach einem Handelswertmodell bezahlt. Diese sogenannte „Preismaske“ wurde am 13. Mai 2004 modifiziert und zum 1. Januar 2008 so gestaltet, wie sie bis heute gilt. Damals wurde das Optimalgewicht um 1 bis 3 kg vergrößert, so dass Schweine mit mehr Wuchs und besserer Futtermittelverwertung bis zu höheren Schlachtgewichten gemästet werden konnten.

Im Februar 2006 schreckte dann top-agrar Branche auf mit der Schlagzeile: „Die Magerfleisch-Schätzformeln passen nicht mehr!“. In dem Artikel aus der Feder von Professor Wolfgang Branscheid und Reinhard Höreth aus dem Institut für Fleischforschung der Bundesforschungsanstalt in Kulmbach, wie das heutige Max-Rubner-Institut damals noch hieß, wurde berichtet, bei AutoFOM-Klassifizierung würde der Muskelfleischanteil um 1,3% unterschätzt mit der Folge, die Schinken schier würden um 290 g, der Lachs um 150 g und die Schulter schier um 370 g zu schlecht bewertet. Das Bauchgewicht hingegen würde um



„Maskenball 2011“

590 g überschätzt und der Muskelfleischanteil des Bauches um fast 4 % zu niedrig eingestuft.

Basis für diese kühnen Feststellungen waren die Untersuchungen von 136 (!) Schweinen aus süddeutschen Herkünften.

Die in top-agrar veröffentlichten Feststellungen der Wissenschaftler führten schließlich dazu, dass sie im Herbst 2009 vom Bundeslandwirtschaftsministerium den Auftrag erhielten, neue Schätzformeln, basierend auf einer ausreichend großen Stichprobe von Schweinerkünften, zu entwickeln.

Unter Federführung von Professor Branscheid wurden die neuen Schätzformeln zur Ermittlung des Muskelfleischanteils und der wertbestimmenden Teilstückgewichte schließlich im Januar 2011 veröffentlicht.

Nach amtlicher Zulassung in Europa und Deutschland wurden die neuen Schätzformeln als rechtsverbindlich verkündet mit der Maßgabe, dass sie am 4. Oktober 2011 in Kraft treten. Die entsprechende Durchführungsverordnung hat den Bundesrat inzwischen passiert. ■

Wie aber wirken sich diese Änderungen auf die einzelne Lieferpartie je nach Schlachtgewicht, genetischer Herkunft und anderen Merkmalen der Schlachtkörper aus? Wer in die Details einsteigt, wird zunächst einmal feststellen müssen: Alles hängt mit fast allem zusammen!

### Sauenherkünfte und Eber passen

Die neue Bewertung führt je nach Schlachtgewicht zu ganz erheblichen Veränderungen, wie die Übersicht 3 zeigt. Danach bringen Schweine mit Schlachtgewichten unter 85 kg deutlich weniger Indexpunkte, der Bereich 85 bis 90 kg bringt etwas mehr an Punkten. Im Abschnitt 90 bis 103 kg ändert sich praktisch nichts, während Schlachtgewichte über 103 kg merklich weniger Indexpunkte bringen.

Westfleisch versteht diese Änderungen auch als Zielvorgabe hin zu niedrigeren Schlachtgewichten. Wenn die Schlachtgewichte im Zeitraum Januar bis Mai im Mittel 96,7 kg betragen und mehr als 30 % der Schlachtschweine über 100 kg auf die Waage brachten, ist das einfach nicht mehr marktgerecht. Im Mittel etwa 95 kg und geringere Anteile unter 80 kg und über 100 kg werden angestrebt. Das wäre im Mittel erreicht, wenn die Schweine vier Tage früher vermarktet würden. Statistisch ausgedrückt: Die Streuung (Standardabweichung) sollte möglichst gering sein.

Entsprechend der bisher durchgeführten Auswertungen spielt die genetische Herkunft der Schweine eine untergeordnete Rolle hinsichtlich der Verschiebungen bei Bezahlungen nach neuer Bewer-

tungsmethode. Es ist vielmehr so, dass die Unterschiede innerhalb einzelner Herkünfte größer sind als jene zwischen den Herkünften.

Das heißt im Umkehrschluss: Bei der Auswahl von Sauenlinien und Ebern sind keine Änderungen wegen der neuen Bewertungsmethoden notwendig!

### Optimalgewicht vom Fleischanteil abhängig

Hinsichtlich Muskelfleischanteil gibt es eindeutige Tendenzen. Fleischarme Schweine mit noch 55 % Muskelfleisch gewinnen bei Schlachtgewichten zwischen 100 und 105 kg, verlieren bei Schlachtgewichten unter 97 kg und haben ihren Optimalbereich zwischen 100 und 102 kg. Sehr fleischreiche Schweine hingegen mit 61% Muskelfleisch gewinnen im mittleren Bereich von 81 bis 94 kg, verlieren bereits ab 99 kg und erreichen optimale Punktzahlen im Bereich 88 bis 97 kg.

Deutlich werden diese Zusammenhänge in Übersicht 4, in der die Erlöse je Kilogramm Schlachtgewicht bei 1,5 € Basispreis je nach Schlachtgewicht und Muskelfleischanteil bei Klassifizierung mit AutoFOM mit neuer Schätzformel und neuer Preismaske dargestellt sind.

Vom Grundsatz her zeigt sich zwar, dass die Erlöse pro Kilogramm Schlachtgewicht um so höher sind, je höher der Muskelfleischanteil ist. Aber: Muskelfleischanteil und Schlachtgewicht müssen zueinander passen. Können schaffen dies durch Wiegen, Abschätzen und Herantasten.

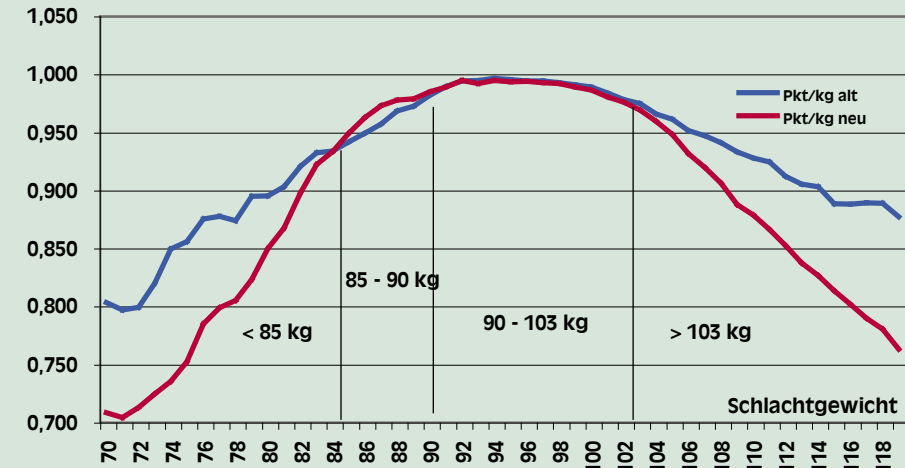
### Wichtiges zusammengefasst

► Ab 4. Oktober sind für die Klassifizierung von Schlachtschweinen mittels Auto-FOM-Gerät neue Schätzformeln vorgeschrieben, die zu Veränderungen bei der Bewertung von Teilstücken führen.

► Dies macht Änderungen beim Abrechnungsmodell nach Indexpunkten notwendig, wobei überdies zu berücksichtigen war, dass das Teilstück Lachs in seiner Wertigkeit in den letzten Jahren deutlich eingebüßt hat.

► Die eigentliche Vorgabe für die Gestaltung der neuen Abrechnungsmaske bei Westfleisch war Erlösneutralität im Durchschnitt aller Schlachtschweine. Das Modell führt allerdings zu Verschiebungen zwischen Betrieben und zwischen Einzeltieren. Angestrebt werden allerdings auch im Durchschnitt deutlich niedrigere Schlachtgewichte. Mehr als 30 % mit Schlachtgewichten über 100 kg sind nicht

**Übersicht 3: Indexpunkte je kg Schlachtgewicht je nach Schlachtgewicht bei 65.000 Schweinen bei Bewertung nach alter bzw. neuer Preismaske**



mehr marktgerecht und führen zu überdurchschnittlichen Futterkosten.  
 ► Alle bisher durchgeführten Untersuchungen bestätigen, dass bei der Auswahl von Ebern und Sauenlinien keine Änderungen notwendig sind.

► Westfleisch hat bereits im Juni Vorschläge für die Gestaltung der neuen Abrechnungsmaske veröffentlicht, diese Vorschläge mit verschiedenen Gremien diskutiert und nach Berücksichtigung machbarer Vorschläge des Beirates für

Kooperationsfragen von diesem einstimmig die Zustimmung erhalten.  
 ► Westfleisch hatte sich ausdrücklich vorbehalten, das Anfang August vorgestellte Abrechnungsmodell bei marktbedeutenden, abweichenden Abrechnungsmodellen von Wettbewerbern die eigene Abrechnungsmaske erneut anzupassen. Das Ergebnis wurde am 28. September 2011 veröffentlicht und gilt so, wie es Übersicht 2 zeigt, ab 4. Oktober 2011.  
 ► Jeder, der eine Vereinfachung des Abrechnungsmodells von Westfleisch fordert, sollte bedenken: Vereinfachungen führen zu größeren Erlössprüngen, machen die Verteilung der Erlöse ungerechter und weniger wertgerecht. Das einfachste Abrechnungsmodell wäre zweifellos der Pauschalverkauf, doch den braucht der Markt nicht. ■

**Übersicht 4: Erlöse je kg Schlachtgewicht bei 1,50 Euro Basispreis je nach Schlachtgewicht und Muskelfleischanteil bei Klassifizierung mit AutoFOM mit neuer Schätzformel und neuer Preismaske**

		MFL Gruppen: AutoFOM neue Schätzformel																			
SG/MFL Gr		47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	ges.	
75									1,05	1,05	1,05	1,05	1,07	1,07	1,07	1,18	1,15	1,22	1,27	1,15	
76									1,05	1,06	1,06	1,06	1,12	1,14	1,16	1,27	1,28	1,28	1,28	1,19	
77									1,05	1,08	1,07	1,07	1,14	1,18	1,18	1,23	1,23	1,35	1,42	1,22	
78								1,05	1,07	1,09	1,09	1,12	1,13	1,16	1,19	1,23	1,30	1,35	1,38	1,22	
79								1,05	1,06	1,09	1,12	1,12	1,15	1,17	1,21	1,24	1,33	1,26	1,47	1,24	
80								1,06	1,05	1,05	1,11	1,18	1,18	1,17	1,26	1,27	1,30	1,37	1,41	1,30	
81								1,05	1,08	1,06	1,10	1,15	1,15	1,22	1,27	1,30	1,34	1,38	1,46	1,31	
82					1,05	1,05	1,06	1,11	1,09	1,15	1,18	1,25	1,25	1,31	1,34	1,42	1,46	1,53	1,51	1,36	
83				1,06	1,05	1,08	1,10	1,19	1,16	1,20	1,20	1,30	1,27	1,32	1,41	1,43	1,46	1,54	1,54	1,39	
84			1,07	1,13	1,10	1,12	1,12	1,17	1,21	1,21	1,25	1,34	1,38	1,41	1,47	1,52	1,54	1,56	1,56	1,41	
85		1,05	1,09	1,10	1,15	1,15	1,18	1,14	1,23	1,24	1,29	1,38	1,41	1,45	1,50	1,53	1,56	1,57	1,43	1,43	
86		1,08	1,10	1,11	1,11	1,15	1,18	1,20	1,26	1,29	1,34	1,39	1,45	1,48	1,53	1,55	1,57	1,57	1,57	1,45	
87		1,09	1,15	1,10	1,11	1,15	1,18	1,22	1,25	1,35	1,35	1,42	1,46	1,51	1,53	1,55	1,57	1,57	1,57	1,46	
88		1,08	1,11	1,15	1,14	1,15	1,22	1,24	1,27	1,32	1,38	1,42	1,48	1,52	1,55	1,56	1,57	1,58	1,58	1,47	
89	1,05	1,08	1,12	1,12	1,14	1,16	1,20	1,24	1,30	1,34	1,40	1,44	1,49	1,53	1,55	1,57	1,57	1,58	1,58	1,47	
90	1,10	1,09	1,11	1,11	1,15	1,21	1,21	1,25	1,32	1,38	1,43	1,47	1,51	1,53	1,56	1,57	1,57	1,58	1,58	1,48	
91	1,07	1,08	1,11	1,14	1,18	1,20	1,20	1,29	1,32	1,37	1,42	1,48	1,52	1,54	1,56	1,57	1,57	1,57	1,57	1,48	
92	1,06	1,10	1,12	1,13	1,19	1,22	1,23	1,29	1,36	1,41	1,45	1,49	1,52	1,54	1,56	1,57	1,57	1,57	1,57	1,50	
93	1,06	1,08	1,09	1,13	1,17	1,20	1,24	1,30	1,36	1,40	1,45	1,50	1,52	1,54	1,56	1,57	1,57	1,58	1,58	1,50	
94	1,08	1,06	1,15	1,17	1,19	1,21	1,28	1,31	1,36	1,41	1,46	1,50	1,53	1,55	1,56	1,57	1,57	1,57	1,57	1,50	
95	1,11	1,14	1,15	1,17	1,19	1,24	1,28	1,32	1,39	1,43	1,47	1,50	1,53	1,55	1,56	1,57	1,57	1,57	1,57	1,49	
96	1,09	1,13	1,13	1,16	1,24	1,23	1,30	1,34	1,38	1,42	1,47	1,50	1,53	1,55	1,56	1,57	1,57	1,57	1,57	1,49	
97	1,11	1,15	1,18	1,18	1,24	1,26	1,32	1,35	1,41	1,44	1,48	1,51	1,53	1,54	1,56	1,57	1,57	1,57	1,57	1,49	
98	1,15	1,16	1,14	1,22	1,25	1,28	1,31	1,37	1,41	1,45	1,48	1,51	1,53	1,54	1,55	1,56	1,57	1,57	1,57	1,49	
99	1,16	1,08	1,17	1,23	1,22	1,29	1,32	1,38	1,41	1,45	1,48	1,51	1,53	1,53	1,55	1,56	1,56	1,56	1,56	1,48	
100	1,14	1,11	1,20	1,19	1,26	1,28	1,34	1,38	1,41	1,45	1,48	1,50	1,52	1,53	1,54	1,55	1,56	1,55	1,55	1,48	
101	1,11	1,18	1,17	1,20	1,26	1,32	1,36	1,39	1,42	1,45	1,47	1,50	1,51	1,53	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	1,47	
102	1,14	1,11	1,20	1,20	1,30	1,30	1,34	1,38	1,42	1,45	1,47	1,49	1,51	1,51	1,53	1,53	1,53	1,53	1,53	1,46	
103	1,16	1,18	1,17	1,21	1,28	1,31	1,35	1,40	1,41	1,44	1,47	1,48	1,49	1,50	1,51	1,51	1,52	1,52	1,52	1,46	
104	1,14	1,23	1,19	1,26	1,26	1,31	1,37	1,37	1,40	1,43	1,45	1,47	1,48	1,49	1,49	1,50	1,50	1,51	1,51	1,44	
105	1,10	1,17	1,20	1,29	1,26	1,32	1,33	1,37	1,39	1,42	1,43	1,45	1,46	1,46	1,47	1,47	1,47	1,47	1,48	1,42	
106	1,14	1,21	1,21	1,23	1,28	1,31	1,32	1,35	1,39	1,40	1,41	1,44	1,44	1,44	1,44	1,45	1,45	1,46	1,45	1,39	
107	1,12	1,13	1,23	1,21	1,26	1,29	1,33	1,34	1,36	1,38	1,40	1,41	1,42	1,42	1,43	1,43	1,44	1,44	1,44	1,38	
108	1,11	1,12	1,25	1,23	1,26	1,29	1,30	1,33	1,34	1,36	1,38	1,39	1,39	1,40	1,40	1,42	1,42	1,42	1,44	1,36	
109	1,17	1,16	1,17	1,22	1,22	1,25	1,28	1,30	1,32	1,34	1,36	1,38	1,37	1,38	1,38	1,39	1,39	1,40	1,41	1,33	
110	1,10	1,14	1,18	1,25	1,26	1,25	1,26	1,30	1,32	1,32	1,35	1,34	1,35	1,35	1,36	1,37	1,38	1,41	1,41	1,31	
111	1,14	1,20	1,22	1,20	1,22	1,26	1,26	1,27	1,30	1,30	1,33	1,33	1,34	1,33	1,34	1,36	1,38	1,39	1,39	1,30	
112	1,13	1,14	1,19	1,21	1,23	1,21	1,27	1,24	1,28	1,28	1,32	1,31	1,31	1,32	1,33	1,34	1,37	1,36	1,36	1,28	
113	1,15	1,13	1,19	1,21	1,21	1,18	1,24	1,26	1,27	1,29	1,29	1,28	1,30	1,31	1,33	1,36	1,35	1,35	1,35	1,26	
114	1,14	1,13	1,16	1,17	1,22	1,21	1,23	1,24	1,26	1,26	1,27	1,28	1,29	1,28	1,29	1,30	1,34	1,33	1,33	1,23	
115	1,13	1,17	1,12	1,17	1,18	1,22	1,20	1,23	1,24	1,24	1,23	1,25	1,27	1,30	1,33	1,31	1,31	1,31	1,31	1,21	
116	1,13	1,17	1,17	1,18	1,21	1,15	1,20	1,20	1,22	1,22	1,22	1,22	1,24	1,28	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,21	
117	1,11	1,15	1,17	1,11	1,18	1,18	1,17	1,19	1,19	1,19	1,19	1,20	1,23	1,24	1,26	1,27	1,28	1,28	1,28	1,19	
118	1,11	1,14	1,11	1,12	1,15	1,17	1,17	1,13	1,22	1,20	1,20	1,20	1,20	1,22	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,15	
119	1,12	1,14	1,14	1,14	1,14	1,14	1,14	1,14	1,14	1,16	1,17	1,18	1,18	1,18	1,18	1,18	1,18	1,18	1,18	1,16	
ges		1,11	1,13	1,16	1,19	1,23	1,26	1,29	1,33	1,37	1,40	1,44	1,47	1,49	1,51	1,53	1,54	1,55	1,55	1,461	

Für ein optimales Vermarktungsergebnis müssen Muskelfleischanteil und Schlachtgewicht zueinander passen.

# Besser durch Beratung

**Die Latte liegt hoch, nur allerbeste Qualität hat Chance auf optimale Vermarktung. Im Rahmen der risikoorientierten Fleischuntersuchung bietet Westfleisch deshalb jetzt einen kostenlosen tierärztlichen „Check-Up“ an. Landwirte werden dafür angeschrieben.**

Nur gesunde Schweine bringen Landwirten den besten Ertrag und garantieren den Verbrauchern gesunde Lebensmittel. Weil das so ist, verbessert Westfleisch die Untersuchungen stetig. Die visuelle Fleischuntersuchung ist mittlerweile in allen Fleischcentern der Westfleisch eG fest etabliert. Die Schlachtkörper werden jetzt risikoorientiert per Augenschein untersucht und mit den Vorinformatio-



nen aus dem Betrieb und aus den Schlachthofbefunden der Vorlieferungen des jeweils vergangenen halben Jahres beurteilt. Denn erst in der Gesamtbewertung ergibt sich, ob eine Lieferung im Vergleich zum Schlachthofmittelwert mit einem höheren Befundrisiko behaftet ist. Zur Sicherung der Lebensmittelqualität ist das unabdingbar.

## Schlachthofmittelwerte sind Basis

Westfleisch hat sich zum Ziel gesetzt, die Qualität weiter zu verbessern und die Befundraten weiter zu verringern. In jedem Schlachthof werden deshalb die Mittelwerte der Schlachthofbefunde in acht Kategorien ermittelt: Teilschäden, Leberbefunde, Pleuritis, Pneumonie, Pericarditis, untauglich, HVM (herdförmige durch Mycobakterien verursachte Veränderungen) sowie Untergewicht, das allerdings noch nicht in die Bewertung eingeht. Auf dieser Ausgangsbasis werden die Risikofaktoren je nach Bedeutung des Kategorienblocks für die Lebensmittelsicherheit

gewichtet und mit Punkten von 1 bis 8 bewertet. Untauglich gestempelte Tiere sowie Tiere mit Abschnitten werden am stärksten berücksichtigt.

Dass die weitaus meisten Schweine völlig ohne Beanstandung sind, zeigen folgende Zahlen: Die durchschnittlichen Befundraten aller Schlachthöfe liegen derzeit bei Teilschäden bei 1,9 %. Leberbefunde (Milkspots) waren in 8,1 % der Fälle festzustellen, Brust-

fellentzündung (Pleuritiden) in 8,5 %, Lungenbefunde (Pneumonien) in 12,4 % sowie Herzbeutelentzündungen (Pericarditis) in 3,7 % der Fälle. Untauglich bewertet wurden lediglich 0,14 % der Fälle, in nur 0,15 % der Befunde wurden herzförmige Veränderungen (HVM) festgestellt. Bei einigen Betrieben sind mehrfach Auffälligkeiten festzustellen.

## Betriebsindividuelle Einstufung

Jeder Landwirt kann die Durchschnittsergebnisse für seine Lieferpartie tagesaktuell im Extranet abrufen. Aufgrund

der Vorlieferungen des letzten halben Jahres ergibt sich so „seine“ betriebsindividuelle Einstufung für die Risikobewertung. Die einzelnen Kategorienblöcke werden nur dann bepunktet, wenn die durchschnittliche Befundrate über dem doppelten bzw. dreifachen Schlachthofmittelwert liegt. Hierfür ist ein Wertungsfaktor von 2 bzw. 3 vorgesehen. Ein Betrieb kann höchstens 93 Punkte erhalten. Westfleisch bietet befundauffälligen Betrieben eine kostenlose tierärztliche Beratung an und hat mit der Durchführung den Schweinegesundheitsdienst (SGD) der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen beauftragt. Dazu informiert das Schlachtunternehmen die Betriebe mit den höchsten Punktzahlen, schreibt sie an und weist damit auf das erhöhte Risiko hin.

## Abgestimmte Beratung

Zum Serviceangebot des Tiergesundheitsdienstes gehört ein Betriebsbesuch

mit Analyse, Feststellen des Status Quo und der Ermittlung einer möglichen Ursache für die erhöhten Befundraten. Bei Bedarf werden Proben zur weiteren Absicherung des Befundes genommen, wobei diese Kosten dann der Landwirt zu tragen hat. Der SGD spricht eine Beratungsempfehlung aus, die dem Betrieb hilft, die Ursachen im eigenen Interesse abzustellen.

Betriebe, die sich am Animal-Welfare-Programm und der „Aktion Tierwohl“ beteiligen, werden auch in den Kriterien Haut, Ohren, Schwänze und Gelenke bewertet. Der Tiergesundheitsdienst legt dann das Hauptaugenmerk der Beratung auf eine Verbesserung in diesen Punkten.

Die Landwirte werden angeschrieben mit dem Hinweis, dass die Betriebe dem TGD zur Beratung gemeldet werden, sofern sie nicht unmittelbar nach Erhalt des Schreibens ausdrücklich widersprechen. Westfleisch empfiehlt den Landwirten zudem, den jeweiligen Hoftierarzt zu dem Beratungstermin hinzuzuziehen, damit ein abgestimmtes Vorgehen möglich wird. ■

Landwirtschaftskammer  
Nordrhein-Westfalen  
Tiergesundheitsdienst

## KURZ INFormiert

### Forschung für Wohlbefinden

Im Leibniz-Institut für Nutztierbiologie im mecklenburgischen Dummerdorf wird derzeit eine Software entwickelt, mit der tierische Laute in farbige Stresswerte auf dem Computer umzuwandeln sind. Das meldete das Nachrichtenmagazin „Der Spiegel“ kürzlich. Verhaltensforscherin Sandra Döpjan erforscht, bei welchen Lautäußerungen sich Schweine wohlfühlen und wann nicht. Tiefe Grunzlaute signalisieren, dass es den Schweinen nicht so gut geht, etwa wenn Artgenossen ihnen zu nahe kommen oder sie Hunger oder Durst haben. Wenn sie sich wohl fühlen, „sagen“ sie weniger. Schweine haben eine große Palette von möglichen Lautäußerungen. Die Erkenntnisse könnte man sich in der Verbesserung der Haltung zunutze machen. ■



## Gremien informierten sich vor Ort

Das Fleischcenter Paderborn, die Westfälische Fleischwarenfabrik Franz Wiltmann in Versmold und der Bullenmastbetrieb von Stefan Schrudde in Drensteinfurt wurden in diesem Jahr von den Gremien (Vorstände und Aufsichtsräte der Westfleisch eG und der Westfleisch Finanz AG) bei der gemeinsamen Jahres-Infofahrt angesteuert.

► Seit der Inbetriebnahme des Fleischcenters 1978 mit Großvieh- und Schweineschlachtung sowie Schweinezerlegung hat der **Standort Paderborn** sich kontinuierlich weiterentwickelt und im ersten Halbjahr 2011 sowohl beim Gesamtabsatz als auch beim Umsatz ein ordentliches Wachstum hingelegt. Schlachtung und Zerlegung von Schweinen wuchsen zweistellig, auch die Rinderschlachtungen entwickelten sich positiv. Der Absatz stieg um 12,3 %, der Umsatz lag 2011 um 21,7 % höher als im Vergleichszeitraum 2010.

► Mit dem **Unternehmen Wiltmann** in Versmold verbindet Westfleisch eine langjährige Geschäftsbeziehung: Der Fleischwarenhersteller ist auf die Herstellung von Dauerwurstwaren spezialisiert und bedient darüber hinaus mit Koch- und Brühwurst-Spezialitäten sowie hochwertigen Pasteten weitere Märkte. Vor allem die seit zwanzig Jahren etablierte „gläserne Produktion“ war für die Teilnehmer der Infofahrt interessant.

► **Stefan Schrudde** ist spezialisierter Bullenmäster: Er bewirtschaftet seit zehn Jahren in Drensteinfurt einen immer wieder erweiterten Betrieb mit heute 800 Mastplätzen in drei Bullenställen auf Tiefstroh und mit eigener Futterbasis (Mais- und Weizen). Der Westfleisch-Vertragslandwirt mästet Absetzkälber aus Mutterkuhhaltungen auf Spitzenniveau, seit 2008 ist der Betrieb QS- und Transpa-Rind-Betrieb. ■



Das Fleischcenter Paderborn (Bild oben), der Wurstwarenhersteller Wiltmann (Bild unten links) und der Bullenmastbetrieb von Stefan Schrudde in Drensteinfurt (Bilder unten mittig und rechts) waren Ziele der diesjährigen Fahrt der Aufsichtsräte.



## Unterwegs in Sachen Tierwohl

Seit dem 1. Juni sind die ersten Produkte mit dem Westfleisch „Aktion Tierwohl“-Label in den Regalen vieler Supermärkte zu finden. Verbraucher reagieren mit Interesse, Zustimmung und Kauf. Immer mehr Handelspartner listen Salami, Schinken und Co. mit dem gelben Smiley.

Einen positiven Start hat die „Aktion Tierwohl“ im Groß- und Einzelhandel hingelegt und damit den Härtetest der ersten acht Wochen nach Markteinführung bestanden – und das, obwohl der Zeitpunkt zur Jahresmitte eher ungewöhnlich für die Einführung neuer Produkte war. Seit dem 1. Juni beliefert Westfleisch Verbrauchermärkte und Vollsortimenter mit den ersten Artikeln aus dem SB-Wurst-, Fleisch- und Fleischwaren-Sortiment. Demnächst bald in rund 2.000 Geschäften von zehn Handelsketten sind die Produkte mittlerweile zu finden. Sie machen, gut in Augenhöhe platziert, den

Verbraucher auf sich aufmerksam. Der Schwerpunkt liegt noch in Nordrhein-Westfalen, doch es gibt bundesweite Listungen etlicher Ketten.

Die Nachfrage in den Märkten ist mit stetig steigender Tendenz gut, es gibt kaum Unterschiede der verschiedenen einzelnen Artikel, obwohl der Mehrpreis pro Packung im Vergleich zu nicht gelabelter Ware bei rund 10 Prozent liegt. Für den kühleren Herbst und die Feiertage im Winter rechnet Westfleisch damit, dass der Absatz weiter steigt. Die Handelspartner ziehen mit und informieren mit Plakaten und Flyern über die West-

fleisch-

Initiative.

Eine

stichpro-

benartige Verbraucher-

befragung brachte ebenfalls eine positive Resonanz.

Westfleisch scheint mit der im November

des letzten Jahres begonnenen „Aktion

Tierwohl“ zur richtigen Zeit den Trend

richtig erkannt und auch praxistauglich

angepackt zu haben. Der Tierschutz-

Gedanke habe Eingang in die Produktion

gefunden, sagt denn auch Einkaufsleiter

Josef Beuck. Das Programm sei offen für



weitere Schweinehalter, die dafür produzieren wollten. Jetzt gehe es darum, die Marke zu etablieren und den Absatz aus kleinen Anfängen heraus zu steigern.

**Info-Pfad in Coesfeld**

In der Zwischenzeit hat Westfleisch im Fleischcenter Coesfeld einen Info-Pfad zur „Aktion Tierwohl“ eingerichtet. Fachbesucher können hier an einzelnen Stationen sehen, wie die Eckpunkte des Programms im Schlachthof kontrolliert und umgesetzt werden. Die in der Aktion definierten und über die gesetzlichen Standards hinausgehenden Parameter werden durch die Befunde am Schlachtband ergänzt und mit den Informationen aus den Erzeugerbetrieben abgeglichen. An den insgesamt 10 Stationen des Tierwohl-Pfades geben Info-Tafeln Auskunft über die einzelnen Prüfungen:

- ▶ Die Feststellung des Haltungspfils: Veränderungen an Haut, Ohren, Schwanz und Gelenken.
- ▶ Die Ermittlung des Gesundheitsindex.
- ▶ Risikobasierte Fleischuntersuchung mit zusätzlichen Befunden zu Lunge und Brustfell.
- ▶ Die Überwachung der tiergerechten Zuführung zur Schlachtung mit kontinuierlicher Datensicherung.
- ▶ Die neuartige, bislang einzig im Fleischcenter Coesfeld umgesetzte technisch überwachte Entblutekontrolle.
- ▶ Das sichere Auffinden von Geruchsabweichungen bei Mastebnern (siehe Kasten).



17 verschiedene „Aktion Tierwohl-Artikel“ sind bald in rund 2.000 Märkten des Lebensmittelhandels erhältlich.

Mit dem Tierwohl-Pfad und insbesondere mit der zum Patent angemeldeten automatischen Entblutekontrolle kann Westfleisch im Fleischcenter Coesfeld Handel, Verbrauchern und Tierschützern dokumentieren, dass die definierten Parameter eingehalten werden und damit zu einem verbesserten Schutz der Schweine entlang der gesamten Wertschöpfungskette beitragen. Das System ist dabei dynamisch und wird laufend angepasst, d. h. die Kriterien werden im Sinne des Tierwohls den jeweiligen wissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechend verändert.

**Westfleisch ist weiter**

Derweil hat es Ende Juni den Bericht einer Göttinger „Initiativgruppe Tierwohl-Label“ gegeben, bei deren Präsentation der Deutsche Tierschutzbund seine Absicht erklärt hat, künftig als Schirmherr und Zeichengeber eines eigenen Labels zu firmieren. „Schön, dass am Tierwohl-

Zug wieder ein paar Waggonen dranhängen“, begrüßte Westfleisch-Vorstand Dr. Helfried Giesen die Initiative grundsätzlich. Das genossenschaftliche Unternehmen könne sich dadurch in seinem Handeln bestärkt fühlen, sei doch das Thema Tierwohl bei namhaften Tierschützern offenbar auf dem Boden der Tatsachen angekommen und werde honoriert.

Das Göttinger Label soll in 2012 auf dem Markt kommen und zunächst Produkte von Masthähnchen und Mastschweinen auszeichnen. Wie es aussehen soll, ist aber noch nicht klar. Auch fehlen derzeit noch detaillierte Eckdaten zu den Bedingungen und Kontrollen. Mit im Boot sind neben dem Deutschen Tierschutzbund das Schlachtunternehmen Vion und die Handelskette Coop Kiel, die das Fleisch über die Frischfleischtheke und in SB anbieten will.





Geplant ist die Einführung eines zweistufigen Labels mit einem sogenannten „Silber“- und einem „Gold“-Standard, die beide weit über den gesetzlichen Mindestnormen liegen sollen.

Gemeinsam ist beiden Stufen, dass den Mastschweinen Ställe mit deutlich getrennten Funktionsbereichen (Fressen, Koten, Liegen) und erheblich mehr Platz zur Verfügung stehen sollen. So sollen Mastschweine zwischen 50 und 120 kg beim Silberstandard jeweils mindestens 1,1 m<sup>2</sup> Fläche zur Verfügung haben (davon 0,6 qm im planbefestigten Liegebereich mit Stroheinstreu oder Matten). Beim Goldstandard steigt der Platzbedarf für diesen Mastabschnitt noch einmal an: Hier sind für die 50- bis 120-kg-Schweine insgesamt jeweils 2,1 qm vorzuhalten, davon 0,6 im Liegebereich und 0,5 m<sup>2</sup> in einem zusätzlichen Auslauf. Beschäftigungsmöglichkeit mit Stroh ist für beide Standards vorgeschrieben.

Das Kupieren der Schwänze wird verboten, die Schwänze dürfen nur beim Silberstandard für eine Übergangszeit gering gekürzt werden. Eine Immunokastration (Impfen gegen Ebergeruch) soll erlaubt werden, ebenso die Kastration unter Schmerzmittelgabe und Betäubung. Die Transportdauer darf vier Stunden nicht überschreiten. Zum Vergleich: Westfleisch liegt seit Jahren bei durchschnittlich nur drei Stunden Transportdauer.



Ein „Benchmarking“, also der Vergleich von Zahlen und Fakten, zu Mortalität, Verletzungen, Hautveränderungen, Lahmheiten, Organbefunde usw., soll die Betriebe kategorisieren und legt K.O.-Kriterien für eine Obergrenze fest. Die „schlechtesten“ Betriebe müssen innerhalb einer bestimmten Frist besser werden.

In der Branche gibt es Zweifel, ob sich das Göttinger Vorhaben in die Praxis umsetzen lassen: Beispielsweise soll der Handel nicht wählen können: Wer künftig Silber-Produkte anbieten will, muss zwingend auch die Gold-Stufe vorhalten. Das aber wirft – eine breite Distribution vorausgesetzt – die Frage nach einem ausreichend hohen Angebot auf.

Westfleisch kann darauf verweisen, dass sich das bereits auf dem Markt befindliche Westfleisch-Label „Aktion Tierwohl“ durch eine ausgesprochene Praxisnähe auszeichnet und von den Landwirten mitgetragen wird. Die Vorgaben für Platzbedarf und Haltung sind praktikabel und sollen weiterentwickelt werden. Auch setzt die Genossenschaft auf die Ebermast und einen vollständigen Kastrationsverzicht als eindeutige Lösung. Die Immunokastration sei z.Zt. wegen der Vorbehalte beim Handel und bei Verbraucherschützern keine Alternative, so Westfleisch-Vorstand Dr. Helfried Giesen. Des Weiteren sind alle bei Westfleisch erhobenen Indikatoren schon

jetzt detailliert beschrieben, werden nachprüfbar kontrolliert und dokumentiert und sind vor allem in der Praxis machbar. Der Mehrpreis im Laden von 10 Prozent für die Produkte macht das Programm darüber hinaus sowohl für die Erzeuger wirtschaftlich interessant als auch für den Handel akzeptabel. ■

## So findet Westfleisch die „Stinker“ heraus

Derzeit werden am Standort Coesfeld etwa 2.500 Eber pro Woche aus 80 Betrieben geschlachtet. Bis Ende des Jahres könnten weitere 150 Betriebe hinzukommen, die Zahl der Eberschlachtungen läge dann bei bis zu 10.000 Ebern pro Woche.

„Stinker“ werden bei Westfleisch mittels individueller Sensorikprüfung im eigenen Labor ermittelt, im Schlachthof könnte das Ergebnis wegen Begleitgerüchen verfälscht werden: Aus dem Nackenspeck der Eber wird eine 20 g-Probe entnommen, die zusammen mit vier weiteren zu einer Sammelprobe zusammengefasst wird. In einem Glasbehälter drei Minuten in der Mikrowelle erhitzt wird diese anschließend von drei Testpersonen unabhängig voneinander beurteilt und per Mehrheitsentscheid eingestuft. Gibt es eine Geruchsabweichung, erfolgt eine Einzel-Nachbeurteilung der auffälligen Charge.

Gut 95 Prozent der Jungeber sind bislang ohne Geruchsabweichungen getestet worden. Der Anteil auffälliger Eber steigt, wenn die Tiere vor der Schlachtung Stress ausgesetzt sind. Eberfleisch gibt es nicht nur im Rahmen der „Aktion Tierwohl“, sondern mittlerweile auch im Frischfleischsegment des Handels, bisher ohne eine einzige Beanstandung. ■



# Die Preise im Visier

**Die Preiskurven der vergangen beiden Jahre ähneln sich: Wie sich die Schweine- und Rinderpreise in diesem Jahr entwickelt haben und warum, zeigen die Daten. Wie geht die Entwicklung weiter?**

Die Futterkosten laufen den Landwirten davon, die Schweinepreise sind zu niedrig, die Rindfleischpreise schnellen nach oben. Während sich die Bullenmäster und Rinder haltenden Betriebe derzeit über gute Preise freuen können, schauen Ferkelerzeuger und Mäster eher sorgenvoll in die Zukunft.

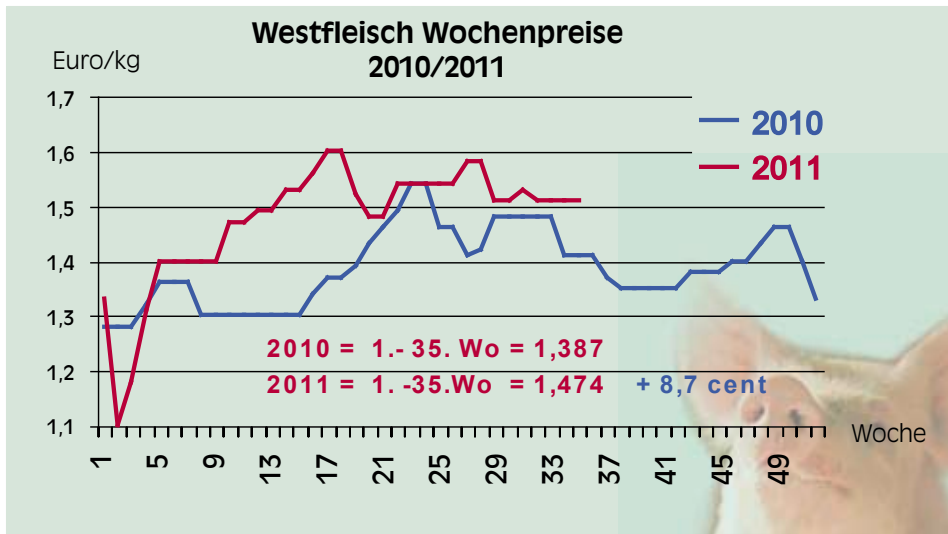
## Der Status Quo auf dem Schweinemarkt

Ein Blick auf den Verlauf der Preiskurven lohnt sich: 2010 auf niedrigem Niveau gestartet, zeigte ein Hoch in den Sommermonaten (Grillsaison) und verlief im Vergleich zu den Jahren davor relativ typisch. Das Jahr endete mit einer Abschwächung im Herbst und kurzzeitiger Erholung der Preise um Weihnachten herum.

In diesem Jahr verläuft die Kurve fast genauso: In den ersten Wochen des Jahres hat es zwar aufgrund der Dioxin-Krise einen dramatischen Einbruch der Preise gegeben. Der Schweinepreis hat sich aber bereits in der fünften Kalenderwoche wieder erholt und stieg seitdem kontinuierlich. So verläuft die Schweinepreiskurve fast parallel zur Vorjahrestendenz, nur auf einem um durchschnittlich 8,7 Cent/kg höheren Niveau und ohne den starken Frühjahrsanstieg wie in den Vorjahren. Zwischenzeitlich lag der Unterschied zum Vorjahr in der Spitze auch mal bei beachtlichen 23 Cent/kg Unterschied. Derzeit liegt der Preis schon seit fast vier Wochen bei über 1,50 Euro/kg. Das kann die Mäster nicht zufrieden stellen, weil seit dem Herbst die Futterkosten rasant gestiegen sind und dieser Preis zur Abdeckung der Futterkosten nicht ausreicht.

Dennoch bleibt festzuhalten:

- ▶ Die Schweinepreise liegen auf durchgängig deutlich höherem Niveau, wobei sich die Kurven der vergangenen Jahre ähneln.
- ▶ Wäre der Preiseinbruch durch die Dioxin-Krise nicht gewesen, hätten sich die Preise vermutlich noch besser entwickelt.
- ▶ In allen Jahren zuvor hat Westfleisch mehrmals im Jahr wegen der damaligen Marktentwicklungen einen Hauspreis festlegen müssen. Das war in diesem Jahr noch nicht notwendig. Der Westfleisch-Grundpreis für Vertragsbetriebe

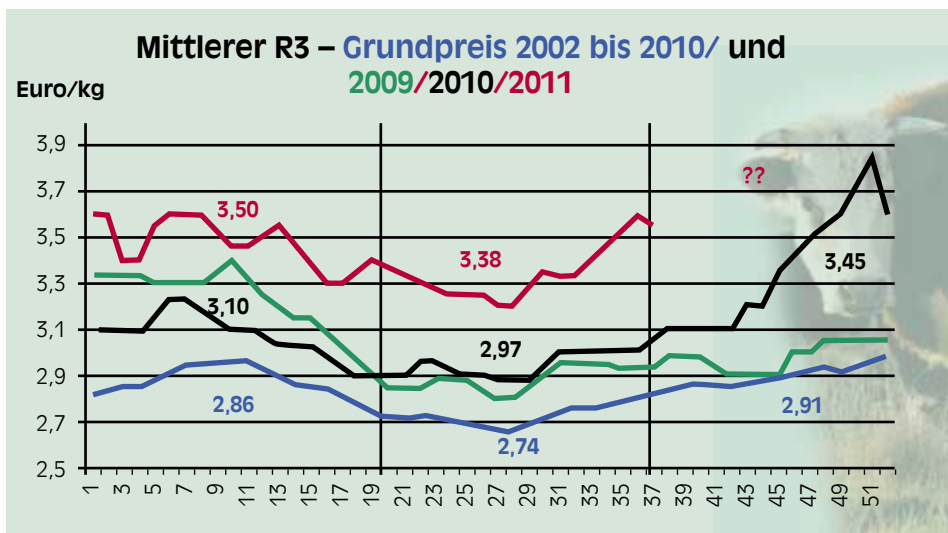


lag durchweg mit einem Abstand von 2 Cent/kg zum Vereinigungspreis.

- ▶ Die Nachfrage war, nicht zuletzt wegen des sehr guten Exportes, stabil. Trotzdem sind höhere Preise im Verkauf, im Frischfleischmarkt und auch im Exportmarkt in den Sommermonaten nicht durchsetzbar gewesen. Hier spielt das schlechte Wetter mit wenig Grillneigung der Verbraucher sicher eine gewisse Rolle.
- ▶ Der internationale Vergleich zeigt aber, dass die Schweinepreise in den Hauptproduktionsländern USA, Brasilien und Kanada auf fast dem gleichen hohen Niveau liegen und sich dem europäischen Niveau annähern. In den vergangenen Jahren gab es fast immer deutliche Preisunterschiede. Das spricht dafür, dass die

amerikanischen Erzeugerländer auf dem Weltmarkt höhere Preise fordern müssen. Das macht die europäische Schweinehaltung wettbewerbsfähiger und lässt den Export brummen.

- ▶ Der Export ist der Garant stabiler Preise: Das derzeitige Preisniveau in Deutschland ist bei einem Selbstversorgungsgrad von 110 % nur zu halten, wenn der Export weiter gut läuft.
- ▶ Forderungen von 1,70 bis 1,80 Euro/kg sind vor dem Hintergrund der hohen Futterkosten gerechtfertigt und sicher im Interesse der Landwirte, waren im Markt aber noch nicht durchsetzbar.
- ▶ Sollte die Preisentwicklung in der zweiten Hälfte des Jahres weiter parallel zur Vorjahresentwicklung verlaufen, muss mit



In jedem Jahr saisonaler Tiefpunkt im Sommer (Einteilung in Tertiale, EU teilt in Quartale ein)





# Westfleisch-Tage 2012

Zu den traditionellen Winterversammlungen Anfang Februar 2012 lädt Westfleisch alle Landwirte ein. Die Themen „Maskenänderung“ und „Aktion Tierwohl“ werden voraussichtlich zwei der Schwerpunkte sein.

Merken Sie sich die Termine schon jetzt vor:

- am Montag, 6. Februar in Paderborn
- am Dienstag, 7. Februar in Lübbecke
- am Mittwoch, 8. Februar in Hamm und
- am Donnerstag, 9. Februar in Coesfeld

*Jetzt vormerken!*



Westfleisch lädt Sie herzlich ein, aktiv mitzudiskutieren. Die genauen Orte werden rechtzeitig bekannt gegeben: [www.westfleisch.de](http://www.westfleisch.de).

## Finanz AG erhöht Kapital

Bis zum 26. September 2011 konnten Aktionäre und andere Bezugsberechtigte sich an einer Kapitalerhöhung der Westfleisch Finanz AG beteiligen, die der Aufsichtsrat am 6. September beschlossen hatte. Für je 6 Stück Stamm- oder Vorzugsaktien konnte eine entsprechende neue Aktie gegen Bareinzahlung von 286,72 Euro bezogen werden. Dieser Betrag entspricht dem aktuellen Kurswert der Aktie (112 %) im Nennwert von 256 Euro. Die Bareinzahlung musste bis spätestens 30.9.2011 erfolgt sein. Nicht ausgeübte Bezugsrechte sind verfallen. Die neuen Aktien sind ab 1. Januar 2011 dividendenberechtigt.

Durch diese Kapitalmaßnahme können bis zu 16.770 neue Stammaktien und bis zu 4.095 neue Vorzugsaktien herausgegeben werden. Entsprechend erhöht sich das Grundkapital der Westfleisch Finanz AG um 5.341.440 Euro auf bis zu 36.157.440 Euro.

In der Vergangenheit hatte die Westfleisch Finanz AG mit verlässlicher Regelmäßigkeit attraktive Dividenden von zuletzt 4,5 % ausgeschüttet. ■

### Impressum

Westfleisch eG ·  
Brockhoffstraße 11 · 48143 Münster ·  
Tel. 02 51 / 4 93-0 · Fax 02 51 / 4 93-12 89 ·  
[www.westfleisch.de](http://www.westfleisch.de) · eMail: [info@westfleisch.de](mailto:info@westfleisch.de)  
Redaktion: Luise Richard, Dr. Bernhard Haas  
Fotos: Westfleisch, Luise Richard (Seite 7)  
Projektleitung: Meinhard Born  
Für den Inhalt verantwortlich: Dr. Helfried Giesen

## QS legt Sensorikstudie vor

Skatol wird als intensiver riechend und deutlich unangenehmer wahrgenommen als Androstenon. Skatol lässt sich aber gut über Zucht, Haltung und Fütterung beeinflussen, seine Reduzierung sollte daher besonders im Fokus stehen. Das ist eines der Ergebnisse einer aktuellen Sensorikstudie, die die QS GmbH kürzlich veröffentlichte.

Selbst beim weniger zu beeinflussenden Androstenon wird Jungeberfleisch mit erhöhtem Fettgehalt (Hackfleisch) erst bei sehr hoher Konzentration negativ beurteilt. Außerdem gibt es einen Maskierungseffekt, denn Fleisch bzw. Hackfleisch wird in der Regel nicht ungewürzt verzehrt. Die fertige Hackfleischsoße riecht und schmeckt nach der Verarbeitung aber offenbar nicht anders. Kotelett und Salami aus Jungeberfleisch werden trotz hoher Androstenonkonzentrationen in Geruch und Geschmack positiv beurteilt.

Das Risiko einer negativen Beurteilung durch Verbraucher mindert sich, weil nur einige Menschen Androstenon wahrnehmen. Die Studie zeigt, dass die individuelle Wahrnehmung und Einschätzung von Gerüchen auch bei intensivem Training bestehen bleibt. Empfindliche, trainierte Prüfpersonen sind also in der Lage, Unterschiede in der Geruchsintensität von Androstenon und Skatol wahrzunehmen. Eine Skalierung der Geruchsintensität im Schlachthof ist deshalb möglich. ■

## Neuaufgabe Genussrechtskapital

In seiner Sitzung am 6. September 2011 hat der Aufsichtsrat der Westfleisch eG beschlossen, die 2006 erstmals gestartete Aktion Genussrechtskapital wieder neu aufzulegen. Mitglieder, Aktionäre der Finanz AG sowie den Westfleisch-Lieferanten nahestehende Interessenten („family and friends“) können zu einem attraktiven Zinssatz von 6 % in der aktuellen Tranche Anteile für insgesamt bis zu 8,5 Mio. Euro zeichnen. Die Zeichnungsfrist läuft von Dienstag, 4.10.2011 bis Dienstag, 15.11.2011, die fünfjährige Laufzeit endet am 15.11.2016. Die Zusagen zur Beteiligung erfolgen nach dem sog. „Windhund-Verfahren“, d.h. die Anträge werden nach dem Datum des Eingangs berücksichtigt. Schon in der Vergangenheit hat sich gezeigt, dass dieser Weg Erfolg versprechend ist und deutlich macht, dass die Landwirte nicht nur Schweine und Rinder liefern, sondern auch mit den Genussrechtsanteilen das Unternehmen Westfleisch stützen. ■

