

info für Landwirte

schnell & aktuell
– der neue Info-Service für
Westfleisch-Partner!
www.westfleisch.de

Märkte intakt – Schlachterlöse fest

Westfleisch war auch 2011 im Fleischmarkt erfolgreich. Die „Lokomotive Export“ treibt das Umsatz- und Absatzwachstum ordentlich voran. Und die weiteren Aussichten: gut.



Auf vier Veranstaltungen – im Bild der Infotag in Legden – präsentierte das Haupt- und Ehrenamt der Genossenschaft das ordentliche Ergebnis des zurückliegenden Geschäftsjahres. Insgesamt waren rund 700 Mitglieder und Interessierte der Einladung gefolgt.

Immer im Januar sind Westfleisch-INFO-Tage. Mit Spannung erwartet und vor vollen Sälen standen die Verantwortlichen auch in diesem Jahr den Vertragslandwirten Rede und Antwort, allen voran Dr. Helfried Giesen, Sprecher des Vorstands bei Westfleisch. Konzentriert und aufmerksam hörten die Landwirte bei allen Versammlungen, was wann bei Westfleisch passiert ist, welche Vorkommnisse zur „AutoFOM-Pause“ in Coesfeld geführt haben (ab Seite 3) und wie es jetzt weitergeht. Seit 24. Januar ist die Anlage wieder von der zuständigen Eichbehörde in Köln abgenommen und in Betrieb. „Wir waren möglicherweise zu ehrgeizig, was die Umsetzung und den Einbau von AutoFOM-III angeht“, meinte Giesen zu den Vorkommnissen.

Westfleisch hatte zwei wissenschaftliche Gutachten in Auftrag gegeben und selbstredend das größte Interesse, die Vorwürfe zum Betrieb von AutoFOM-I zu entkräften. Das geschehe durch die jetzt präsentierten Ergebnisse, „alle Karten

liegen auf dem Tisch!“. Drei Konsequenzen aus den Vorfällen kündigte Giesen an:

- ▶ Der Vertrag mit dem Klassifizierungsunternehmen SGS soll verdichtet werden, damit ähnliche Vorkommnisse ausgeschlossen werden können;
- ▶ die neuen Erfahrungen mit AutoFOM-I und die bessere Genauigkeit von AutoFOM-III zeigen die Notwendigkeit, das neue System so schnell wie möglich noch in 2012 in Betrieb zu nehmen;
- ▶ und: trotz fachlich zurückhaltender Bewertung wird sich Westfleisch jetzt am Projekt „Black Box“ beteiligen.

Die unruhigen Monate zum Ende des Jahres mit Formel- und Maskenänderung, mit AutoFOM-Pause in Coesfeld haben für viel Diskussionsstoff gesorgt. Das Jahr war aber nicht nur davon geprägt. So haben die Dioxinkrise zu Beginn und die EHEC-Krise Mitte des Jahres die Branche beschäftigt.

Die Tierhaltung rückt immer mehr in den kritischen Blick der Öffentlichkeit. Eine Beteiligung der gesamten Produktions-

kette an den Diskussionen sei notwendig, Landwirte und Fleischunternehmen seien sich der Verantwortung für hohe Lebensmittelsicherheit bewusst, so Giesen. Westfleisch sehe sich da u.a. mit der „Aktion Tierwohl“ auf dem richtigen Weg und sei Vorreiter in der Entwicklung.

Erfolgreiches Jahr

Das vergangene Jahr habe Westfleisch mit einem wirtschaftlich erfreulichen Ergebnis abgeschlossen, so der Vorstandssprecher. Mit 883.000 Tonnen habe Westfleisch noch einmal 6,3 % mehr Fleisch in den Markt gebracht. Der Gesamtumsatz betrug im abgelaufenen Jahr 2,2 Mrd. € und war mit einem Absatzplus von 14 % noch nie so hoch wie 2011. Ursächlich dafür war der Export mit einem Absatzplus von 14 % bei der Tonnage.

Insgesamt belaufen sich die Schlachtzahlen 2011 auf 7,16 Mio. Schweine und Sauen, das sind 8,9 % mehr als 2010. In der Zerlegung – der Zerlegegrad liegt bei

Entwicklung Westfleisch-Gruppe 2011 zu 2010

Umsatz	+ 14,0 %	↗
Absatz		
Fleisch- und Fleischwaren (to.)	+ 6,3 %	↗
Exporte (to.)	+ 14,0 %	↗
Ferkel (St.)	- 0,6 %	↘
Fresser (St.)	- 5,9 %	↘
Schlachtungen		
Schwein (inkl. Sauen)	+ 8,9 %	↗
Rind/Kalb	+ 0,4 %	↗



Kommentierte die Vorkommnisse rund um AutoFOM aus Sicht des Klassifizierungsunternehmens: Dr. Dorit Böckmann, leitende SGS-Verantwortliche

Schweinen deutlich über 90 % – wurde ein Plus von 7,5 % erreicht. Mit 369.220 Stück wurden 2011 fast unverändert viele Rinder und Kälber bei Westfleisch geschlachtet, der Standort Lübbecke habe sich sehr gut bei Rinderschlachtungen positioniert und Coesfeld habe eine beachtliche Entwicklung bei Schweinefleisch vorzuweisen, so Giesen.

Laut EU-Kommission steht der Branche offenbar relativ ruhiges Fahrwasser bis



Erläuterte in Legden die Arbeit des Beirats für Kooperationsfragen: Thomas Schulze Westerhoff aus Havixbeck

2020 bevor. In der Produktion der EU 27 ist demnach kein Einbruch zu erwarten. Der Verzehr scheint Prognosen zufolge trotz mancher „Veggie-Debatte“ auf hohem Niveau zu bleiben, auch wenn er grundsätzlich unterhalb der Produktion liegt. Das bedeutet, dass der Export in internationale Märkte unabdingbar ist. In den zehn Jahren zwischen 2001 und 2010 ist der Anteil des Fleischexports am Absatz von Westfleisch um 33 % gestiegen, beim Rindfleischexport um 25 %. Zum Ende des Jahres 2011 lag der Exportanteil Rind bei etwas rückläufigen 32,6 %. Mehr als jedes zweite Schwein aus dem Einzugsbereich von Westfleisch, nämlich 51,6 %, wird derzeit als Fleisch ins Ausland verkauft. Aber der Export sei keine Garantie, erinnerte Westfleisch-Vorstand Giesen.

Osteuropa stark

Während der Verbrauch im Westen stagniert, steigt er in Osteuropa. Westfleisch verzeichnet eine steigende Nachfrage nach Schweinehälften zur Verarbeitung. Schulter, Speck und Bäuche sind für die Wurstherstellung bei den östlichen Nachbarn gefragt.

Wie kann nun die wichtige Rolle der Exportmärkte gesichert werden?

Westfleisch baut mit einer Produktionskooperation in Rumänien einen Brückenkopf nach Osteuropa aus, der Aufbau einer Zerlegung und Verpackung von SB-Fleisch vor Ort entwickelt sich derzeit sehr Erfolg versprechend.

Russland bleibt einer der wichtigsten Märkte mit attraktiven Absatzchancen. Mit der Gründung der Arbeitsgemeinschaft Fleischexport (AFEX) durch mehrere Fleischunternehmen, sowie dem neuen Joint Venture „Fresh & Frozen“ in Moskau sollen die Geschäftsbeziehungen gefördert und stabilisiert werden.

Die Westfleisch-Aktivitäten in Fernost (Han-Wei in China, Bäuche-Export nach

Korea) entwickelten sich im vergangenen Jahr ebenfalls positiv. Auch die Westfleisch-Töchter „Westfleisch Baltica“ (Vilnius) und „Westfleisch Nordic“ (Stockholm) konnten ihre Präsenz ausbauen.

Landwirte erzielen bessere Preise

Die internationalen Beziehungen des Genossenschaftsunternehmens Westfleisch wirken auf die Landwirte zurück: Die Marktentwicklung ist derzeit nach einer langen Durststrecke und sinkenden Aufzucht- und Schlachtzahlen insgesamt sowohl für die Ferkelerzeuger als auch für die Mäster erfreulich, wobei sich die Schweinepreise der Nachbarländer Holland und Dänemark mehr und mehr an die in Deutschland angleichen.

„Die Märkte funktionieren“, erläuterte Giesen angesichts der Entwicklung der letzten Jahre. Er prognostizierte für das Frühjahr einen Ferkelpreis von über 60 € und meinte, auch der Schweinepreis werde nicht bei 1,60 €/kg haltmachen, sondern eher weiter steigen. 2011 ist Westfleisch zum ersten Mal komplett ohne Hauspreis ausgekommen, derzeit liegt der Preis sogar über der Notierung in KW 7/8.

Auch für Bullenmäster sieht Giesen 2012 einen weiteren Aufwärtstrend in Richtung 3,75 €/kg (R3), tendenziell eher mehr als weniger.

Finanzentwicklung

Vom guten wirtschaftlichen Abschluss des Jahres profitieren die Westfleisch-Vertragslandwirte direkt. So gibt es einen um 50 % höheren Sonderbonus für Schweine, der für 2011 auf 0,60 € festgesetzt wurde. Je Bulle/Kuh/Färse erhalten die Landwirte einen Bonus von 7 €, für Schlachtkälber, Schlachtsauen und Fresser/Kälber gibt es jeweils 3 €. Die Bonuszahlung je Ferkel wurde auf 0,20 € verdoppelt.

Insgesamt zahlt die Genossenschaft 3,4 Mio. € Boni aus, je zur Hälfte als Geschäftsanteil zur Erhöhung des Eigenkapitals und als Betrag aufs Konto. Sehr guten Zuspruch fand das Angebot des Unternehmens im Herbst 2011, neue Genussrechte an Investoren auszugeben. Auf diese Weise kamen 8,5 Mio. € zusammen, die Westfleisch mit 6 % über eine Laufzeit von fünf Jahren verzinst. Über eine weitere Kapitalerhöhung bei der Westfleisch Finanz AG konnten im vergangenen Herbst zusätzliche 2,5 Mio. € eingesammelt werden, so dass die Eigenkapitaldecke um über 10 Mio. € gesteigert werden konnte.

Zwei interne Westfleisch-Projekte des vergangenen Jahres waren ebenfalls zukunftsweisend: Mit „lean & smart 2011“

KURZ INFormiert

Neuer Einkaufsleiter Landwirtschaft

Seit September für Westfleisch tätig ist der designierte Einkaufsleiter im Bereich Landwirtschaft, **Heribert Qualbrink**. Der Diplom-Agraringenieur (FH) und Betriebswirt löst Westfleisch-Einkaufsleiter Josef Beuck ab, der nach 25 Jahren im Unternehmen Ende April in den Ruhestand geht.



Der 37-jährige Qualbrink ist gebürtig aus dem südlichen Landkreis Osnabrück und wohnt auch heute noch in der Nähe des elterlichen Betriebes mit Schweinemast. Als gelernter Landwirt war er nach seinen Studien zehn Jahre bei der Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO) tätig. Qualbrink ist verheiratet und Vater von zwei Kindern. Bei Westfleisch habe er einen „heißen Einstieg“ im letzten turbulenten Quartal 2011 mit Maskenänderung und neuer Schätzformel gehabt, meinte Qualbrink vor den Vertragslandwirten bei den Westfleisch-INFO-Tagen. ■

waren das ganze Jahr über Führungskräfte des Konzerns aufgerufen, über ein internes „Wiki“ Maßnahmen zur Effizienzsteigerung zu begleiten. Dabei kamen 150 Einzelprojekte zur intensiven Durch-

leuchtung, die zu Kosteneinsparungen in Millionenhöhe führten.

Im „Kompass 2015“ hat Westfleisch Standortentwicklungspläne für jeweils 5 Jahre vorgelegt, die mit einem Gesam-

tinvestitionsvolumen von 150 Mio. € eine konsequente Ausrichtung auf Qualität und Spezialisierung der Betriebe vorantreiben. ■

AutoFOM-Pause in Coesfeld – die Fakten

Seit dem 24. Januar ist die AutoFOM-Anlage in Coesfeld wieder in Nutzung. Die Pause, die Mutmaßungen und die Aufeinanderfolge der Ereignisse haben nicht nur die nach Coesfeld liefernden Landwirte verunsichert.

Es war ein ziemlicher Paukenschlag, als der Eichbeamte am 14. Dezember 2011 Westfleisch das Eichsiegel für die AutoFOM-Anlage in Coesfeld entzog. Die Aufregung und Anspannung war den Westfleisch-Verantwortlichen auf den diesjährigen Info-Tagen trotz wieder einkehrender Gelassenheit noch deutlich anzumerken. In Legden trug Christian Leding, Leiter des Standortes Coesfeld, die Chronologie der Ereignisse vor, bei den anderen Versammlungen informierte Einkaufsleiter Josef Beuck die Vertragslandwirte. Und das Interesse war riesengroß, allein in Ledgen nahmen 250 Landwirte die Einladung von Westfleisch wahr, sich aus erster Hand umfassend und ausführlich informieren zu lassen.

Was war wann?

► Im **August 2011** hatte Westfleisch in Coesfeld hinter das AutoFOM-I-Gerät das AutoFOM-III geschaltet, um die neue Gerätegeneration testen und die automatische Klassifizierung beider Verfahren miteinander vergleichen zu können. Das geschah in Abstimmung mit dem Hersteller Carometec, der für den ordnungsgemäßen Einbau der Klassifizierungsgeräte zuständig ist, und in Abstimmung mit den Eichbehörden und dem Landesamt.

► Für den **2. Oktober 2011** war die Umstellung auf die neue Schätzformel angekündigt. Zeitgleich wurden durch den Hersteller in allen AutoFOM-I-Anlagen bundesweit zwei Platinen („Boards“) ausgetauscht.

► Diese neue Gerätekonstellation hat das zuständige Eichamt am **8. November 2011** so abgenommen und zugelassen.

► Im Zuge von Routinekontrollen, die das Landesamt für Umwelt, Natur- und Verbraucherschutz (LANUV) wegen Ungereimtheiten nach der Formelumstellung für mehrere AutoFOM-Anlagen angesetzt hatte, wurde auch die Anlage in Coesfeld am **8. Dezember 2011** überprüft. Dort nahmen die Kontrolleure eine Wassersprühanlage vor dem eigentlichen AutoFOM-Gerät ins Visier.

► Diese war seit Herbst 2010 – auch bei der letzten Eichung – bereits installiert. Zu diesem Zeitpunkt startete in Coesfeld die visuelle Fleischuntersuchung (risikobasiert, messerlos). Damit war verbunden, dass am Ende des Plattenbandes aus Gründen der Schlachthygiene eine Reinigung der Schlachtkörper mit Wasser eingerichtet wurde. Diese zusätzliche Reinigung ist in Coesfeld erforderlich, weil Westfleisch nur an diesem Standort eine CO₂-Betäubung mit anschließend hängender Dampf-Brüfung vornimmt. Aufgrund der durch diese Konstellation gegebene besondere Muskel- und damit auch Schließmuskel-Entspannung treten (Kot-) Verschmutzungen der Schlachtkörper häufiger als an anderen Standorten auf. Die Schlachtkörper werden deshalb außerhalb des Eichbereichs zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit mit einem zusätzlichen Duschkopf gesäubert, bevor sie in die AutoFOM-Wanne gezogen werden.

► Bisher war das von den Behörden nicht moniert worden. Die Wassersprüh-



Gab eine detaillierte Chronologie der Ereignisse, die zur AutoFOM-Pause führten: Standortgeschäftsführer Christian Leding

anlage war jedoch nun für die Behörden Anlass, eine Ordnungsverfügung am **9. Dezember 2011** auszusprechen: Westfleisch wurde aufgefordert, diesen Duschkopf abzustellen, was auch umgehend am Abend desselben Tages geschah. Das Landesamt äußerte den Verdacht, dass anhaftendes Wasser in den Eichbereich verschleppt würde und möglicherweise Einfluss auf das Klassifizierungsergebnis haben könnte.

► Eine „Benässung“ der Schlachtkörper ist jedoch zwingend, weil für die Ultraschalluntersuchung im AutoFOM ein Kontaktmittel benötigt wird. Wie viel das sein muss, ist je nach Bauartenzulassung der Anlage seit 2007 festgelegt, die

KURZ INFOrmiert

Westfleisch Hamm mit neuer Geschäftsführung

Nach dem plötzlichen Tod des langjährigen Geschäftsführer des Westfleisch-Centers in Hamm, Franz-Josef Pauck, im November 2011 wurde die Nachfolge zu Jahresbeginn neu geregelt: **Uwe Tost** zeichnet jetzt verantwortlich für die beiden Westfleisch-Standorte Hamm und Paderborn, die zu einem Profitcenter zusammengefasst wurden. Der 46-jährige Diplom-Betriebswirt ist seit über 10 Jahren in der Unternehmensgruppe tätig und leitete bislang das Fleischcenter in Paderborn. Unterstützt wird Tost in Hamm von seinen Stellvertretern **Jens Heldt** (49) mit Schwerpunkt Schweinefleisch und **Max-Werner Kriesten** (46) für Rindfleisch; beide sind seit vielen Jahren als Vertriebsleiter des westfäli-



Das Fleischcenter Hamm unter neuer Leitung (v.r.): Jens Heldt, Uwe Tost und Max-Werner Kriesten

schen Fleischvermarkters tätig. Zur operativen Unterstützung von Tost am Standort Paderborn wird ab 1. Februar 2012 **Heinrich Krüger** (50) beitragen. Der gelernte Fleischer und Diplom-Betriebswirt war nach Stationen bei Atlas-Fleisch, Minden, und Gausepohl, Dissen, zuletzt als selbständiger Berater in der Fleischwirtschaft aktiv. ■



Nur ein Sturm im Wasserglas? Die bislang haltlosen Vorwürfe und Anschuldigungen haben auch die Seele des bäuerlichen Unternehmens getroffen, den fairen Umgang mit Landwirten.

Höchstmenge variiert bei Westfleisch zwischen 0,8 und 3 Litern Wasser.

► Die Ordnungsverfügung führte zu weiteren detaillierten Prüfungen in der Woche darauf. Dabei stellten Landesamt und auch der hinzugezogene Eichbeamte fest, dass es offenbar sieben weitere technische Abweichungen von der Bauartzulassung gab. Das alles führt dazu, dass der Eichbeamte das Eichsiegel am **14. Dezember 2011** entzog und die „AutoFOM-Pause“ in Coesfeld eingeläutet wurde.

Die Gründe

Wie wir jetzt wissen, haben offenbar mehrere, jeweils immer einzeln abgenommene Umbauten an der Anlage zu den nicht mehr tolerierten Abweichungen geführt, da sie nicht in der Bauartzulassung aktualisiert worden waren. Bereits im Herbst 2010 war die Zuführung zum AutoFOM-I umgebaut worden, weil Coesfeld neue Spreizhaken in der Schlachtung einsetzte. Vor allem aber beim genehmigten Einbau des AutoFOM-III im August 2011 ist es jedoch auch zu vermeidbaren Fehlern gekommen.

► Das AutoFOM-III wurde installiert, um Erfahrungen mit der neuen Gerätegeneration sammeln zu können, zum direkten Vergleich mit dem AutoFOM-I-Klassifizierungsergebnis hinter dem ersten Gerät. Stand der Dinge war damals, dass eine neue Zulassung für AutoFOM-I nicht nötig sei, weil dessen Maße ja eigentlich nicht verändert wurden. Die Installation

der hintereinander geschalteten Geräte war am 8. November geeicht worden.

► Im Zuge der Formelumstellung und nach dem Einbau der neuen Platinen hatte es im Oktober am Standort Coesfeld besonders auffällige Werte und nicht erwartete Abweichungen gegeben. Zu Kontrollzwecken wurden deshalb am 14. Oktober die elektrischen Boards der Anlagen von Lübbecke und Coesfeld getauscht. Am 24. Oktober wurde auch die Wanne baulich etwas angehoben.

► Eine weitere technische Abweichung, die – so wurde befürchtet – möglicherweise für eine falsches Klassifizierungsergebnis gesorgt haben könnte, basierte auf einer verlängerten Wanne, die durch den Einbau des AutoFOM-III vorgenommen worden war. Diese Wannenerweiterung wurde am 13. Dezember herausgenommen, noch bevor der Eichbeamte das Siegel entzog.

► Auch die beanstandete Benässung war am 13. Dezember bereits korrigiert, die Sprühnippel waren präzise eingestellt worden.

► Nicht nur die Wanne war im Zuge der AutoFOM-III-Installation verlängert worden, sondern auch die Kette, an der die Schlachtkörper hängen. Der Abstand der Haken betrug teilweise 27,2 cm statt erlaubter 25 cm +/- 2 cm. Da sich eine Kette aber im Laufe der Zeit dehnt, war die zugelassene Toleranzgrenze stellenweise um 2 mm überschritten.

► Das AutoFOM-III hatte auch den Lift-up, also den Punkt, an dem der durch den AutoFOM-Bügel gezogene Schlachtkörper nach oben weggefördert wird, um 1,50 m nach hinten rücken lassen. Das war in der Bauartzulassung so nicht vermerkt und damit nicht genehmigt.

Folge: Die Eichbehörde hat die gesamte Anlage in Coesfeld am 14. Dezember stillgelegt. Noch am 13. Dezember hatte der Hersteller Carometec bundesweit an allen AutoFOM-Standorten einen Garantietausch der Boards („Rückrufaktion“) vorgenommen.

Ab diesem Zeitpunkt hat Westfleisch mittels FOM-Nadel klassifiziert. Den Landwirten wurde angeboten, die Abrechnungen auf Basis FOM auszuweisen oder die betriebsindividuellen Durchschnittswerte AutoFOM seit August zugrunde zu legen.

Davon haben 95 % der Landwirte Gebrauch gemacht.

Mit dem Verdacht, es sei möglicherweise bewusst manipuliert worden, hat das LANUV den Vorgang der Staatsanwaltschaft Münster übergeben. Die Anzeige enthält keine konkreten Beweise. Westfleisch kooperiert und erwartet zügig letztendliche Klärung. Das Verfahren ist derzeit noch nicht abgeschlossen.

Westfleisch hat zur Aufklärung zwei wissenschaftliche Gutachten erstellen lassen, deren Ergebnisse statistisch zweifelsfrei nachweisen, dass die Änderungen an der AutoFOM-Anlage in Coesfeld hygienisch unabdingbar und erlösseitig nicht zu einem finanziellen Schaden der Landwirtschaft geführt haben. ■

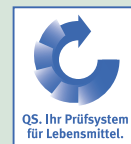
KURZ INFormiert

Das ist 2012 neu bei QS

► Seit 1. Januar 2012 gelten bei QS neue Regeln für die Futtermittelwirtschaft: Künftig soll es – als Konsequenz aus den Dioxinereignissen Anfang 2011 – eine Zuordnung der Mischfuttermittellieferung (lose Ware) zur VVVO-Nummer (Viehverkehrsverordnung) des belieferten Betriebes geben.

► Im Leitfaden Futtermittelwirtschaft ist nun geregelt, dass bestimmte Futtermittel (z.B. Raffinationsfettsäuren, Mischfette) eindeutig als ‚geeignet‘ oder ‚nicht geeignet‘ gekennzeichnet werden müssen. Daraus resultiert ein separates K.O.-Kriterium. Für die Landwirtschaft wurde ein risikoorientierter Kontrollplan für die Verfütterung von Altbrot und Backwaren ergänzt.

► Rinder haltende Betriebe, die nur im Bereich Rindermast QS-zertifiziert sind, aber auch Kühe melken, können seit Januar auch Schlachtkühe und Färsen als QS-Rinder vermarkten. Zugeworfene Schlachtkühe und Färsen dürfen ebenfalls ins QS-System geliefert werden, wenn die Tiere mindestens ein halbes Jahr unter QS-Bedingungen gehalten werden. ■



Nach Platinentausch höhere Werte als erwartet

Zum Stichtag 4. Oktober 2011 trat nicht nur die neue Schätzformel in Kraft, sondern es wurden an sämtlichen AutoFOM-I-Geräten zeitgleich zwei Platinen (Boards) getauscht. Das hatte der Hersteller Caro-

metec angekündigt, und in Abstimmung mit allen Schlachtunternehmen erneuerte er bei allen 26 Anlagen bundesweit ein zentrales Steuerboard und ein weiteres Board für die Stromversorgung.

Welche Auswirkungen die neue Schätzformel und in Folge dessen die neue Berechnung der Teilstücke haben würde, hatte Josef Beuck zuvor genau berechnet. Westfleisch hatte in der „Info für

Landwirte“, Ausgabe Oktober 2011, unmittelbar nach Einführung der Schätzformel darüber berichtet. „Wir waren nach dem Tausch der Boards überrascht, dass sich die Werte nicht wie erwartet und kalkuliert veränderten, sondern deutlich höher ausfielen“, erklärte Beuck. In den ersten zwei Wochen nach Einführung und nach zeitgleichem Tausch der Boards gab es überraschend deutlich mehr negative und positive Abweichungen. Für die Bauchprocente war eine bessere Teilstückbewertung (+4,16 %) erwartet worden, tatsächlich lag sie bei 4,94 %. Für den Bauch (kg) war eine Minderbewertung in Höhe von 1116 g errechnet worden, tatsächlich betrug die Abweichung sogar 1342 g. Der Schinken wurde nicht wie erwartet um 279 g schlechter bewertet, sondern sogar um 27 g besser als errechnet. Lachs (erwartet +5 g, tat-

sächlich +55 g) und Schulter (erwartet +579 g, tatsächlich +661 g) schnitten ebenfalls deutlich besser ab. In Folge dessen schnellten die Indexpunkte (unerwartet und verzerrt) in die Höhe und zwar um mehr als 1 Indexpunkt je Schwein. Für alle Beteiligten ist es nach wie vor ein Rätsel, warum der Einbau der neuen Technik solch einen gravierenden Einfluss hatte. Einkaufsleiter Beuck verwahrt sich gegen Vorwürfe: „Es kann keine Rede davon sein, dass Westfleisch vorher oder nachher zum Schaden von Bauern ‚manipuliert‘ habe.“ Schließlich habe der Tausch der Platinen alle AutoFOM-I-Anlagen betroffen, bei allen Schlachtunternehmen und liege in Herstellerverantwortung.

Eine gemeinsame Erkenntnis aus den Vorkommnissen sei aber, dass die Hersteller-Empfehlung zum Platinentausch

alle zwei Jahre jetzt behördlich geregelt würde. Westfleisch hatte diese Empfehlung bereits in der Vergangenheit immer umgesetzt. Auch vor diesem Hintergrund sind die Entwicklungen nicht zu erklären.

Fakt ist: Die Schweine, die in den ersten zwei Wochen nach Einführung der neuen Schätzformel abgerechnet worden sind, haben aufgrund der Überbewertung der Teilstücke mehr Erlöst (1,50 bis 2 Euro je Schwein) als „gerechtfertigt“ war. Die angestrebte Erlösneutralität war damit nicht erreicht worden. Deshalb musste Westfleisch die Maske erneut am 17. Oktober anpassen, wieder unter dem Aspekt der Besitzstandswahrung. Hierfür wurde vor allem das Schinkengewicht neu gewichtet. Die Landwirte sind zeitnah und transparent über die Veränderungen informiert worden. ■

„AutoFOM Coesfeld“ – auf ein Wort!

Westfleisch-Landwirte erwarten Transparenz und Aufrichtigkeit. Zu Recht! Wir haben die Vorfälle in Coesfeld sehr ernst genommen und hatten – wie Sie – selbst das größte Interesse daran, den Vorwurf der Manipulation aus der Welt zu räumen. Wir haben bei den Westfleisch-INFO-Tagen ausführlich, offen und rückhaltlos informiert. Wir geben es Ihnen schriftlich – mit dieser „info für Landwirte“.

Westfleisch hat von Anfang an alle Karten auf den Tisch gelegt und Informationen weder gefiltert noch zurückgehalten. Vier Gutachter haben die kompletten Datensätze geprüft bzw. die Wassersprühanlage am Band unter die Lupe genommen. Die Wissenschaftler bescheinigen uns: Es gibt keinen Beleg für eine beabsichtigte Schädigung von Landwirten durch fehlerhafte Klassifizierung in Coesfeld.

Und auch das ist gutachterlich bestätigt: Das aus Hygienegründen bei verschmutzten Schlachtkörpern erforderliche Reinigungswasser war unabdingbar, da das Fleischcenter Coesfeld ein Lebensmittelbetrieb ist.

Doch wir wollen einen Schritt weiter: Schon 135 Schweine reichen bei manueller Ultraschall-Klassifizierung durch das Max-Rubner-Institut (MRI) für die Gerätezulassung. Westfleisch konnte immerhin die Daten von rund 25.000 Schweinen vorlegen. Mit einer Irrtumswahrscheinlichkeit von < 1 % und mit dem neusten Klassifizierungsgerät in der EU, mit der auch nach MRI höchsten Genauigkeit, nämlich dem zum Glück in Coesfeld installierten „AutoFOM-III“, haben wir den Gegenbeweis zu den Vorhaltungen führen können.

Die Coesfelder AutoFOM-Anlage hat am 23. Januar 2012 die vorläufige

Wiederzulassung und am 29. Februar 2012 den endgültigen Eichstempel erhalten. Damit wurde Westfleisch zugleich amtlich bestätigt, dass die weiteren technischen Abweichungen sämtlich für das Klassifizierungsniveau ohne Belang waren.

Was als Konsequenz beschlossen ist, wird umgesetzt. Die schnelle Einführung von AutoFOM-III, die noch engere Zusammenarbeit mit dem Klassifizierungsunternehmen und die Beteiligung am Projekt „Black Box“. Vielen Dank für Ihre ungebrochene Liefertreue und für Ihr trotz der Ereignisse unter Beweis gestelltes Vertrauen!

Der Vorstand der Westfleisch eG

D. Niederstucke

Dr. H. Giesen

C. Schruck

„Boards“ wichtiger als vermutet

Wissenschaftliche Untersuchungen bestätigen den dominierenden Einfluss des Boardtausches auf die AutoFOM-I-Ergebnisse in Coesfeld. Es gibt keinen statistischen Beweis für eine Manipulation der Schlachtergebnisse durch „Wasserspiele“. Dr. Friedhelm Adam berichtete auf den Westfleisch-INFO-Tagen über die wissenschaftlichen Gutachten dazu.

Eines stellte Dr. Friedhelm Adam von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen gleich zu Beginn klar: Dr. Ernst Tholen vom Institut für Tierwissenschaften der Universität Bonn und er hätten

im Auftrag von Westfleisch die Vorkommnisse in Coesfeld auf möglicherweise gravierende Einflüsse auf die Schlachtergebnisse statistisch überprüft. Sie hätten definierte und wissenschaftli-

che Standards mit einer Irrtumswahrscheinlichkeit von höchstens 1 % angewendet. Zwischenzeitlich hatte auf Bitten von Westfleisch Prof. Dr. J. Krieter, Uni Kiel, noch einmal den Untersuchungs-

ansatz verdichtet und für absolut geeignet bewertet. Die Landwirte hätten ein Recht darauf zu erfahren, ob und wenn ja, welchen Einfluss die verschiedenen Veränderungen an der AutoFOM-Anlage gehabt hätten.

Westfleisch hatte den Wissenschaftlern dafür die kompletten Schlachtdaten – rund 700.000 Datensätze – des Zeitraums vom 4. Oktober 2011 bis zum 14. Januar 2012 aus Coesfeld zur Verfügung gestellt. Die haben die beiden Wissenschaftler hinsichtlich der möglichen Einflussfaktoren untersucht.

Sechs verschiedene Untersuchungszeiträume

In Coesfeld hat es nach dem 4. Oktober, dem Stichtag für die Formelumstellung bei den AutoFOM-I-Geräten, unterschiedliche Eingriffe in die AutoFOM-Anlage gegeben. Demzufolge und um die einzelnen Einflussfaktoren abzugrenzen haben die Wissenschaftler sechs Untersuchungszeiträume definiert:

- ▶ Phase 1 beginnt mit dem 2. Oktober 2011, an dem zeitgleich zur Formelumstellung zum 4. Oktober das zentrale Steuerboard des AutoFOM-Gerätes ausgetauscht wurde.
- ▶ Am 14. Oktober 2011 (Phase 2) wurden aufgrund von Unstimmigkeiten und zur Überprüfung der Anlage die Boards von Coesfeld und Lübbecke getauscht.
- ▶ In Phase 3 hat es vom 24. Oktober 2011 an eine Anhebung des Wannensbodens gegeben, was möglicherweise einen Einfluss auf die Schlachtergebnisse hätte haben können. Der Eichbeamte hatte die

gesamte Anlage jedoch am 8. November 2011 in dieser Form neu zugelassen.

▶ Am 10. Dezember 2011 hat Westfleisch die Reinigung der Schlachtkörper mit Wasser vor dem Eichbereich abgestellt. Diese Phase 4 ist nur sehr kurz und ergibt nur einen kleinen Datensatz von ca. 25.000 Schweinen. Zwar blieb das Wasser auch danach weiterhin abgestellt, es kamen aber bereits vier Tage später weitere Einfluss-Faktoren hinzu.

▶ Am 14. Dezember 2011 (Phase 5) hat es in Coesfeld einen weiteren Boardtausch (dieses Mal ein Garantietausch des Herstellers) gegeben. Außerdem wurde zeitgleich die Wanne verkürzt. Am selben Tag kam es dann zur Enteichung.

▶ Die Phase 6 beginnt am 31. Dezember 2011: An diesem Tag wurde das nachgeschaltete AutoFOM-III-Gerät umgebaut. Korrigiert auf ein mittleres Schlachtgewicht und unter Ausschaltung möglicher Einflüsse von Geschlecht, Schlachttag und Beschicker hielten die Gutachter es für angezeigt, alle Aussagen mit einer hohen statistischen Sicherheit von 99 % zu überprüfen. Prüfbar waren die Folgen der Einflussfaktoren ‚Boardtausch‘, ‚Wasser‘ sowie der ‚Umbau AutoFOM-III‘.

Was ist beim Boardtausch passiert?

Dr. Tholen und Dr. Adam konnten untersuchen, ob es einen statistisch signifikanten Einfluss durch den Tausch der elektronischen Boards am 14. Oktober und am 14. Dezember gab. Der erste Boardtausch lässt sich nicht überprüfen, da es keine Vergleichsbasis (Phase 0) gibt.

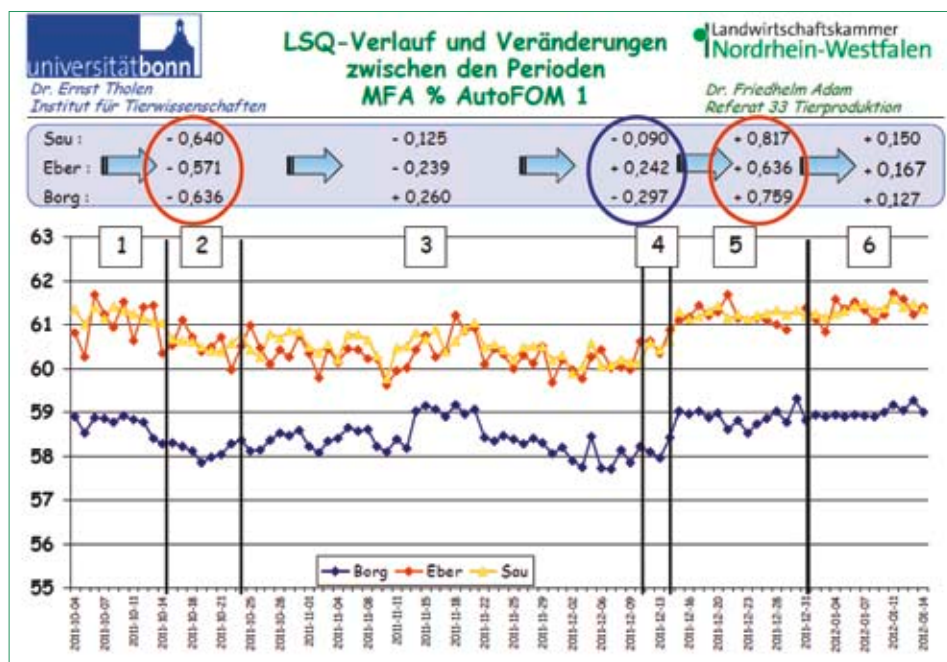


Platinentausch mit signifikanten Auswirkungen, Wasser ohne Einfluss bei AutoFOM: Dr. Friedhelm Adam von der Landwirtschaftskammer NRW analysierte die beiden neutralen Gutachten aus statistischer Sicht.

Im Ergebnis zeigt sich, dass der zweite Tausch der Platine Mitte Oktober 2011 einen gravierenden und statistisch abgesicherten Einfluss (Herstellereinfluss Carometec!) auf die Schlachtergebnisse hatte (Übersicht 1): Der Muskelfleischanteil (MFA) verschlechtert sich bei Sauen, Ebern und Börgen um rund 0,6 %. Damit hat der Boardtausch einen größeren Effekt, als der Gesetzgeber als Abweichung erlaubt hat. Die gesetzliche Toleranz liegt bei lediglich 0,5 %!

Auch der Bauchfleischanteil liegt statistisch abgesichert bei allen drei Gruppen niedriger, das Speckmaß ist signifikant höher, im Merkmal Schinken gibt es ebenfalls signifikant schlechtere Werte. Durch den dritten Boardtausch, den Garantietausch des Herstellers, wurden diese Veränderungen nahezu wieder ausgeglichen (Übersicht 1, Phase 5): Die Muskelfleischanteile gehen in allen drei Gruppen wieder nach oben und zwar in erheblich größerem Ausmaß, als es der Gesetzgeber erlaubt (Sauen +0,817 %, Eber +0,636 % und Börgen +0,759 %). Bauchfleischanteil und Schinken gehen hoch, die Speckdicke wird geringer. Die Veränderungen sind, bis auf das Merkmal ‚Schinken‘ in der Gruppe der Eber, für die anderen Merkmale (Bauchfleisch, Speckdicke) und alle anderen Gruppen (Sauen, Eber, Börgen) statistisch signifikant, d. h. der untersuchte Faktor hatte einen nachweisbaren Einfluss auf das jeweilige Merkmal. Beim Teilstück ‚Schulter‘ hat der erste Boardtausch einen signifikant negativen Einfluss auf die Schlachtkörper von Sauen, Ebern und Börgen, der zweite Boardtausch bewirkt auch hier eine abgesicherte Besserbewertung in allen drei Gruppen.

„Hinter einem Boardtausch steckt wohl mehr, als wir in der Vergangenheit vermutet hatten“, resümierte Dr. Adam vor den Vertragslandwirten.



Übersicht 1: Der zweite Platinentausch Mitte Oktober 2011 (ab Phase 5) hatte den größten Einfluss auf die AutoFOM-Ergebnisse in Coesfeld (siehe rot eingekreiste Werte).

Wasser ohne Einfluss

Die Veränderungen der Wasserzufuhr durch die geänderte Wanne (zum 24. Oktober) sowie das Abstellen des Wassers am 10. Dezember haben den Untersuchungen zufolge **keinen relevanten Einfluss auf die Klassifizierung**. Die Auswirkungen sind uneinheitlich und gering: So verschlechtert sich der Muskelfleischanteil durch das Abstellen des Wassers bei den Sauen sogar um 0,09 % und bei den Börgen um 0,3 %. Auch bei den Teilstücken ist der Einfluss des Wassers uneinheitlich und unkritisch, so der Experte der Landwirtschaftskammer. Adam wörtlich: **„Wir leiten daraus ab, dass es keinen statistischen Beweis dafür gibt, dass das Abstellen des Wassers zu einer Verbesserung oder einer Verschlechterung der Merkmale führt.“** Er habe im Vorfeld gehört, mit dem Wasser seien die Werte manipuliert worden. „Das können wir nicht bestätigen. Wir haben statistisch keinen Beweis dafür“, sagte Adam.

Auf die Indexpunkte, das Bezahlkriterium, hat die Größe ‚Wasser‘ ebenfalls nur einen uneinheitlichen Effekt. Der Tausch des Boards (Differenz zwischen Phase 1 und 2) zieht die Indexpunkte zunächst um 0,005 (Sauen) bis 0,008 (Börge) nach unten. Der dritte Boardtausch bringt die Punkte fast um die gleiche Größenordnung wieder nach oben, wobei die Effekte statistisch nicht abzusichern sind.

Doch auch hierbei zeige sich, so Adam in seinen Erläuterungen, dass der Tausch der elektronischen Boards wesentlich wichtiger gewesen sei in der Wirkung auf die Schlachtergebnisse als die so genannten ‚Wasserspiele‘.

Dass die Effekte des Platinentausches vom 14. Oktober und aller Folgemaßnahmen mit dem erneuten und letztmaligen Tausch des Boards am 14. Dezember weitgehend egalisiert worden sind, zeigt der Vergleich der AutoFOM-I-Ergebnisse zwischen Phase 1 und 5: Nach aktueller Maske abgerechnet sind die Veränderungen insbesondere der Indexpunkte mit Veränderungen an der dritten Stelle hinter dem Komma (Übersicht 2) minimal. Die Landwirte könne das auf jeden Fall beruhigen, so Dr. Adam.

AutoFOM-III wesentlich genauer

Die Veränderungen im Zuge des Umbaus AutoFOM-III wurden ebenfalls unter die Lupe genommen. Die Untersuchung zeigt, dass die Rohmittelwerte von AutoFOM-I und -III in allen Phasen zuvor deutlich auseinanderdriften. Mit dem

Merkmal	Borg	Eber	Sau
Muskelfleischanteil (%)	0,086	0,069	- 0,037
Bauchfleischanteil (%)	0,210	0,062	0,083
Indexpunkte/kg	0,002	0,006	0,000

Folgerung:
Die Effekte des Tausches am 14.10. und alle Folgemaßnahmen sind mit dem Tausch ab 14.12. weitgehend egalisiert worden.

Basis: Daten und Infos Westfleisch 8. 2. 2012 25

Übersicht 2: Unterschied der Schlachtdaten vor dem zweiten und nach dem letzten Boardtausch. Die schwarzen Zahlen sind statistisch abgesichert, die weißen nicht.

Umbau am 31. Dezember 2011 gleichen sich die Rohmittelwerte wieder an und sind fast identisch.

Dabei bietet das AutoFOM-III eine deutlich verbesserte Genauigkeit, die Vorteile von AutoFOM-III sind jetzt durch Messwerte empirisch belegt. Die Überprüfung der beiden AutoFOM-Generierungen durch das Max-Rubner-Institut im Januar 2012 zeigte den Unterschied und den „Quantensprung“ in der Entwicklung, so Adam. Die Abweichungen von der Referenz fallen deutlich kleiner aus als bei AutoFOM-I: Der Schätzfehler des AutoFOM-III liegt bei nur noch 1,24 und einer besseren Korrelation von 0,94 gegenüber 1,65 und einer Korrelation 0,88 beim AutoFOM-I. Zugelassen ist ein maximaler Schätzfehler von 2,10.

Schlussfolgerungen der Gutachter

In ihrer Untersuchung kommen die beiden wissenschaftlichen Gutachter zu dem Schluss, dass der Austausch der Boards einen erheblichen, „dominierenden“ Einfluss auf die Messwerte des AutoFOM-I hatte. Mit dem letzten Boardtausch seien alle vorherigen Maßnahmen fast komplett ausgeglichen worden.

Das Abstellen des Wassers liefere keinen statistischen Beweis dafür, dass die Werte (MFA, Indexpunkte) danach gestiegen seien, sie zuvor also zu niedrig gewesen seien. Der Umbau beim AutoFOM-III hat zu einer besseren Übereinstimmung der AutoFOM-I- und -III-Werte geführt. Die in

der Regel größere Streuung der Werte beim AutoFOM-III bildet eine stärkere Differenzierung zwischen den Tieren ab und ermöglicht so eine gerechtere Bezahlung, ist Adam überzeugt.

Damit es nicht wieder zu solchen Problemen kommt – daran haben Schlachtunternehmer wie Landwirte ein großes Interesse –, sollten seiner Meinung nach die relevanten Bauteile vorbeugend nach 1,5 bis 2 Mio. Schweinen ausgetauscht werden. Der Hersteller Carometec habe angekündigt, in allen AutoFOM-Geräten automatische Zählwerke zu installieren, die zwangsläufig zur Abschaltung führen, sobald 2 Mio. Schweine klassifiziert worden sind. Bei der nunmehr endgültigen Eichung der Coesfelder Anlage wurde erstmals ein solches Zählwerk eingebaut. Adam empfiehlt außerdem eine regelmäßige Messwertüberprüfung durch Vergleichsmessungen des Max-Rubner-Instituts: Das sei gesetzlich zwar nicht vorgesehen, aber eine sinnvolle Investition. Auch die Entwicklung eines Referenz-Schlachtkörpers (Plastikschwein) diene der Überprüfung der Messwerte.

Zur schnelleren Reaktion der Überwachungsorgane schlägt der Gutachter der Landwirtschaftskammer vor, die einzelnen Elemente der standortbezogenen Gerätezulassung vor Ort regelmäßig zu kontrollieren. Eine behördliche, statistische Verlaufskontrolle der Messwerte (Black Box) solle darüber hinaus zügig eingeführt werden. ■

Gissel-Gutachten: Wasser ohne Einfluss

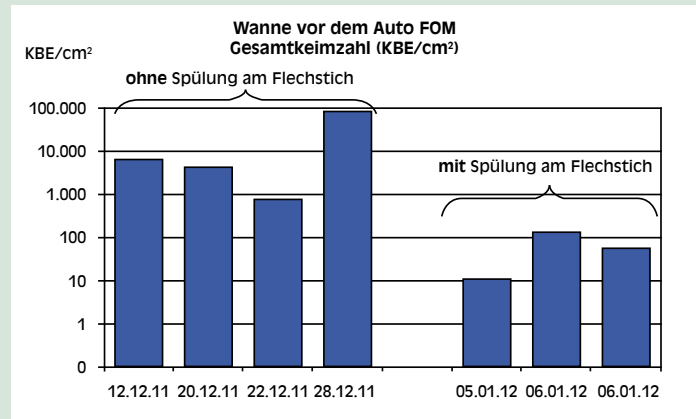
Ohne Wasser geht es nicht. Die Duschen sind aus bakteriologischer Sicht zwingend notwendig. Dabei hat die Beduschung des Schlachtkörpers keine Auswirkungen auf die Klassifizierung. Das sagt das so genannte ‚Wassergutachten‘. Westfleisch hat nicht nur die Schlachtdaten für die wissenschaftliche Analyse herausgegeben, sondern in einem weiteren Gutachten des Gissel Instituts aus Sehnde von Dr. Dieter Stanislawski, geschäftsführender Gesellschafter und Lehrbeauftragter für Lebensmittelhygiene, die Notwendigkeit von Reinigungswasser bewerten lassen.

Das Ergebnis ist eindeutig: Beim Schlachtprozess kommt es zur Kontamination des Schlachtkörpers mit geringen Mengen Blut sowie Kot und Urin, die aus hygienischen Gründen entfernt werden müssen. Rund 36 % der Tiere sind mit Kot beschmutzt, wenn sie aus der Enthaarungsmaschine auf das sogenannte Flechsband fallen. Das geschieht vor der Klassifizierung. Die drei dort befindlichen Wasserspüldüsen reinigen Rücken,

Schinken und After von äußerlich anhaftenden Kotresten. Weitere Düsen besprühen das Band selbst, damit keine Verunreinigungen weitergetragen werden. Wasser aus diesem Reinigungsprozess werde nicht in den Klassifizierungsbereich verschleppt, das sei technisch unmöglich, so das Gutachten.

Der Gutachter hält es für hygienisch nicht vertretbar, auf die Spülmöglichkeit zu verzichten. Im Gegenteil: Die Installation der Dushdüsen führt dazu, dass die Keimbelastung der Schlachtkörper erheblich geringer ist als ohne Spülung (siehe Übersicht). Vor allem hinsichtlich der Kontamination mit pathogenen Erregern wie Salmonellen oder

Campylobacter „hat die ständige Reinigung des Flechsbandes und des Tierkörpers unbedingt zu erfolgen“, so das Gutachten wörtlich. Die weitere Benetzung des Tierkörpers mit Wasser vor dem AutoFOM-Gerät hat mit der Reinigung nichts zu tun. Sie ist notwendig, damit überhaupt einwandfrei klassifiziert werden kann. ■



Übersicht: Mikrobiologischer Befund mit und ohne Spülung am Flechsband

Was kann die „Black Box“?

Westfleisch wird sich künftig am „Black Box“-Projekt beteiligen. Informationen dazu lieferten Peter Schwaer von der IQ-Agrar Service GmbH und Dr. Friedhelm Adam, Landwirtschaftskammer NRW, auf den Westfleisch-Infotagen.

Viele sahen es als riesigen Fortschritt an, wenn das Projekt „Black Box“ in die Praxis umgesetzt würde. Weg von „steinzeitlicher“ Datensammlung und Datenübermittlung hin zu einem papierlosen System der Sammlung und Weiterleitung von Verwiegungs- und Klassifizierungsdaten. Nicht mehr und nicht weniger. Doch gleich zu Beginn seines Vortrags und mit Bezug auf Coesfeld wurde klargestellt: „Die ‚Black Box‘ ist nicht die Lösung des Problems, sondern nur eine Hilfe, um schneller reagieren zu können.“

Wer zeichnet verantwortlich?

Das Projekt „Black Box“ ist eine Gemeinschaftsarbeit des Landesamtes

für Natur, Umwelt- und Verbraucherschutz (LANUV) NRW, des Bauernverbandes (WLV), dem Schlachthof Tönnies in Rheda, dem Bochumer Fleischhandel sowie der IQ-Agrar Service GmbH. Letzte

tere ist für die technische Abwicklung und die Koordination des Projektes zuständig. 2010 war das Projekt gestartet, bislang sind 80 landwirtschaftliche Betriebe beteiligt. Im Schlachthof in Rheda ist die „Black Box“ bereits „scharfgeschaltet“. Westfleisch hat sich in der Startphase an diesem Projekt zunächst nicht beteiligt.

Schlachtdatenfluss heute und morgen und in Zukunft

Die abrechnungsrelevanten Schlachtdaten aus den in sich geeichten Klassifizierungsgeräten sowie den geeichten Waagen werden aktuell unmittelbar aus einer „rückflussfreien“, geeichten Schnittstelle ausgedruckt. Gleichzei-

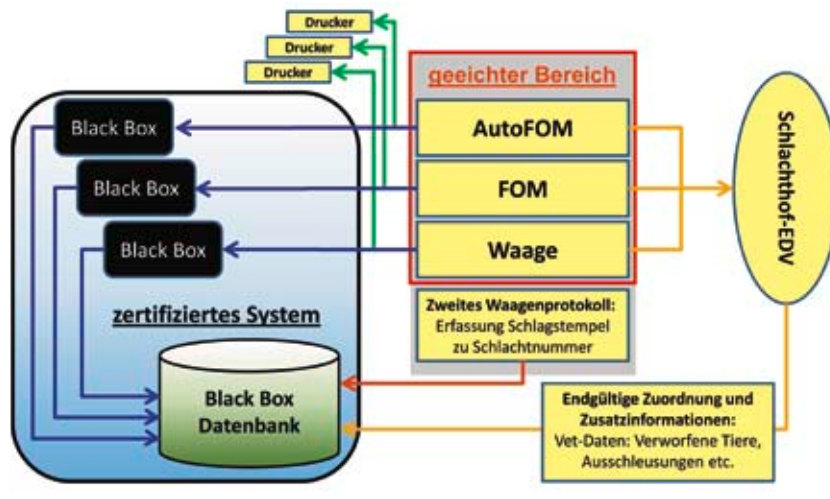


Abbildung „Konzept Black Box“: Nicht generelle Problemlösung, sondern in erster Linie zeitgemäße Datenerfassung. Die „Black Box“ ist eine elektronische Alternative zur Aufzeichnung von Wiege- und Klassifizierungsdaten in Papierform.

tig erhalten die Schlachtbetriebe diese Daten online für die Erstellung der Schlachtviehabrechnungen und für die Weitergabe an Einsender, Beratungsorganisationen und an die Klassifizierungsunternehmen. Die Weitergabe erfolgt in den meisten Fällen in Papierform. Die Übereinstimmung der von der Schlachthofeigenen EDV ausgedruckten Wiegelisten mit den Druckerprotokollen wird in Nordrhein-Westfalen gemäß Rahmenvereinbarung durch Stichprobenkontrollen von den neutralen Klassifizierungsunternehmen bestätigt und ist in der Regel mit viel „Handarbeit“ verbunden.

Mit der „Black Box“ soll sich das ändern und verbessern. Die „Black Box“ sammelt und sichert – ähnlich wie ein Flugschreiber – parallel zum gesetzlich weiterhin vorgeschriebenen Ausdruck alle Rohdaten der Klassifizierungsgeräte und der Waagen und leitete diese auf direktem Weg an eine zentrale Datenbank.

Betreiber dieser Datenbank ist im Projekt die IQ-Agrar Service GmbH.

Notwendige weitergehende Informationen wie Schlachtnummer, Einsenderzeichen und ggf. Veterinärbefunde, Zuordnung nicht identifizierbarer Schlachtschweine werden weiterhin vom Schlachtbetrieb „zugeordnet“. Die Abbildung „Black Box“ zeigt den beschriebenen Datenfluss.

Mit der „Black Box“ werden dem Projektziel entsprechend die Verfügbarkeit und

– Nutzung der Daten für alle Beteiligten deutlich verbessert und beschleunigt. So kann die richtige Weiterverarbeitung der Rohdaten bis zu den Teilstückgewichten durch die Schlachthof-EDV schnell und automatisiert abgeglichen werden.

Das System ermöglicht ferner die Datenweitergabe und Datenauswertung an und für Dritte. So können den Klassifizierungsunternehmen künftig die Schlachtdaten „direkt und unbeeinflusst“ zur Verfügung gestellt werden, so, wie es das Fleischgesetz verlangt. Auch die Überwachungsbehörden, wie in Nordrhein-Westfalen z.B. das LANUV, erhalten damit erstmals unmittelbaren Zugriff auf die Rohdaten.

Weitergehende Auswertungen, wie elektronisch zur Verfügung gestellte Wiegelisten mit Uhrzeit und Kenntlichmachung zugeordneter Schweine sind künftig von durch den Landwirt zu autorisierenden Organisationen (kostenpflichtig?) möglich.

Der direkte Datenfluss in die „Black Box“ ist nur möglich, wenn Waagen und Klassifizierungsgeräte neben dem Ausgang für den Drucker eine weitere geeichte Ausgangsschnittstelle besitzen. Alle Westfleisch-Waagen sind entsprechend ausgerüstet. Für die AutoFOM-I-Anlagen bedarf es einer Erweiterung der Bauartenzulassung und damit einer Neuzulassung. Beim AutoFOM-III ist diese zusätzliche Schnittstelle serienmäßig vorgesehen.

In Arbeit ist zurzeit die Zertifizierung des Systems durch das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnologie (BSI). Die ursprünglich beabsichtigte Eichung der „Black Box“ ist nicht möglich. Erfolgversprechend verläuft auch die Diskussion um die Anerkennung dieses Systems für die Zulassung der Klassifizierungsunternehmen durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

Westfleisch mit Extranet Vorreiter

Westfleisch stellt seinen Kooperationspartnern seit über zehn Jahren bereits auf elektronischem Weg eine leistungsfähige Auswertung aller Schlachtdaten zeitnah und transparent im Extranet zur Verfügung. Allerdings stammen diese Daten aus der Westfleisch-EDV. Daran wird sich auch mit der Zuschaltung der „Black Box“ nichts ändern. Auf den Infotagen hat Westfleisch per Handzeichen ein Stimmungsbild bei den Kooperationslandwirten abgefragt, die mehrheitlich empfohlen haben, dass auch Westfleisch sich an dem Projekt beteiligt.

Damit werden wir unsere bisherige Zurückhaltung aufgeben, um in und mit dem Projekt weitere Erfahrungen zu sammeln und noch offenen Fragen gemeinsam zu klären. Wir werden Sie rechtzeitig darüber informieren, ab wann und wie Sie als Vertragslandwirt sich an diesem System beteiligen können. ■

Erste Ergebnisse zur neuen Maske

Nach den Irritationen um die neue Maske und dem Tausch der Platinen in sämtlichen AutoFOM-I-Anlagen ist offenbar jetzt Ruhe eingeleitet. Die ersten Auswertungen liegen vor. Westfleisch-Einkaufsleiter Josef Beuck stellte den Vertragslandwirten die neuesten Auswertungen und Ergebnisse auf den Westfleisch-INFO-Tagen detailliert vor.

Eines stellte Einkaufsleiter Beuck seinen Ausführungen zur Maske voran: Westfleisch habe als einziges Schlachtunternehmen frühzeitig über die geplante Änderung der Maske transparent und ausführlich informiert. Die Landwirte konnten bereits im Juni einen ersten und dann im August einen zweiten Maskenentwurf diskutieren. Mit dem Beirat für Kooperationsfragen ist die Maske, so wie sie jetzt vorliegt, abgestimmt und kurz vor Einführung der neuen Schätzformel von Westfleisch verabschiedet worden. Erklärte Ziele waren

► die Verschiebung durch die neue Schätzformel auszugleichen und die Teilstücke entsprechend Handelswert neu zu bewerten (das Teilstück Lachs hat

in seiner Wertigkeit in den letzten Jahren eingebüßt),

► die Schlachtgewichte zu reduzieren (mehr als 30 % mit Schlachtgewichten über 100 kg sind nicht marktgerecht)

► und die Erlöse im Durchschnitt aller Mastschweine neutral zu gestalten und damit eine Bestandswahrung für beide Seiten (Landwirte wie Schlachtunternehmen) zu erreichen.

Maske jetzt zutreffend

Dieses vorrangige Ziel wurde erreicht. Abbildung 1 zeigt die durchschnittlichen Indexpunkte je Kalenderwoche als Mittel

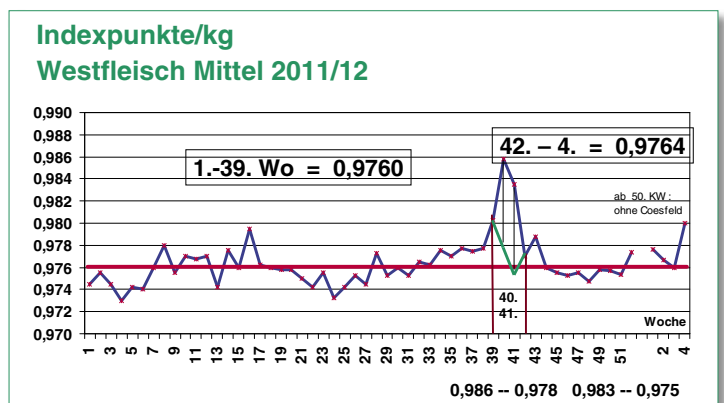


Abbildung 1

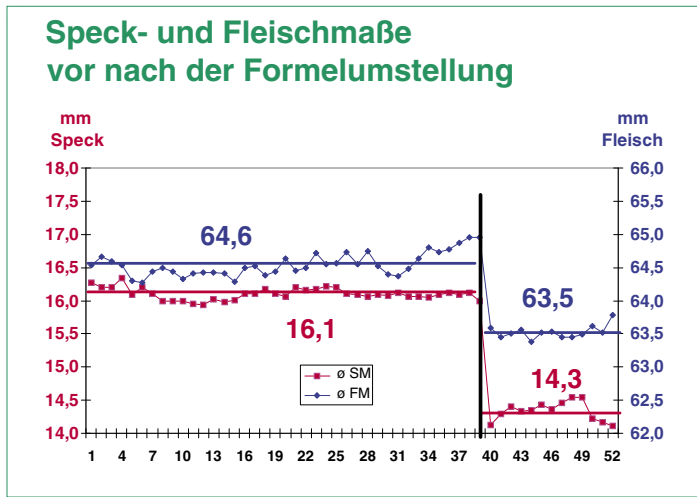


Abbildung 2

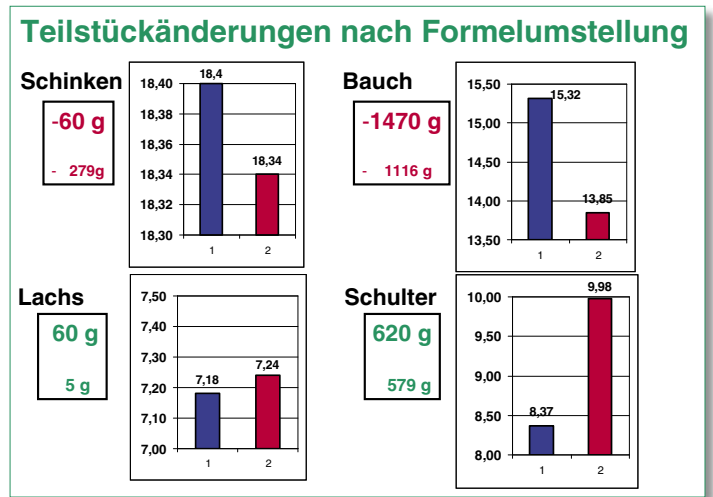


Abbildung 3

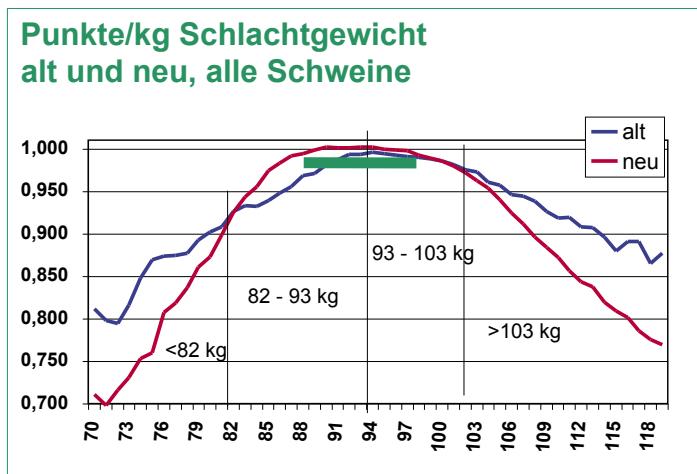


Abbildung 4

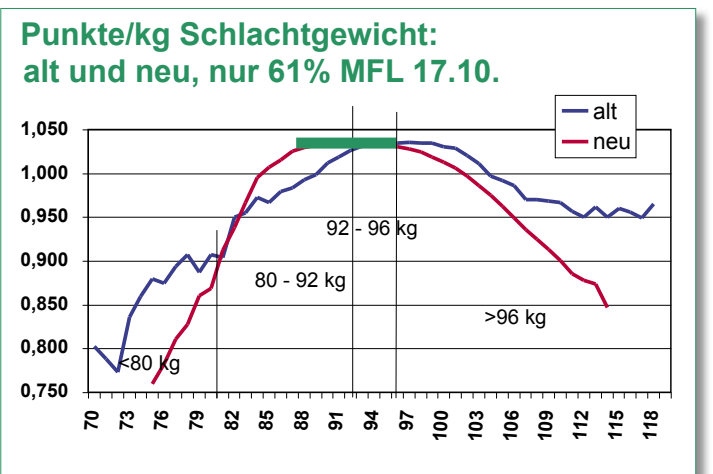


Abbildung 5

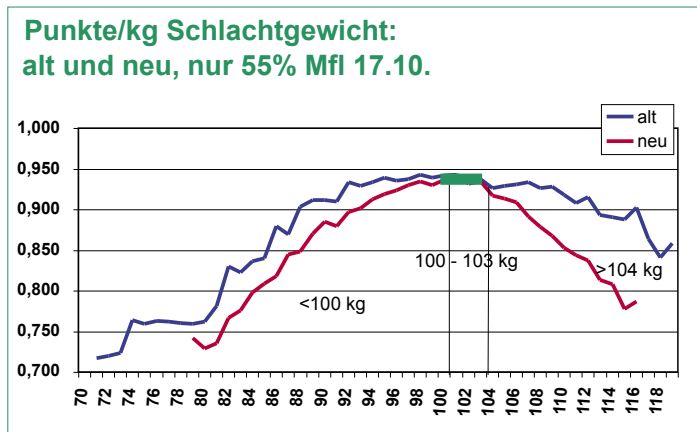


Abbildung 6

aller vier Westfleisch-Standorte. Bis einschließlich zur 39. Woche betrug der Durchschnitt 0,9760 Punkte, nach der Umstellung – ab der 42. Woche – 0,9764. Aufgrund der unerwartet hohen Schätzwerte lagen die Indexpunkte in der 40. und 41. Woche deutlich oberhalb des erwarteten Kurvenverlaufs. Damit kam es zu einer deutlichen „Überzahlung“. Wäre schon in diesen beiden Wochen das heute gültige Abrechnungsmodell zur

nach der Maskenumstellung 2008 deutlich nach oben gegangen, sind sie in den Monaten November und Dezember 2011 leicht gesunken. Im Schnitt lagen die Schlachtgewichte um 0,6 kg niedriger als vor der Maskenumstellung. Aktuell sind es in den letzten Wochen 1,3 kg weniger. ► Mit der Abrechnung erhält der Landwirt auch die Informationen über die Speck- und Fleischmaße seiner Partie. Abbildung 2 zeigt, wie sich diese Parameter verändert

Anwendung gekommen, hätte sich der Kurvenverlauf entsprechend der grün eingezeichneten Linie ergeben.

Was hat sich verändert?

► Ziel der Maskenveränderung war, die Schlachtgewichte zu reduzieren. Das ist gelungen. Waren die Schlachtgewichte

haben. Das Speckmaß ist im Schnitt von 64,6 mm auf 63,5 mm, das Fleischmaß ist von 16,1 mm auf 14,3 mm gesunken. Diese Durchschnittswerte muss der Landwirt kennen, um die Ergebnisse seiner eigenen Schweine einordnen zu können.

► Der Gesamtmuskelfleischanteil ist von durchschnittlich 58,17 % auf 59,72 % gestiegen, das ist ein deutliches Plus von 1,55 %, lediglich plus 0,7 % waren erwartet worden. Der Bauchmuskelfleischanteil stieg um plus 4,9 % von 52,26 % auf 57,16 %, hier waren nur 4,1 % erwartet worden.

► Abbildung 3 macht deutlich, dass sich die Schätzung der Teilstücke nach der Umstellung zum Teil sehr viel stärker verändert hat als erwartet. Bei Schinken, Lachs und Schulter liegen die tatsächlichen Werte über den erwarteten, das Bauchgewicht fällt niedriger aus als vorausberechnet.

Gut sortieren

Die Abbildungen 4, 5 und 6 stellen die tatsächlich erreichbaren Punkte je kg Schlachtgewicht (SG) dar und damit den Erlös je kg Schlachtgewicht in den Gewichtsklassen von 70 bis 120 kg. Die Gra-

fiken zeigen den Durchschnitt aller Schweine (Abbildung 4), für fleischreiche Schweine (Abbildung 5) und für fleischärmere Schweine (Abbildung 6). Die blaue Linie ist jeweils der Wert bei der alten Maske, die rote Linie der Wert bei der heute gültigen Maske.

Daraus lassen sich jeweils die optimalen Schlachtgewichte ableiten.

Grundsätzlich ist festzustellen:

► für leichte (unter 82 kg) und schwere (über ca. 103 kg) Schweine liegen die Indexpunkte je kg Schlachtgewicht bei der

neuen Maske deutlich niedriger als zuvor. Das bedeutet: Um für einzelne Partien möglichst hohe Erlöse zu erzielen, muss der Anteil der über- und untergewichtigen Schweine so niedrig wie möglich ausfallen. Die Grenzbereiche, ab denen mit deutlichen Einbußen zu rechnen ist, hängt ab vom Fleischanteil. Dabei gilt: fleischreiche Schweine müssen eher leichter, fleischärmere Schweine eher schwerer verkauft werden.

► Mit den jeweils grün eingezeichneten Balken wird der Gewichtskorridor ange-

geben, in dem die Indexpunkte je kg das Maximum erreichen.

Festzuhalten bleibt dabei:

→ gegenüber der alten Maske ist der optimale Gewichtsbereich deutlich erweitert und liegt zwischen 89 und 96 kg (früher 92 bis 97 kg)

→ fleischreiche Schweine haben einen weiten Korridor von 87 bis 98 kg, während fleischärmere Schweine nur einen Idealbereich von 98 bis 102 kg haben, in dem die Indexpunkte nahezu gleich bleiben. ■

Gesunde Tiere brauchen keine Medikamente

Westfleisch hat bei der „Aktion Tierwohl“ von Anfang an den Medikamenteneinsatz mitbewertet. Über den Behandlungscode und den Westfleisch-Gesundheitsindex können bereits jetzt verlässliche Aussagen für jeden Betrieb getroffen werden. Ab 2013 soll bei Schweinen ab 40 kg, die im Rahmen der „Aktion Tierwohl“ gemästet werden, ganz auf Antibiotika verzichtet werden. Organische Säuren und andere Probiotika sind hilfreich.

Mit der „Aktion Tierwohl“ hat Westfleisch Zeichen gesetzt: Seit Mitte des Jahres sind die Produkte mit dem gelben Smiley jetzt in den Läden zu finden. Aktuell gibt es 14 Listings im Lebensmittelhandel für SB-Wurstwaren. Salami, Frühstücks-Bacon oder Bierschinken aus dem Aktion-Tierwohl-Programm werden konstant und mit steigender Tendenz nachgefragt.

Aus derzeit 120 Aktion-Tierwohl-Betrieben kann Westfleisch aktuell 410.000 Schlachtschweine pro Jahr in diesem Programm vermarkten. Das sind zumeist mittlere Familienbetriebe mit durchschnittlich 1.400 Mastplätzen. Weitere 80 Betriebe mit einem Volumen von 350.000 Tieren sind bereits vorauditiert und stehen als Lieferanten parat. Für 2012 ist das Ziel „1 Mio. Tiere pro Jahr“ fest im Blick.

Westfleisch arbeitet seit Jahren daran, für kritische Fragen in der Produktion von Fleisch Antworten zu finden und Erfahrungen zu sammeln und hat mit der „Aktion Tierwohl“ als Vorreiter der Branche Neuland betreten. Das gilt auch für den Einsatz von Medikamenten in der Tierhaltung und hier vor allem von Antibiotika.

► In der Diskussion um den Antibiotika-Einsatz in der Tierhaltung hat QS hat zum



Im Rahmen von „Aktion Tierwohl“ wird bei Mastschweinen ab einem Gewicht von 40 kg ab 2013 vollständig auf die Gabe von Antibiotika verzichtet. Nur kranke Tiere werden behandelt, erfahren dann ab 2013 aber Programmausschluss.

Ende des vergangenen Jahres zusammen mit der Geflügelwirtschaft die Einführung einer zentralen Datenbank zur Dokumentation von Behandlungsmaßnahmen in Geflügelmastbeständen initiiert. Die Einführung eines solchen Systems wird auch für die übrigen Tierkategorien aktuell immer stärker gefordert. Auch hier will QS, als von allen Lebensmittelproduzenten getragene Organisation, eine entsprechende privatwirtschaftliche Lösung erarbeiten. Das QS-Monitoring zum Antibiotika-Einsatz in der Schweinemast – analog zum Salmonellenmonitoring – ist aktuell für den Sommer dieses Jahres angekündigt.

► Westfleisch hat seit 2010 in Verbindung mit der Einführung der risikoorientierten visuellen Fleischuntersuchung

den Gesundheitsindex für Schweine haltende Betriebe entwickelt (s. INFO für Landwirte, Ausgabe April 2011). Dieser wird pro Jahr in einem Drittel der Betriebe ermittelt und bewertet mittels dreier Indikatoren den Gesundheitsstatus des Betriebes. Neben der mittleren Mortalitätsrate und den Tageszunahmen hat Westfleisch hier bereits von Beginn an die Erfassung des Medikamenteneinsatzes (für notwendige Therapien) mit einbezogen. Diese sind im so genannten individuellen „Behandlungscode“ enthalten, der für jeden beteiligten Betrieb die

umgerechneten Behandlungstage mit antimikrobiell wirksamen Substanzen je Mastplatz spiegelt.

In der NRW-Studie schneidet die Schweinehaltung vergleichsweise gut ab: Für Geflügel wurden 6,3 Behandlungstage bei 37,8 Tagen Mastdauer errechnet. Beim Schwein sind es durchschnittlich 4,2 Behandlungstage bei 120 Tagen Mastdauer (180 Tagen Lebensdauer). Dennoch kann und soll das nicht ausreichen: Ziel muss es sein, den Medikamenteneinsatz und insbesondere den Einsatz von Antibiotika weiter drastisch zu reduzieren und möglichst überflüssig zu machen. Das gelingt, wenn Tiere am besten erst gar nicht krank werden.

Ziel der Ermittlung des Westfleisch-Gesundheitsindex ist eine individuelle

Beratung der Betriebe zur Verbesserung der Tiergesundheit und damit der betrieblichen Leistungsfähigkeit, lange bevor sich größere Problemszenarien aufbauen bzw. ein Medikamenteneinsatz notwendig wird.



► Westfleisch nutzt seit 2009 gezielt Informationen über den Tiergesundheitsstatus der Ferkel liefernden Bestände mittels „Westfalenpass“ bzw. „Ferkelpass“, um bereits von Beginn an eine optimale Mast zu gewährleisten. Anhand der regelmäßigen Untersuchungen in den Ferkelerzeugerbeständen lassen sich aufkeimende Probleme frühzeitig und gezielt bearbeiten. Die Informationen gehen auch an den Mäster bzw. dessen Tierarzt und helfen, eine Situation besser und zutreffend einschätzen zu können. Über die gesicherte Lieferkette können Behandlungen bereits

im Vorfeld minimiert werden (z. B. über durchgeführte Impfungen oder bestimmte Haltungsbedingungen), um eine möglichst störungsfreie und rentable Mast zu gewährleisten.

Was macht Westfleisch noch?

Im Rahmen der „Aktion Tierwohl“ ist geplant, ab 2013 auf antibiotische Behandlungen ab 40 kg Lebendgewicht der Tiere zu verzichten. Ausdrücklich sei dabei festgestellt, dass akut erkrankte Tiere auch weiterhin – dies ist Teil des Tierschutzgesetzes und letztlich der Tierwohlphilosophie – sofort und umgehend behandelt werden müssen. Kranke Tiere haben ein Recht, behandelt zu werden! Allerdings fallen diese Tiere dann aus dem Programm. Das genannte Vorhaben soll ein Anreiz sein, alle bereits vorhandenen Instrumente zur Verbesserung des Tiergesundheitsstatus zu nutzen. Hier kommt insbesondere dem betreuenden Tierarzt des Bestandes eine wichtige Rolle zu. Westfleisch bietet Vertragsbetrieben darüber hinaus seit zwei Jahren die Möglichkeit, gemeinsam mit dem Hoftierarzt auch die Leistung des Westfleisch-Beratungstierarztes in Anspruch zu nehmen. ■

KURZ INFORMiert

Schnell & aktuell

Seit Anfang des Jahres hat Westfleisch auf der Homepage ein neues Formular eingerichtet: Landwirte und andere Geschäftspartner von Westfleisch können sich hier für den neuen Infoservice **schnell & aktuell** eintragen und sich per E-Mail und/oder Fax künftig schnell und umfassend über aktuelle Dinge informieren lassen. Direkter geht's nicht. Das Angebot ist sicher, kostenfrei und zeitgemäß. Eine Abmeldung ist jederzeit wieder möglich. Sie erhalten ausschließlich Informationen aus dem Unternehmen Westfleisch. Probieren Sie es aus! Ein Klick genügt: <http://www.westfleisch.de/landwirtschaft/schnell-aktuell.html> Westfleisch will mit diesem Service transparent und schnell informieren. Damit Sie immer auf dem Laufenden sind. ■

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, Josef Beuck
Fotos: Westfleisch, Luise Richard
Projektleitung: Meinhard Born
Für den Inhalt verantwortlich: Dr. Helfried Giesen

schnell & aktuell
– der neue Info-Service für
Westfleisch-Partner!
www.westfleisch.de

Schwänze kupieren: Westfleisch beteiligt sich an Forschung

Jetzt wird es wissenschaftlich erforscht: Unter Federführung der Stiftung Tierärztliche Hochschule in Hannover (TiHo) und unter Beteiligung von drei Unternehmen der Fleischbranche, darunter Westfleisch, soll herausgefunden wer-



Westfleisch beteiligt sich auch finanziell an der Beobachtungsstudie unter Federführung der Tierärztlichen Hochschule Hannover im Auftrag der Landesregierung NRW zum Thema Schwänze kupieren.

den, wie sich Mastschweine, deren Schwänze nicht kupiert wurden, im Stall verhalten, wenn sie bestimmte Beschäftigungsmaterialien erhalten. Die Beobachtungsstudie wird im Auftrag der Landesregierung NRW durchgeführt. Hintergrund ist der NRW-Erlass, der Schwanzkupieren nur noch mit tierärztlichem Attest erlaubt.

Im Interesse der Landwirtschaft sind Daten dringend erforderlich. Der Verzicht aufs Schwänzekupieren kann nur gelingen, wenn man weiß, wie sich die Mastschweine unter bestimmten Rahmenbedingungen verhalten. Dabei gewinnen die Möglichkeiten zur artgerechten Beschäftigung von Schweinen in Ferkelaufzucht und Mast weiter an Bedeutung. Ob aber damit allein Kannibalismus verhindert oder vorgebeugt werden kann, ist längst nicht ausge-

macht. Westfleisch will tragfähige Erkenntnisse und beteiligt sich deshalb auch finanziell an dem wissenschaftlichen Projekt. Die Studie unter der Leitung von Prof. Blaha wertet Beobachtungen aus jeweils fünf Betrieben pro Schlachtunternehmen aus.

Heribert Qualbrink, künftiger Westfleisch-Einkaufsleiter, meint dazu: „Wir fördern und wollen eine aktive Beteiligung an möglicherweise branchenkritischen Entscheidungen. Die Erfahrung bei der Umsetzung von Tierschutzkriterien in Gesetzen zeigt, dass eine aktive kritische Mitarbeit der Landwirtschaft notwendig ist, damit nicht über Köpfe hinweg entschieden wird.“ Das Projekt ist auf voraussichtlich ein Jahr angelegt. Die Erkenntnisse daraus sollen den Landwirten Anhaltspunkte für einzelbetriebliche Entscheidungen geben. ■