



Die Mast von Jungebern wird weiter zunehmen, was die Schlachtunternehmen aber vor hohe Anforderungen stellt.

Fotos: Bräunig, agrapress

Wohin mit dem Eberfleisch?

Vermarktung Das Thema Jungebermast ist in aller Munde. Doch noch hakt es an vielen Stellen – nicht nur in der Produktion, sondern auch in der Vermarktung, wie eine Umfrage unter Schlachtunternehmen in Deutschland zeigt.

In den Niederlanden werden bereits 40 Prozent der männlichen Ferkel nicht mehr kastriert. Die Holländer sehen in der Jungebermast die beste Alternative zur Kastration. In Deutschland ist das Bild geteilt. Mitte Mai haben die Schlachtunternehmen Tönnies, Vion und Westfleisch über das QS-System den Landwirten eine Abnahmegarantie für Jungeber ohne preislichen Abzug zugesichert. Mit einem Marktanteil bei den Schweineschlachtungen von zusammen annähernd 55 Prozent handelt es sich bei diesen drei Unternehmen um die Schwergewichte der Branche. Auf den ersten Blick also ein positives Zeichen, schließlich erhalten Landwirte damit eine Planungssicherheit beim Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration.

Doch das ist buchstäblich erst die halbe Miete: Wie sieht der Rest der Schlachtbranche diesen Schritt? Die Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands e.V. - ISN hat quer durch die Republik bei Schlachtunternehmen nachgefragt und unterschiedliche Einschätzungen erhalten. Während die drei Großen vorpreschen, herrscht bei den kleinen und mittelständischen Unternehmen abwartende Ratlosigkeit. Klar ist nur eines: Dass noch vieles unklar ist – vor allem in der Fleischtheke!

Eines vorweg: Neben den drei Großen der Branche beschäftigt sich auch der überwiegende Teil der übrigen deutschen Schlachtunternehmen intensiv mit der Thematik. Im großen Stil werden Eber bis heute jedoch nur bei den Betrieben geschlachtet, die jüngst die Abnahmegarantie über QS gegeben haben.

Die jetzt befragten weiteren Unternehmen sind bisher noch mit vergleichsweise kleinen Stückzahlen in der Versuchsphase, haben die Projekte wieder abgebrochen oder schlachten bis heute sogar noch gar keine Eber (siehe Tabelle „Wer schlachtet wie viel Eber“).

Lieber in die Wurst als in die Fleischtheke

Wohin mit dem Eberfleisch? Ein wesentlicher Knackpunkt wird von den Schlachtunternehmen dabei in der derzeitigen Aufnahmefähigkeit der Märkte gesehen, sowohl national als international. Fast jeder Schlacht- oder Verarbeitungsbetrieb hat unterschrieben, dass sie dem Lebensmitteleinzelhandel kein Fleisch von Ebern liefern. „Nach eini-

gen Reklamationsfällen wird das vom LEH rigoros gesehen“, so ein Gesprächspartner. Die Vermarktung ist ein echtes Problem, stellt der Geschäftsführer eines mittelständischen Schlachtunternehmens fest: „Bisher haben wir trotz aktiver und gezielter Ansprache noch keinen Vertriebsweg für Eberfleisch gefunden. Da wir nur über eingeschränkte Verarbeitungsmöglichkeiten verfügen, gestaltet sich die Suche für uns sehr schwierig.“

In einem Punkt sind sich alle Befragten einig: Riechendes Eberfleisch darf auf keinen Fall beim Verbraucher auf dem Herd landen. Einige der Befragten konnten aus eigener Erfahrung berichten, dass der Ebergeruch und -geschmack, einmal verzehrt, den Appetit auf Schweinefleisch für lange Zeit verderben kann.

Sollte die Jungebermast wirklich das Zukunftsszenario sein, müsste der LEH einlenken, ist sich ein Fleischhändler aus Süddeutschland sicher. Andernfalls würde sich das Angebot stark verknappen und das hätte höhere Fleischpreise zur Folge. Allerdings nur für das Fleisch von weiblichen Tieren. Ein süddeutscher Schlachter rechnet mit deutlich geringen Erlösen für Eberfleisch. „Gesucht ist Eberfleisch auf jeden Fall nicht“. „Eine Differenzierung des Marktes zwischen weiblichen und männlichen, unkastrierten Tieren darf es auf keinen Fall geben“, so die Meinung eines Schlachters aus den Top Ten.

Eberfleisch in den Export?

Wenn sich der Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland so schwer tut, ist dann

Wer schlachtet wie viel Eber?		
Schlachtunternehmen	Eberschlachtungen (Status quo)	Schweineschlachtungen 2011 (Mio.)
1 Tönnies*	ca. 3,5 Mio.	15,40
2 Vion*	ca. 0,5 Mio.	10,00
3 Westfleisch*	ca. 0,3 Mio.	7,16
4 Danish Crown	in geringerem Umfang	3,30
5 Vogler	in geringerem Umfang	1,94
6 Böselers Goldschmaus	im Rahmen von Projekten	1,50
7 Müller Fleisch	im Rahmen eines Modellprojektes	1,44
8 BMR	Keine	1,44
9 Tummel	Keine	1,35
10 Gausepohl	in geringerem Umfang	1,30

* teilweise geschätzt, Stand Januar 2012 (Quelle: ISN)

nicht der Export eine Möglichkeit? Dem erteilt der Geschäftsführer eines großen nordwestdeutschen Schlachtunternehmens eine Abfuhr. Aus seiner Sicht konnten auch die Exportmärkte derzeit noch nicht von der Unbedenklichkeit des Fleisches unkastrierter Tiere überzeugt werden.

Insbesondere die Exportmärkte in Asien seien sehr skeptisch und hätten große Bedenken. „In China haben sie überhaupt kein Verständnis für Eberfleisch und würden auf andere Lieferstaaten ausweichen“, weiß ein weiterer norddeutscher Schlachter. Da die Konkurrenz auf dem Weltmarkt diese Diskussionen um die Ferkelkastration nicht führe, würde man auf dem Weltmarkt ausgestochen werden.

Einheitliche Richtlinien für „Geruchsabweichler“

Wie identifiziert man sogenannte „Geruchsabweichler“? Gleich von mehreren Gesprächspartnern wird beklagt, dass es zurzeit noch keine einheitlichen Rahmenbedingungen oder Leitlinien zur Identifizierung von geruchsauffälligen Schlachtkörpern gibt, die eine sichere Erkennung garantieren. „Es sollte eine europäische Branchenlösung gefunden werden, damit es keine Wettbewerbsnachteile für einzelne Unternehmen gibt“, meint einer.

Die Unternehmen sind sich durchweg einig, dass nur hierdurch verhindert werden kann, dass es zu einer Wettbewerbsverzerrung kommen könnte. Ein richtiger Schritt ist sicherlich, dass über das QS-System einheitliche Rahmenbe-

Tönnies bezahlt Eber nach Handelswert

Seit dem 1. Juli 2012 bezahlt das Schlachtunternehmen Tönnies Masteber nach einem Handelswert-Abrechnungsmodell auf der Grundlage der AutoFOM-Klassifizierung. Die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen hat die neue Ebermaske näher unter die Lupe genommen. Demnach sind neben der Bewertung mit Indexpunkten für Schinken, Lachs und Bauch (abgestuft nach Bauchfleischanteil) wie bei den unkastrierten Mastschweinen Abzüge für Über- und Untergewichte sowie eine Systemobergrenze bei maximal 1,05 Indexpunkten/kg SG (IXP) sowie eine „Preisabsicherung“ von mindestens 0,70 IXP/kg SG eingerichtet. Die Gewichtungsfaktoren für die Teilstücke bei Mastebnern sehen im Detail etwas höhere Werte für den Schinken-schier und den Lachs und deutlich höhere für den Bauch vor – jeweils im Vergleich zu den Werten, die sich mit dem Abrechnungsmodell für Mastschweine ergeben würden. Gewichtskorrekturen und Systemgrenzen sind identisch wie bei den Mastschweinen.

Nach Einschätzung der Kammer führt die neue Preismaske im Mittel, verglichen

mit dem bisherigen Pauschalbewertungsmodell, zu einer Erlösverbesserung, deren Höhe jedoch mit steigendem allgemeinem Preisniveau abnimmt. Bei 1,60 Euro/IXP schneiden Masteber anhand der Auswertungsstichprobe nach dem Handelswertmodell nach AutoFOM mit 0,47 Euro/Tier besser ab. Maskenbedingte Abzüge beginnen ab etwa 102 bzw. bei 86 kg. Auch in der Ebermast gilt es also, die optimalen Schlachtgewichte anzustreben, betont die Kammer. Im Vergleich zum bisherigen System hätten Schlachtkörper zwischen 86 und 106 kg Erlösvorteile bis zu 2,35 Euro/Tier (Basispreis 1,60 Euro/IXP). „Gewinnertiere“ sind laut Kammer im Mittel etwa 2,5 kg leichter und haben gleichzeitig höhere Handelsergebnisse. Sie erreichen Mehrerlöse in Höhe von rund 4,60 Euro, während bei den „Verliererschweinen“ mit Einbußen von etwa 6,40 Euro zu rechnen ist.

Ab 1. Oktober 2012 will Tönnies zudem einen Bonus von einem Euro pro Masteber zahlen, wenn die Tiere von Besamungsbebern abstammen, die nachweislich weniger geruchsauffällige Nachkommen erzeugen. br

dingungen für die Identifizierung von Schlachtkörpern mit Geruchsabweichungen festgelegt werden sollen.

Wohin mit den „Geruchsabweichern“? „Im Sinne eines ordentlichen Wettbewerbs müssen hier einheitliche Regelungen geschaffen werden, wie mit Ebern verfahren werden soll, die einen Geschlechtsgeruch aufweisen“, so die Meinung eines westfälischen Schlachters.

Geruchsauffällige Tiere in der Verarbeitung zu verwerten, sehen die Unternehmen ohne Verarbeitungskapazitäten als möglichen zukünftigen Wettbewerbsnachteil an. Insbesondere die Betriebe, die ausschließlich im Hälftegeschäft tätig sind, hätten keine Möglichkeit, die auffälligen Schlachtkörper zu verarbeiten und müssten diese verwerfen oder zu einem geringen Preis verkaufen, so die Befürchtung eines Befragten.

Kleinere Schlachtunternehmen stehen aus heutiger Sicht in ein paar Jahren vor einem großen Problem. Sie können den Landwirten nicht nur die weiblichen Tiere abkaufen und auf den Jungebern sitzen lassen. Viele kleine Schlachter wollen das Thema erstmal aussitzen. „Wir werden sehen, wie die Großen die Probleme lösen und beobachten erstmal nur“, heißt es im süddeutschen Raum. „Als kleiner Metzger würde ich es mich

nicht trauen, einen Jungeber zu vermarkten. Da lebe ich doch immer mit der Angst vor Reklamationen im Hinterkopf“, ist sich ein Befragter sicher.

Ähnlich verhalten zum Thema Eberfleisch äußerten sich auch Schweinehalter mit Direktvermarktung, wie im nachfolgenden Beitrag „Direktvermarkter skeptisch“ zu lesen ist.

Noch viele Fragen offen

Nicht nur auf der Stufe der Landwirtschaft, sondern auch bei den Schlachtunternehmen sind also noch einige Fragen zum Thema Jungeberfleisch ungeklärt. Für viele Experten ist längst nicht bewiesen, wie sicher die einzelnen Verfahren sind und ob nicht doch „Stinker“ unerkannt bleiben. Daher fehlen der Branche einheitliche Rahmenbedingungen zur Identifizierung von geruchsabweichenden Schlachtkörpern, die auch wirklich sicher sind.

Das größte Problem bleibt aber die Akzeptanz und damit auch die Doppelmoral des Marktes. Eine Reihe von Schlachtunternehmen muss bei ihren Abnehmern, auch bei großen deutschen Handelsketten, unterschreiben, dass sie kein Jungeberfleisch liefern, selbst wenn es als nicht geruchsauffällig getestet worden ist. Doch gerade die deutschen Handelsketten sind es auch, die von den

Erzeugern unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten immer höhere Tierschutzauflagen und speziell den Kastrationsverzicht einfordern.

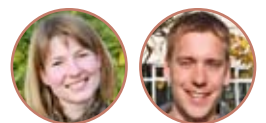
Eine Abnahmegarantie, die aus Sicht der Schweinehalter ja grundsätzlich positiv ist, können aktuell also nur die Unternehmen geben, die auch über die entsprechenden Verarbeitungskapazitäten verfügen, in denen das Eberfleisch verwendet werden kann. Marktverwerfungen können somit nicht ausgeschlossen werden. Aus Sicht der ISN entziehen sich hier zahlreiche Lebensmitteleinzelhändler mit ihrer ablehnenden Haltung deutlich ihrer Verantwortung.

Handel muss sich bekennen!

Bis zum beschlossenen Ausstieg aus der betäubungslosen Kastration sind also noch einige Hürden bei der Jungebermast zu nehmen. Dazu hat auch Dr. Torsten Staack, Geschäftsführer der ISN, eine klare Meinung: „Im Moment gibt es noch reichlich Sand im Getriebe. Wir finden es ja grundsätzlich durchaus positiv, dass die großen Schlachtunternehmen mit der Abnahmegarantie nun immerhin einen klaren Marktimpuls in Richtung Jungebermast gegeben haben. Doch der tatsächliche Wert dieser Maßnahme ist angesichts der vorherrschenden ablehnenden Haltung aus dem Lebensmittelhandel äußerst fraglich.“

Damit der Weg in die Jungebermast sich nicht zur Sackgasse entwickelt, fordert Staack ein klares Bekenntnis von Seiten des LEH: „Wir brauchen jetzt ein klares Signal aus dem Lebensmittelhandel, dass die Aktivität der Branche in Richtung Jungebermast auch akzeptiert werden. Vollmundig den Ausstieg aus der Ferkelkastration mit zu versprechen und sich dann bei der Umsetzung von Lösungen vornehm zurückzuhalten, passt nicht zusammen.“

Auch wenn es momentan noch bei der Vermarktung von Jungebern an vielen Stellen knirscht, sind die Schweinehalter dennoch gut beraten, jetzt frühzeitig ihre eigenen Erfahrungen mit der Mast von Jungebern zu sammeln, um gut gerüstet zu sein, wenn die Marktnachfrage sich doch noch ändert. br ■



Jana Püttker,
Matthias Quaing

ISN – Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands