Aktuelles vom Markt für Bio-Schweine

Rund 80 Landwirte, Berater und Vermarkter aus ganz Deutschland sowie den Niederlanden und Österreich diskutierten aktuelle Entwicklungen am Bio-Schweinemarkt bei einer Tagung am 5. und 6. November 2014, die gemeinsam vom Aktionsbündnis Bioschweine Deutschland sowie den Landwirtschaftskammern Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen organisiert wurde. Christian Wucherpfennig von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen fasst das Wichtigste für Sie zusammen.

Heinrich Rülfing, Vorsitzender des Aktionsbündnis Bio-Schweinehalter Deutschland, hob in seiner Begrüßung die Bedeutung der Interessensvertretung hervor. „Wir sind mit die wichtigste Vereinigung für Bio-Schweine in ganz Deutschland“, erklärte Rülfing.

Heinrich Rülfing, Bioland-Landwirt und Vorsitzender des ABD

„Wir müssen Akzeptanz gewinnen und deswegen ist der Ökologische Landbau wichtig“, betonte *Christian Meyer*, Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Niedersachsen in seinem Grußwort. „Deswegen integrieren wir den Ökolandbau in den landwirtschaftliche Ausbildung, denn konventionelle und ökologische Landwirtschaft können voneinander lernen“, führte Meyer weiter aus. Zu den Schwerpunkten im Bereich Schweinehaltung nannte der Minister die Förderung des Freien Abferkelns und das Gruppensäugen. Zudem werden die Flächenprämien angehoben. „Hier lagen wir lange Jahre am unteren Ende der Skala in Deutschland“, erklärte Meyer.

Christian Meyer, Niedersächsischer Minister für Ernährung und Verbraucherschutz

Einen interessanten Vorschlag formulierte Christian Meyer für eine **mögliche Kennzeichnung von Schweinefleisch** in Anlehnung an die Kennzeichnung von Eiern. In einer ebenfalls vierstufigen Skala könnte 3 für konventionelle Produktion stehen, die 2 für ein um 30 Prozent höheres Platzangebot und die 1 für eine Haltung auf Stroh mit Auslauf. Die 0 stände wie bei den Eiern für ökologische Erzeugung. Wichtig ist Meyer eine Abkehr vom „Zollstocktierschutz“. „Tierschutzindikatoren eignen sich besser für die Beurteilung von Haltungsverfahren“, so Minister Meyer.

Das Bild zeigt von links: Heinrich Rülfing, Vorsitzender ABD, Dr. Karl Kempkens, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Christian Meyer, Niedersächsischer Minister für

Ernährung und Verbraucherschutz sowie Martina Wojahn und Jan Hempler, Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Einen Einblick in aktuelle Marktentwicklungen gab *Diana Schack* von der Agrarmarkt-Informations-Gesellschaft (AMI). Danach wurden in 2013 etwa **117.000 Ökoschweine in Deutschland** gehalten. „Für dieses Jahr erwarte ich jedoch eine rückläufige Entwicklung, denn bei den bisher erfassten Schlachtungen beobachten wir bisher einen Rückgang von 13 Prozent“, berichtete Schaack. Dabei werde die Hälfte der Bio-Schweine pauschal bezahlt. Mittlerweile werden Bio-Schweine wieder gesucht und die Preise sind insbesondere für pauschal bezahlte Tiere wieder angestiegen. „Aktuell erzielen E-Schweine in Bio-Qualität 3,29 € und pauschal bezahlte Schweine 3,11 €“, freute sich Schaack. Bio-Ferkel liegen bei 107 €, wobei dieser Wert jedoch weniger repräsentativ ist als der Preis für Schlachttiere. Bemerkenswert sind die unterschiedlichen Preise in Europa. Während in Italien Bio-Schweine derzeit 3,60 € erzielen ist der Preis für dänische Bio-Schweine im September auf 3 € gesunken. Bemerkenswert erscheint, dass mittlerweile in Dänemark ebenso viele Bio-Schweine gehalten werden wie in Deutschland.

Diana Schaack, AMI

Eine vergleichsweise gute Getreideernte mit einem hohen Futteranteil hat im Vergleich zum Vorjahr zu etwas niedrigeren Preisen geführt. „Aktuell zahlt man für Bio-Weizen 30 €/dt und für Triticale 28 €/dt“, sagte Schaack und hob zugleich die Preisabstände zwischen EU-Bio- und Verbandsware

chinesischem bzw. indischem Bio-Sojakuchen bestehen große Preisunterschiede.

Zusammen mit einem Partner hat *Dr. Martin Timmermann* die otx-AG gegründet, um über eine Internetplattform ökologisch erzeugte Produkte einfach handeln zu können und gleichzeitig Preisinformationen zu bieten. Im Vergleich zu anderen Preisinformationssystemen können bei otx ausschließlich Landwirte melden. „Mit 150 Meldern bilden wir den Markt schon ganz gut ab“, berichtete Timmermann. Das Unternehmen hat mittlerweile Zweigstellen in mehreren europäischen Ländern. Der Handel auf o-tx.com ist offen. „Transparenz ist uns sehr wichtig“, betonte Timmermann. Daher können alle Mitglieder, die einen Mitgliedstarif gebucht haben, sämtliche Kontaktdaten eines Angebots schon von Anfang an einsehen. Angebote können jedoch auch zunächst anonym eingestellt werden. Erst wenn man auf ein Gebot eines potentiellen Verkäufers oder Käufers mit einem Gegengebot oder einer Bestätigung des Gebotes reagiert, werden die Kontaktdaten weitergegeben.

Dr. Martin Timmermann, otx AG

Die Bioland Markt GmbH versteht sich als zentraler Ansprechpartner für die Vermarktung von Bioland-Produkten. Ihr Mitarbeiter *Oskar Wendt* berichtete, dass es sich bei rund 80 Prozent des vermarkteten Fleisches um Biolandware handele. „Derzeit suchen wir weitere Schlachthöfe, um in mehr Regionen aktiv sein zu können“, sagte Wendt, denn Regionalität stehe bei den Verbrauchern hoch im Kurs. „Wir müssen aufpassen, dass uns der konventionelle Handel einzelne Aspekte nicht aus

ökologische Produktion könne alle wichtigen Aspekte in sich vereinigen. „Die strengeren Vorgaben des **Bioland**-Verbandes können derzeit nur mit einem **Preisaufschlag** von **5 Cent** honoriert werden“, erklärte Wendt. Viele Abnehmer schätzten vor allem die höhere Sicherheit bei Verbandsware. „Unterstützt durch Regionalität und den Bekanntheitsgrad des Bioland-Warenzeichens sehe ich gute Aussichten für 2015“, fasst Wendt zusammen.

Oskar Wendt, Bioland Markt GmbH

Dr. Uwe Balliet berichtete in der sich anschließenden Podiumsdiskussion von einem Projekt, dass in Niedersachsen prüft, wie man den Markt für Bioprodukte entwickeln könne. „Wir sehen ebenso eine hohe Präferenz für Regionalität. Der Kunde erwartet, dass wir glaubwürdig Bio-Produkte vertreten“, betonte Balliet.

Blick über den Tellerrand

„Wir können nicht billig, wir können nur gut“, so lautet das Credo von *Joachim Klopp*, der seit 2002 seinen Betrieb mit 140 ha und 550 Schweinen ökologisch bewirtschaftet. Nach einer zunächst schwierigen Zeit erweist sich die ökologische Schweinemast seit einigen Jahren als wirtschaftlich. „Wir arbeiten dabei systematisch und kontrollieren regelmäßig unsere Leistungen“, erklärte Klopp seine Strategie. Zusammen mit einem Berater werden beispielsweise dreimal jährlich die Futterrationen angepasst. „Den Preis können wir leider nur mühsam beeinflussen“, so Klopp, aber über regelmäßiges Wiegen könne man gute Schlachtkörper gewährleisten. Gesunde und frohwüchsige Ferkel sind für Klopp der Ausgangspunkt für gute Leistungen. „Dafür kann man dann auch gerne fünf Euro mehr bezahlen“, berichtete Klopp, denn die holt das Mastschwein schnell wieder herein. Die Schweine werden in Altgebäuden gehalten, die 2000 und 2013 mit viel Eigenleistung und zum Teil gebrauchter Stalleinrichtung umgebaut wurden. „Ich habe Zweifel, ob sich ein wesentlich teurerer Neubau rentiert hätte“, so Klopp.

Joachim Klopp, Landwirt

Joachim Klopp versteht sich nicht nur als Mäster, sondern auch als Dienstleister. „Der Vermarkter muss seinen Kunden etwas Authentisches bieten“, möchte Klopp hierzu seinen Beitrag leisten. Bei seinen Metzgern erzielt Klopp seit drei Jahren den gleichen, festen Preis. „Die Preisschwankungen in den vergangenen Jahren brauchte ich nur zur Kenntnis nehmen“, freute sich Klopp über die gute Zusammenarbeit mit seinen Abnehmern.

Aus dem Maststall von Joachim Klopp

Klaus-Henning Rohwer

In den 90er Jahren gründete *Klaus-Henning Rohwer* in Mecklenburg-Vorpommern einen Betrieb mit zunächst konventioneller Freilandhaltung von Sauen. Heute hält Rohwer 170 Sauen im Stall und 80 im Freiland und wirtschaftet seit 2007 ökologisch nach Biopark-Richtlinien. Begonnen hat er zunächst mit einem „Hand-Drei-Seiten-Kipper“, denn erst 1997 erfolgte der Kauf des ersten Schleppers. Der Stall wurde 2013 gebaut. „Die Arbeit ist mit Umstellung auf Stallhaltung komprimierter“, erklärte Rohwer, aber aufgrund der noch kurzen Einsatzzeit und der noch nicht abgeschlossenen Baumaßnahmen könne man noch kein abschließendes Urteil über die Arbeitswirtschaft fällen. „Mit 20 aufgezogenen Ferkeln sind wir unter den Bedingungen des ökologischen Landbaus mit längerer Säugezeit und hohen Auflagen in der Fütterung auf einem guten Weg“, zeigte sich Rohwer zuversichtlich. Die Preise für Bio-Ferkel bei Verkauf über Biopark waren in den letzten zwei Jahren jedoch absolut nicht auskömmlich.

Neuer Wartestall von Klaus-Henning Rohwer

Christian Wucherpfennig, Landwirtschaftskammer NRW

Welche Möglichkeiten die Auswertung von Buchabschlüssen und Betriebszweigen eröffnen wurde von *Christian Wucherpfennig*, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, anhand einfacher und plastischer Rechnungen vorgestellt. Besonderen Wert legt Wucherpfennig auf die Unterscheidung von Liquidität und Rentabilität. Viele Betriebe schauen sich ihre Schlachtabrechnungen zu wenig an. „Bei einem Basispreis von 3,11 € je kg Schlachtgewicht im Schnitt nur 2,75 € zu erzielen sollte einen schon wach machen“, mahnte Wucherpfennig. Dabei sind es nicht immer nur die zu niedrigen Magerfleischanteile, sondern häufig auch Übergewichte, die zu einer heftigen Sanktionierung führen. Auch in der Ferkelaufzucht sind die biologischen Leistungsdaten Ausgangspunkt für die Optimierung. „In Einzelfällen sind es auch zu wenig

lebend geborene Ferkel, die zu mäßigen Aufzuchtleistungen führen“, betonte Wucherpfennig. Nur wer seine Daten kenne, könne etwas verbessern. In einem Fall konnten durch eine Veränderung der Rationen vor allem in der Vormast die Tageszunahmen um 100 Gramm gesteigert werden.

Aristidis Selalmazidis

„Impulse für eine artgerechte Gesellschaft“ lautet der Titel des Vortrags von *Aristidis Selalmazidis*, der als selbständiger Coach und Unternehmensberater tätig ist. Anhand vieler praktischer Beispiele demonstrierte Selalmazidis, wie man eine andere Sicht auf die Dinge (von außen) gewinnen kann. Zu Beginn einer Beratung fragt er: „Warum machst Du das?“. Der Weg zu Verbrauchern und Medien sei elementar. „Wir leben in einer Zeit, um eine Botschaft zu verbreiten“, hob Selalmazidis daher auch hervor. Bei seiner Beratung für das Unternehmen Thönes Natur im niederrheinischen Wachtendonk hat er zunächst vermittelt, dass nicht der Schlachthof im Vordergrund stehen solle, sondern sein Verbund mit Metzgern und Landwirten. „Bio ist nicht tot. Regionalität ist nicht an seine Stelle getreten“, so Selalmazidis. Viele Unternehmen, wie beispielsweise Nestle konzentrieren sich auf Kunden, die bereit sind mehr auszugeben. Nestle schätzt den Anteil dieser „Quality Eater“ auf 26 Prozent. „Die Menschen haben ein bestimmtes Bild von einer Bauernhoffamilie im Kopf“, erklärte Selalmazidis. „Philosophie und Konzept stehen daher am Anfang einer Strategie.“ Und hier dürfe (und müsse) man auch neue Wege gehen. „Was spricht dagegen, wenn Metzgereien neben Fleisch auch vegane Produkte anbieten?“, fragte Selalmazidis. „Dann hat man eben zwei Schlangen im Laden, die man bedient.“

Hubert Redelberger

Hubert Redelberger ist seit fast 30 Jahren als Unternehmensberater tätig, seit 12 Jahren selbständig. „Lange Zeit war ich vor allem ein Menschen der Zahlen“ berichtete Redelberger, aber zunehmend rücke der Mensch in den Vordergrund, um Unternehmen erfolgreich entwickeln zu können. Das Handeln des Menschen ist nach ihm von „Denken, Fühlen und Wollen“ bestimmt. „Nichts nutzt meinen Schlepper so ab wie der Schlepper meines Nachbarn“, demonstrierte Redelberger die Bedeutung von Einstellungen und Gefühlen. Letztlich gehe es um Werte und um die Frage „Was treibt den Menschen um?“. Dabei gebe es defensive und vorsichtige Menschen, aber auch sehr offensiv Agierende. Die einzelbetriebliche Strategie müsse sich daran orientieren.

In der abschließenden Diskussion wurde deutlich, dass es einer gemeinsamen Imagekampagne für die ökologische Schweinehaltung bedarf, denn **„Wer nicht wirbt, der stirbt“**, brachte es Selalmazidis auf den Punkt.

Erfolgreich in der Nische!

Die *Hencke Fleischwaren GmbH* im niedersächsischen Bad Bevensen hat sich frühzeitig spezialisiert, um im Wettbewerb mit den großen deutschen Schlachtunternehmen bestehen zu können. Das Unternehmen wird heute in fünfter Generation von Andreas Hencke geführt. „Wir haben mit regionaler Erzeugung und anspruchsvollen Dienstleistungen zwei Standbeine“, erklärt Hencke. Dabei wird Regionalität wirklich gelebt, denn das Schlachtvieh stammt geradezu aus der Nachbarschaft und der Verkauf der erzeugten Fleisch- und Wurstwaren erfolgt im Umkreis von nur 25 km.

Schlacht- und Zerlegeräume sowie eine der beiden Verkaufsstellen der Fleischerei Hencke

Einen weiteren Schwerpunkt des Unternehmens bilden die Dienstleistungen. „Seit 2007 arbeiten wir eng mit der ebenfalls in Bad Bevensen ansässigen NEULAND GmbH Produktvermarktung für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung zusammen“, sagt Andreas Hencke. „Wir sind ein wenig stolz darauf, den hohen Neuland-Anforderungen an Schlachtung und Zerlegung dabei gerecht zu werden“. Die Schweine werden in kleinen Gruppen gezielt der elektrischen Betäubung zugeführt. Bei jedem Schwein kann die Stromstärke festgestellt werden, so dass die Betäubung jedes Tieres sichergestellt ist. Mittlerweile werden für Neuland 200 Schweine und 40 Rinder wöchentlich geschlachtet, zerlegt und auch zu Wurstwaren verarbeitet. Die nach Neuland zertifizierten Waren werden auch in den beiden eigenen Ladengeschäften in Bad Bevensen verkauft. Zweimal jährlich wird Hencke vom Tierschutzbund kontrolliert.

In ähnlicher Form besteht eine Zusammenarbeit mit der in Wunstorf beheimateten Firma Ökoland GmbH Nord, die sich seit rund 20 Jahren auf den Vertrieb von Ökofleischwaren spezialisiert hat. Hier übernimmt Hencke aber nur Schlachtung und Zerlegung während die Verarbeitung zu Wurstwaren in anderen Unternehmen erfolgt. Das Sortiment von Ökoland besteht aus rund 130 Lebensmitteln in den Kategorien Wurstwaren, Schinken, Konserven und Tiefkühlprodukte. Ökoland verfolgt dabei den konsequenten Weg von 100 % Bio unter Verzicht auf möglichst viele Zusatzstoffe und arbeitet generell ohne Nitritpökelsalz, Phosphate, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, zugesetzte Aromen und ohne Hefeextrakt und geht damit in seinen Verarbeitungskriterien deutlich über die Vorgaben der EU-Bio-Verordnung hinaus. Wöchentlich werden etwa 100 Schweine für Ökoland verarbeitet. Getreu dem Prinzip „Aus der Region, für die Region“ besteht bei Hencke auch die Möglichkeit der Schlachtung von einzelnen Tieren als Variante der Hausschlachtung.

Nicht nur in Sachen Fleischverarbeitung, sondern auch in allen anderen Bereichen ist die Firma Hencke um eine möglichst umweltschonende Produktion bemüht. Neuestes Ergebnis dieser Bemühungen ist die „CO^2-neutrale Wurstherstellung“, denn seit Juli 2013 wird der Strombedarf ausschließlich aus erneuerbaren Energiequellen gedeckt.

Mit „nur“ 450 geschlachteten Schweinen in der Woche gehört die Firma Hencke zu den kleineren Schlachtunternehmen. Getreu der Unternehmensmaxime „Beste Ware führen und zuvorkommend anbieten“ darf sich Andreas Hencke mit seinen Mitarbeitern aber gut gerüstet für die

Zukunft sehen, was auch die umfangreichen Investitionen der letzten Jahre dokumentieren.

60 Sauen nach Bioland-Richtlinien

Bei Michael aus Göhrde im niedersächsischen Wendland fiel die Entscheidung für den ökologischen Landbau 1999. Aktuell werden neben 80 Milchkühen auch 60 Sauen nach Bioland-Richtlinien gehalten. Nachdem die Sauen zunächst im Freiland gehalten wurden, erfolgte später der Umbau von Stallungen, da es im Sommer zu staubig und im Winter zu schlammig war. Nach ein bis zwei Wochen wechseln die Sauen mit ihren Ferkeln ins Gruppensäugen. Insgesamt sind die Ferkel 8 Wochen bei der Sau. Schwache Ferkel kommen auch schon mal an eine Amme. Entsprechend den Bioland-Richtlinien werden die Ferkel vor der Kastration mittels Injektionsnarkose betäubt. Dabei wird jedes Ferkel gewogen, um entsprechend seinem Gewicht die passende Injektionsmenge zu bestimmen. Niedertragende und hochtragende Sauen sind in zwei Gruppenbuchten unterteilt. Zwei Eber laufen mit in der Gruppe. Seit einigen Jahren baut Michael Dreyer, der seinen Betrieb mit zwei seiner Söhne bewirtschaftet, auch Sojabohnen an. Trotz der für Sojabohnen in Niedersachsen nicht gerade optimalen Klimabedingungen wurden im Schnitt der Jahre 25 dt/ha geerntet.

Gruppensäugen bei Michael Dreyer

Abferkelstall. In den ersten 14 Tagen ist ein Auslauf nach draußen nicht erforderlich.

Neuer Bio-Schweine-Stall im Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Echem

Durch die Zusammenfassung der überbetrieblichen Ausbildung im Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Echem bei Lüneburg baut die Landwirtschaftskammer Niedersachsen sowohl für die konventionelle als auch für die ökologische Haltung neue Schweineställe. Für den Ökozweig

sollen 32 Sauen-, 80 Aufzucht- und 260 Mastplätze eingerichtet werden. Aufgrund fehlender eigener Fläche wird mit einem benachbarten Bio-Betrieb im Rahmen einer Futter-Mist-Kooperation zusammengearbeitet. Im Abferkelstall werden HeKu-Freilauf-Abferkelbuchten eingebaut, die im Einzelfall eine Fixierung zulassen. Der Maststall ist in Form einer festen Bauhülle mit Ausläufen nach dem Neuland-System geplant. Das Stallsystem befindet sich derzeit mitten in der Bauphase.

Neues zur Fütterung von Bio-Schweinen

„Das Ziel in der Fütterung von Bio-Schweinen besteht in der Erhöhung der Verdaulichkeit und der Verringerung der sekundären Inhaltsstoffe“, stellte *Gerhard Stalljohann*, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, eingangs fest. Mit Kartoffeleiweiß sei es ein Kinderspiel bedarfsgerechte Rationen zusammenzustellen. „Sojakuchen steht mit Magermilchpulver aus Sicht der Eiweißqualität auf einer Stufe, wird aber nicht so gerne gefressen“, betonte Stalljohann. Großen Wert legt Stalljohann auf Nährstoffuntersuchungen und Leistungskontrollen. „Dieses Jahr sind Weizen und Mais häufig mit Mykotoxinen belastet“, hebt Stalljohann daher hervor. Erste Ergebnisse wusste Stalljohann von einem Ebermastversuch zu berichten. Mit auf die Eber angepassten Futter lassen sich sehr hohe Tageszunahmen erzielen, aber dieses Futter seit mit 60 € je dt auch sehr teuer.