

FLEISCH

TIERISCH IM MIN



SCHWEINEPEST IN DEUTSCHLAND

Rund eine Million Schweine mußten in Niedersachsen notgeschlachtet werden



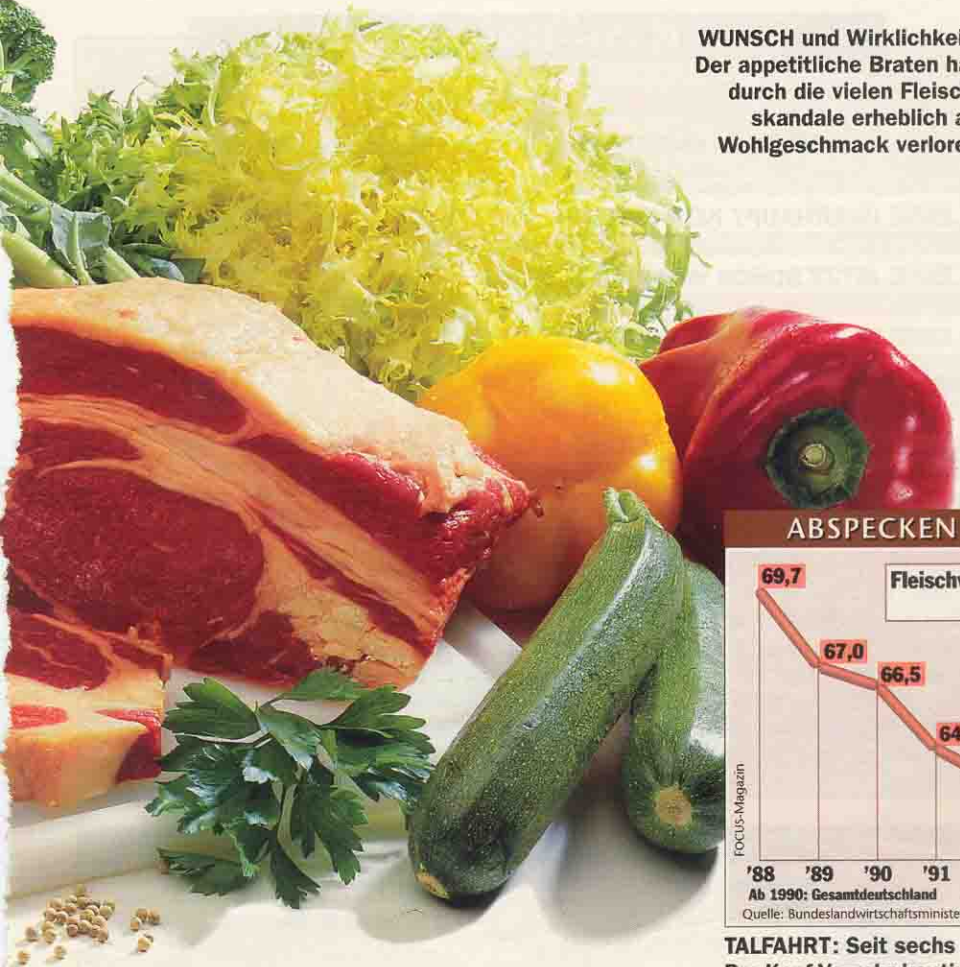
RINDERWAHSINN

Die Angst, daß sich der BSE-Erreger auf den Menschen überträgt, verängstigt viele



HORMONSKANDAL BEI KÄLBERN

Kälber werden getötet, weil Mäster ihnen das Wachstumshormon Clenbuterol spritzen



WUNSCH und Wirklichkeit:
Der appetitliche Braten hat
durch die vielen Fleisch-
skandale erheblich an
Wohlgeschmack verloren

In Herrmannsdorf bei München ist die Bauern-Welt noch in Ordnung. Dort betreibt Karl Ludwig Schweisfurth seine „Landwerkstätten“ mit der Devise, daß „Rinder, Schweine, Schafe und selbst Hühner, Enten und Gänse ihre eigene Würde“ haben.

Das Bekenntnis kommt von keinem gewöhnlichen Bio-Bauern, sondern vom berühmtesten Konvertiten der Fleischbranche. Vor Jahren überkam Schweisfurth die Sinnkrise. Der Ex-Präsident des Bundesverbands der Deutschen Fleischindustrie verkaufte seine Herta-Wurstfabrik, die er vorher zu einem Unternehmen mit Milliardenumsatz hochgemanagt hatte, und gründete seinen heutigen Vorzeige-Betrieb.

Die ehemaligen Managerkollegen halten ihn hinter vorgehaltener Hand für „reich und verrückt“. Denn für die heile Bio-Welt und artgerechte Aufzucht fehlen den einen die Millionen, den anderen die Einsicht. Deshalb mästen die Bauern weiter in Massen, schlachten die Fleischer im Akkord und hoffen, daß es nicht so schlecht kommen möge, wie es manchen Verbrauchern

ABSPECKEN IN RATEN



TALFAHRT: Seit sechs Jahren geht der Pro-Kopf-Verzehr kontinuierlich zurück

bei den Nachrichten übers Metzger- und Mästergewerbe wird.

Ekelpakete: Der Fleischesser mußte in den vergangenen Jahren einiges verdauen. Hormongepushte Kälber, brutale Tiertransporte, verfaultes Fleisch im Supermarkt, dreckige Schlachthöfe, Schweinepest und Rinderwahnsinn: „Je häufiger die Skandale, egal was es ist, desto länger werden die Erholungsphasen“, klagt ▶

US Vielen Verbrauchern hat es den Appetit verschlagen. Die Branche klagt über Umsatzeinbrüche – sie ist selbst schuld



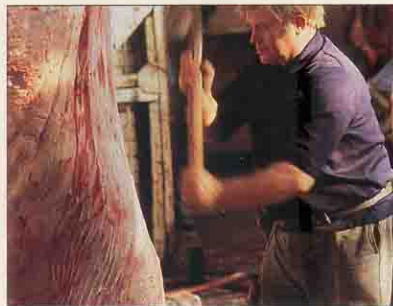
BRUTALE VIEHTRANSPORTE

Unsinnig lange Lebendtransporte empören die Öffentlichkeit



MASSENTIERHALTUNG

Tierquälerische Stallhaltung erzeugt Ekel beim Verbraucher



DRECK IM SCHLACHTHOF

Die Hälfte der deutschen Schlachthöfe hat Hygienedefizite



CHEMIE IM KUHSTALL

Verbraucher befürchten chemische Rückstände im Fleisch

Rudolf Worrigen von der Centralen Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA).

Die Kumulation der Affären zeigt Wirkung. Besonders gebeutelt wurde die Branche in diesem Jahr durch die Nachrichten über BSE, den Rinderwahnsinn. Mitte April erschienen die ersten Berichte, und der Absatz an Rindfleisch ging prompt bis zu 34 Prozent zurück.

Vermutlich kommt es aber noch schlimmer. „Wir haben das turbulenteste Jahr in der Fleischbranche hinter uns“, stöhnt Josef Gessenharter, der Verkaufsleiter der Südfleisch GmbH, einer der größten Fleischlieferanten der Republik. Schon im Vorjahr schrieben alle großen Schlachthausbetreiber blutrote Zahlen, dieses Jahr wurde es



AUSSTEIGER SCHWEISFURTH: Rinder und Schweine haben ihre eigene Würde

nicht besser. „Es ist klar“, meint Dierk Boie von der Norddeutschen Fleischzentrale (NFZ), die für Nordostdeutschland etwa das ist, was Südfleisch für den Süden, „daß Schlachtbetriebe pleite gehen werden“.

Das war absehbar. Schon seit Jahren geht der Fleischverzehr kontinuierlich zurück. Die Branche leidet unter Überkapazitäten und an der zunehmenden Konkurrenz aus Dänemark und Holland, die mit billigen Importen zusätzlich die Preise drückt.

Neben den Skandalen senkt das veränderte Ernährungsbewußtsein den Absatz. „Bei uns kann jeder ohne hohen Genußverlust auf Fleisch verzichten“, bemerkt Thomas Schlier von der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände, „das macht die Märkte labil.“

Konsumverzicht: Mehr als der Metzger um die Ecke ist der Lebensmittel-Einzelhandel betroffen, über den rund drei Viertel des Frischfleisches verkauft

FOCUS-UMFRAGE

Fleisch-Verweigerung

Die Hälfte der deutschen Bevölkerung reduziert den Konsum

„ESSE ÜBERHAUPT KEIN FLEISCH“

3%

Frauen 5%
Männer 2%

„ESSE JETZT SCHON WENIGER FLEISCH“

48%

Frauen 57%
Männer 39%

„ESSE IN ZUKUNFT WENIGER FLEISCH“

16%

Frauen 19%
Männer 14%

GRÜNDE

UNGESUND: 52%

SKANDALE: 42%

ZU TEUER: 4%

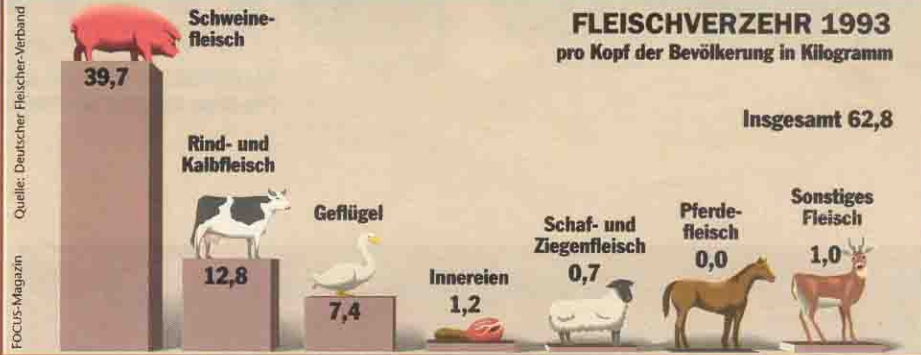
ETHISCHE GRÜNDE: 2%

Quelle: Umfrage des Sample-Instituts im Auftrag von FOCUS unter 1000 Bürgern in den alten Bundesländern

Totalverweigerer sind selten. Doch der Anteil der Fleischkritischen, die immer öfter auf den Braten verzichten, ist hoch und wird noch (um 16 Prozent) zunehmen. Preis und Ethik – zum Beispiel eine ablehnende Haltung zum Töten von Tieren – spielt kaum eine Rolle. Die anhaltende Diskussion um gesunde

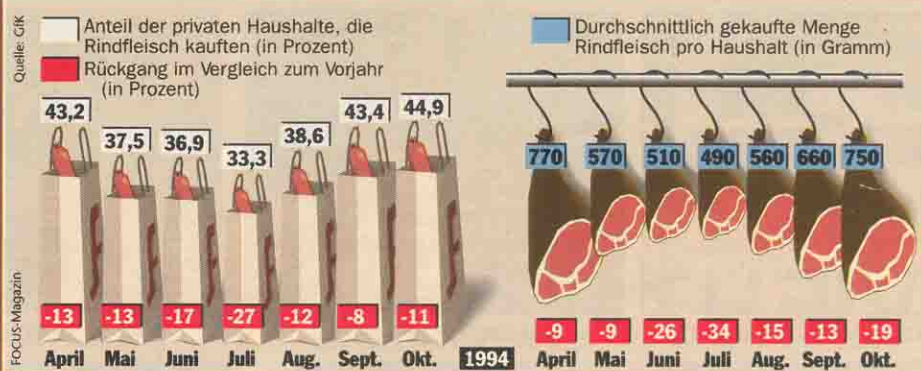
Ernährung und die oft unappetitliche Darstellung der Fleischindustrie in manchen Medien reizen hauptsächlich zum Verzicht. **Weihnachten** ohne Festtagsbraten? Immerhin gab jeder achte Bürger in den alten Bundesländern an, daß er dieses Jahr deutlich weniger Fleisch auf dem Tisch sehen will.

SOVIEL TIER ISST DER MENSCH



DAS SCHWEIN ist der Deutschen liebster Braten. Pferde verschmähen sie

RINDERWAHNSINN UND DIE FOLGEN



ERSTE BSE-BERICHTE tauchten im April auf. Die Verbraucher reagierten prompt

werden. „Einige der anonymen Handelsketten“, erklärt Albert Pröller, Präsident des Fleischer-Verbandes, nicht ohne Schadenfreude, „mußten Einbußen bis zu 50 Prozent hinnehmen.“ Seine Klientel kam mit einem Minus von fünf Prozent noch relativ glimpflich davon.

Die Händler spüren den Verlust. „Im Zuge der BSE-Diskussion und eines geradezu vernichtenden Feldzugs gegen den Fleischkonsum überhaupt wurde nun ausgerechnet der Lebensmittel-Einzelhandel als Hauptschuldiger an der Pranger gestellt“, empört sich Hans-Jürgen Mau, zentraler Fleischeinkäufer der Rewe-Zentrale in Köln.

Handlungsbedarf: Mau und einige Kollegen aus der Handelslandschaft riefen schon für den 31. August alle Beteiligten am Fleischkarussell nach Frankfurt zur Krisensitzung. Dort verabschiedeten die rund 80 Teilnehmer die sogenannte „Frankfurter Deklaration“. Damit sollen ein Mindeststandard für die Qualität der Fleischversorgung garantiert und das Vertrauen der Verbraucher zurückgewonnen werden.

Doch mit der leichten Erholung gegen Ende des Jahres scheint der Elan gemindert. Zur Zeit beschäftigt sich eine Arbeitsgruppe mit der Ausarbeitung der Bedingungen. „Ich sehe das als Prozeß, der mindestens drei Jahre dauert“, erklärt Bernd Hallier, Geschäftsführer des Deutschen Handelsinstituts, der als Moderator der Gruppe dient. Der Verbraucher dürfte frühestens im April 1995 davon etwas merken.

Ob die Notbremse des Handels zieht, bleibt fraglich. Denn in der Branche liegt einiges mehr im argen. Die Verbindung zwischen der planwirtschaftlich angeleiteten Landwirtschaft, der marktorientierten Fleischwarenindustrie und dem Handel führt zu Reibungspunkten. „Die unselige und irrsinnige Agrarpolitik aus Brüssel“, so Landwirtschaftsexperte und Verbraucherschützer Thoms Schlier, „subventioniert Masse und nicht Qualität.“

Diejenigen, die das Fleisch an den Kunden bringen müssen, sind ihren Lieferanten nicht grün. „Wir müssen uns am Verbraucher orientieren“, erklärt Thomas Vogelsang, Sprecher des Bundesverbands der Deutschen Fleischwarenindustrie, „und können nicht darauf achten, ob in der Landwirtschaft ein paar Schweine arbeitslos werden.“

Seine Kritik richtet sich an die Adresse der Züchter und Schlächter: Skan- ▶

ERST KOSTET ES HOLZ DANN BRINGT ES KOHLE

Wissen ist unbezahlbar. Und je mehr Sie darüber wissen, wie Sie an der Deutschen Terminbörse gewinnorientierte Engagements eingehen oder Risiken minimieren können, desto besser. Lernen Sie also unsere PC-Lernprogramme kennen. Und Sie werden sehen: Erst macht das Lernen Spaß. Dann das Geldverdienen.

Die DTB-Lernprogramme gibt es als Vollversion mit DTB-Info-Datenbank zum Preis von DM 199,- und in der "Light"-Version ohne Datenbank zum Preis von DM 99,-. Die DTB-Info-Datenbank ist auch als Einzelmodul zum Preis von DM 149,- erhältlich. Die Preise verstehen sich jeweils inkl. MwSt und zzgl. Nachnahme. Auch über den Buchhandel zu beziehen.

Stück des PC-Lernprogramms 01
„Einführung in die DTB“
 Vollversion Light-Version

Stück des PC-Lernprogramms 03
„DAX-Option“
 Vollversion Light-Version

Stück des PC-Lernprogramms 04
„DTB-Börsenspiel“
 Vollversion Light-Version

Stück des PC-Lernprogramms 05
„DTB-Aktioptionen“
 Vollversion Light-Version

Stück der Info-Datenbank mit
Optionsrechner, Terminmarkt-
lexikon und Sonderfunktionen.

Ich will mehr über die PC-
Lernprogramme der DTB wissen.

Name

Firma

Straße

PLZ/Ort

Telefon


DEUTSCHE TERMINBÖRSE

Gruppe Deutsche Börse · Marketing
60284 Frankfurt · Fax 0 69/21 01 - 37 63

dale schaden dem Absatz und „sie sind ja nicht alle gelogen“.

Kritik kommt auch aus den eigenen Reihen. „Ich will doch nicht jeden Tag die Zeitung aufschlagen und lesen, daß ich ein Lebensmittelvergifter bin“, beschwert sich Hans-Werner Hannemann, Geschäftsführer der Edeka-eigenen Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH.

Anders als viele seiner Kollegen, die sich meist nur als Medien-Opfer fühlen, legt der gelernte Metzgermeister seine Hand auch in eigene Wunden. „Es gibt



„Verbraucher haben kein Verständnis für brutale Viehtransporte“

HANS-WERNER HANNEMANN
BAUERNGUT-CHEF

überhaupt keinen Grund, in Deutschland Lebendvieh über weite Strecken zu transportieren“, kritisiert er die Unart, EU-Exportsubventionen durch weite Lebendtransporte einzuheimsen: „Dafür hat der Verbraucher kein Verständnis.“

Weitere Sünden der Branche: Massentierhaltung und mangelnde Hygiene in den Schlachthöfen. Ginge es nach der EU-Richtlinie, die seit 1993 gilt, müßte mehr als die Hälfte der Metzgerstätten geschlossen werden. Großzügige Übergangsrichtlinien halten sie jedoch am Leben. „Eine klare Wettbewerbsverzerrung gegenüber den Betrieben, die frühzeitig in die Sauberkeit investiert haben“, beschwert sich Hannemann.

Wer der „Frankfurter Deklaration“ beitrifft, soll wenigstens einige Regeln beachten: keine Viehtransporte über sechs Stunden, Schlachtung nach EU-Hygiene-Richtlinie und Herkunftsnachweis des Tieres ab Geburt.

DIE FLEISCHMARKEN DER ÖKO-BAUERN



ANOG

Erzeugergemeinschaft von über 70 Betrieben mit detaillierten Vorschriften für artgerechte Tierhaltung



BIOKREIS OSTBAYERN

Über 140 Betriebe mit dem gemeinsamen Ziel: artgerechte Tierhaltung nach ökologischen Prinzipien

Bioland

BIOLAND

Über 2000 Betriebe. Schwerpunkt liegt mehr auf rückstandsreichem Fleisch aus artgerechter Haltung



DEMETER

Über 1200 Betriebe. Biologisch-dynamische Bewirtschaftung, ganzheitliche Agrar-Philosophie



GAA

Stammt aus der Umweltbewegung der DDR. Über 80 Betriebe mit organisch-biologischem Ansatz



NATURLAND

Über 540 Betriebe, die die Ganzheit Boden-Pflanze-Tier-Mensch als Grundlage ihrer Arbeit schätzen

MARKTANTEIL DER MARKEN AUS KONTROLLIERTER AUZUCHT

10 %

MARKTANTEIL DER ÖKO- ODER BIO-FLEISCHMARKEN

1 %

Vielen ist das zu wenig. Schon seit den achtziger Jahren versuchen fast alle großen Fleischereien und einige Handelsketten, sich mit eigenen Marken vom Massenangebot abzuheben. Mit wohlklingenden Namen wie „Almox“ (Moksel) oder „Ochsen-gold“ (Südfleisch) wollen rund dreißig Fleischmarken ihr Image beim Kunden verbessern.

„Der Verbraucher steht einer verwirrenden Zeichen- und Markenvielfalt gegenüber“, kritisiert die Verbraucherzentrale. Denn einheitliche Grundregeln für die Erzeugung von Markenfleisch gibt es nicht.

Dem Verbraucher bleibt nur übrig, genau nachzufragen, was bei der „kontrollierten Aufzucht“ auch wirklich kontrolliert wird. Doch fast alle Marken legen Wert auf besondere Mastbedingungen, Wachstumsförderer sind meist verboten, bei der Mehrheit auch das Spritzen von Antibiotika.

Die Nachfrage nach dem etwas teureren Markenfleisch ist noch nicht besonders hoch. Der Anteil am gesamten Fleischabsatz bewegt sich bei mageren zehn Prozent.

Trotzdem lohnt sich die Investition in die Qualität. Hans-Werner Hannemann fährt mit seiner Marke „Gutfleisch“ auf jeden Fall besser als der restliche Markt. Als im August Rindfleisch mit minus 34 Prozent im Keller lag, verbuchte Hannemann nur 14,4 Prozent weniger. Bei Schweinen legte er sogar um über acht Prozent zu, die Branche mußte um drei abspecken. ■

DIE GRÖSSTEN SCHLÄCHTER

| Firma | Umsatz '93 (Mrd. DM) | Zu-/Abnahme (%) |
|------------------------------|----------------------|-----------------|
| Moksel | 3,65 | + 15,0* |
| Südfleisch | 3,17 | - 9,3 |
| Norddeutsche Fleischzentrale | 2,6 | - 16,1 |
| Westfleisch | 1,55 | - 13,1 |
| Annuss Fleisch | 1,1 | - 8,3 |

* Umsatzzuwachs nur wegen Zukauf von Eyckeler & Malt
Quelle: Lebensmittel Zeitung

MARTIN KOCH