



Der Klimaschutz rückt in den Fokus

Das dänische Schlachtunternehmen Danish Crown (Halle 6, Stand B40/C49) hat sich ein ehrgeiziges Ziel gesetzt. Bis zum Jahr 2050 will die Genossenschaft Schweinefleisch klimaneutral erzeugen.



Den Ausstoß von Treibhausgasen für Schweinefleisch will Danish Crown deutlich reduzieren.

Im Rahmen der Anuga haben die Fachleute am Stand des dänischen Genossenschaftsunternehmens Danish Crown wieder reichlich Gelegenheit für einen intensiven fachlichen Dialog. Dabei dürfte unter anderem das Thema Nachhaltigkeit im Fokus stehen, denn in diesem Frühjahr hat Danish Crown seine Nachhaltigkeitsziele veröffentlicht. Bis 2030 will das Unternehmen den Ausstoß von Treibhausgasen für Schweinefleisch entlang der gesamten Wertschöpfungskette – also vom Acker bis auf den Tisch – gegenüber dem Vergleichsjahr 2005 um 50 Prozent reduzieren.

„Bereits Ende dieses Jahres kommen 90 Prozent der Schweine, die in unseren dänischen Betrieben geschlachtet werden, von Landwirten, die eine spezielle Nachhaltigkeitszertifizierung haben“, sagt Jakob Sögaard, der als Geschäftsführer für die Länder Deutschland, Österreich und Benelux verantwortlich zeichnet. Die Vision ist es, bis zum Jahr 2050 klimaneutral Schweinefleisch zu erzeugen. „Wir wollen zum weltweit führenden Produzenten von nachhaltigem Fleisch werden“, betont Sögaard. Diese Zielsetzung sei durchaus eine Herausforderung und bedürfe einer engen Zusammenarbeit von Landwirten, Danish Crown, Kunden, Verbrauchern, Politik, NGO und Wissenschaft.

Nicht nur der Genossenschaftskonzern, sondern die gesamte dänische Lebensmittelindustrie hat sich ein ehrgeiziges Ziel gesetzt. Bis zum Jahr 2050 will die Branche Nah-

rungsmittel klimaneutral erzeugen und das bei einem steigenden Produktionsvolumen. Dies hat der Vorstand des Dänischen Fachverbands der Land- & Ernährungswirtschaft in Kopenhagen in diesem Frühjahr mitgeteilt. Anne Lawaetz Arnhung, CEO des Dänischen Fachverbands der Land- & Ernährungswirtschaft, spricht in diesem Zusammenhang von einem historischen Schritt. „Dieses Ziel werden wir nur gemeinsam mit der dänischen Bevölkerung erreichen. Wir müssen hierfür in den kommenden Jahren kräftig in Forschung und Entwicklung investieren“, sagt Arnhung.

In den vergangenen Jahren hat Danish Crown bereits verschiedene Spezialschweine-Programme etabliert, bei denen das Thema Nachhaltigkeit eine Rolle spielt. 2015 ist der Konzern mit dem GOA-Programm (gezüchtet ohne Antibiotika) gestartet, bei denen die Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung keine Antibiotika verabreicht bekommen. Die Produktion von GOA-Schweinefleisch steigt stetig. 2018 hat das Unternehmen mehr als 286.000 Tiere geschlachtet. Bis Ende des Jahres sollen rund 400.000 Schweine aus antibiotikafreier Produktion

an den Haken kommen. Mittlerweile nehmen rund 50 landwirtschaftliche Erzeuger an dem Programm teil. Und das Interesse wächst. Es gibt viele Anfragen von Landwirten, die auf dieses Produktionssystem umstellen möchten. „Unseres Erachtens wird die Nachfrage nach Produkten aus antibiotikafreier Erzeugung in den kommenden Jahren weiter steigen“, meint Sögaard und verweist in diesem Zusammenhang auf das große Interesse an GOA-Ware von Kunden rund um den Globus.

Danish Crown liefert Schweinefleisch aus dem Programm an Abnehmer in den Vereinigten Staaten, Neuseeland und Italien. In Deutschland können Verbraucher seit vergangenen Sommer Wurstwaren kaufen, die aus GOA-Schweinefleisch hergestellt werden. In Dänemark hat der Discounter Netto seit Mitte 2018 sein komplettes Frischfleisch-Standard Sortiment auf GOA-Fleisch umgestellt und auch die Bilka-Hypermärkte haben verschiedene GOA-Frischfleischprodukte im Sortiment. Ausgewiesenes Ziel von Danish Crown ist es, bis 2021 im Jahr 1,5 Millionen Schweine aus antibiotikafreier Aufzucht zu schlachten.