



In der Vermarktung von Schweinefleisch wird die Geschichte des Produkts von der Aufzucht der Tiere über die Verarbeitung bis in den Handel immer wichtiger.

# AUFGEWACHSEN OHNE ANTIBIOTIKA

Rewe Dortmund muss für sein Programm „meat 4 you“ viel Kritik einstecken. Der dänische Schlachtkonzern Danish Crown treibt sein Projekt zur **antibiotikafreien Aufzucht von Mastschweinen** dagegen weiter voran.

Fotos: Werkbild (2), Krato

**D**as Einzelhandelsunternehmen Rewe Dortmund hat auf die Kritik an seinem im Frühjahr gestarteten Qualitätsfleischprogramm „meat 4 you – Regional & Sau Gut“ reagiert. Auf der Homepage von Rewe Dortmund hieß es noch bis vor Kurzem: „Alle teilnehmenden Landwirte garantieren eine tiergerechte Aufzucht und Fütterung ihrer Schweine. Die Tiere erhalten ausgesuchtes und nährstoffreiches, gesundes Futter ohne Antibiotika.“

Diese Aussagen brachten die Verantwortlichen der Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands (ISN) auf die Palme. „Damit wird dem Verbraucher suggeriert, dass bei anderen Schweinen standardmäßig Antibiotika im Futter eingesetzt wird. Das entspricht nachweislich nicht den Tatsachen und ist totaler Quatsch“, stellt ISN-Geschäftsführer Dr. Torsten Staack

## AUF DEN PUNKT

- In den USA steigt die Nachfrage nach Schweinefleisch aus antibiotikafreier Mast.
- Danish Crown reagiert darauf mit einem eigenen Nischenprogramm.
- Die dänischen Erzeuger stehen Schlange.
- Ein marketinggetriebenes Konzept von Rewe Dortmund ist dagegen umstritten.
- Die ISN sieht die Zukunft eher in Regionalität und besonderen Haltungsformen.

klar. Er befürchtet, dass eines Tages Tiere, die therapeutisch gemäß den gesetzlichen Vorgaben behandelt wurden, schlichtweg unverkäuflich werden. „Das wäre nicht nur Lebensmittelverschwendung, sondern auch ethisch mehr als bedenklich“, kritisiert Staack. Zwischenzeitlich hat das Handelsunternehmen die Passage umformuliert. Jetzt heißt es nur noch: „Die Tiere erhalten ausgesuchtes und nährstoffreiches, gesundes Futter.“

Auf Unverständnis stößt das Rewe-Programm meat 4 you auch bei Veterinären. Die Tierärztin Dr. Annegret Wagner praktiziert im bayerischen Samerberg südlich von Rosenheim. In einem Beitrag des Online-Nachrichtenportals wir-sind-tierarzt.de schreibt sie: „Bei dem Programm der Rewe Dortmund werden mit Antibiotika behandelte Schweine mit einer elektronischen Ohr- »



Karsten Westh zieht auf Bornholm für Danish Crown Schweine unter Verzicht auf Antibiotika auf. Den Mehraufwand und die Kosten beschreibt er als erheblich.



marke gekennzeichnet und das Fleisch darf nicht mehr unter dem Label meat 4 you verkauft werden. So stempelt man völlig unbedenkliches Fleisch zur zweiten und damit schlechten Wahl ab.“

Kritiker aus beiden Lagern werfen Rewe Dortmund zudem vor, Verbraucher arglistig in die Irre zu führen. Denn das Unternehmen verkauft an den Bedienungstheken der Supermärkte unter dem Label Schweinefleisch, das von Tieren stammt, die nur in der Mastphase nicht mit Antibiotika behandelt wurden. In der Ferkelaufzucht ist der Einsatz solcher Mittel allerdings erlaubt.

„Ich lehne Konzepte ab, bei denen suggeriert werden soll, dies ist gutes Fleisch und das andere ist schlechtes Fleisch, vor allem, wenn das Etikett nicht das hält, was es verspricht“, sagt Dr. Heinz Schweer, Direktor Landwirtschaft bei der Vion Food Group in Deutschland, einer Tochter des niederländischen Schlachtkonzerns Vion. Der zweitgrößte Schweineschlachter des Landes hat nach Aussage von Schweer keinerlei Ambitionen, ein solches Programm auf den Weg zu bringen. „Die beste Gesundheitsvorsorge sind bessere Haltungsbedingungen. Damit verringert sich der Einsatz von Antibiotika. Daran arbeiten wir gemeinsam mit unseren Landwirten“, erklärt Heinz Schweer.

#### IMPULSE KOMMEN AUS DEN USA

Bei Wettbewerber Tönnies ist Schweinefleisch aus antibiotikafreier Mast durchaus ein Thema. Der Konzern hat nämlich das meat 4 you-Konzept gemeinsam mit Rewe Dortmund entwickelt und sieht sich hier als Vorreiter. „Wir sind sicher, dass dies ein wichtiger Schritt für die ganze Wertschöpfungskette ist. Wir treiben die Entwicklung weiter voran und fördern den schrittweisen Verzicht auf Antibiotika, ohne Landwirten



Die beste Gesundheitsvorsorge sind bessere Haltungsbedingungen.

Dr. Heinz Schweer  
Vion Food Group

und Tierärzten die Behandlung kranker Tiere zu erschweren“, heißt es aus dem Unternehmen.

Möglicherweise hoffen die Verantwortlichen in Rheda-Wiedenbrück, dass eine aktuelle Entwicklung aus den Vereinigten Staaten über den Atlantik nach Europa schwappt. In den USA werben derzeit vor allem große Schnellrestaurantketten mit Auslobungen wie „Antibiotic free“ oder „no antibiotics ever“ für ihre Geflügel- und Schweinefleischprodukte.

Der Hintergrund: Ein steigender öffentlicher Druck hat die Branche dort veranlasst, eigene Antibiotika-Regelungen aufzustellen. Gesetzliche Vorschriften zur Kontrolle des Antibiotikaeinsatzes in der Nutztierhaltung oder gar ein Antibiotika-Monitoring wie in Deutschland gibt es in den USA bislang nämlich nicht.

Fotos: Werkbild, privat

Seit geraumer Zeit steigt in den Staaten aber die Nachfrage nach Fleisch aus antibiotikafreier Erzeugung. Entsprechende Anfragen von US-Kunden gaben beim dänischen Schlachtunternehmen Danish Crown letztlich den entscheidenden Impuls. Gemeinsam mit dem SEGES Danish Pig Research Centre im Dänischen Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft hat der genossenschaftlich organisierte Konzern Anfang 2015 ein Pilotprojekt zur antibiotikafreien Produktion von Schweinefleisch auf den Weg gebracht – das sogenannte OUA-Programm. Die Buchstaben stehen für Opvokset Uden Antibiotika, also aufgewachsen ohne Antibiotika.

„Unser Projekt gewährleistet 100-prozentige Sicherheit, dass die Tiere während ihres gesamten Lebens keine Antibiotika bekommen. Dagegen gilt dies bei anderen Konzepten lediglich für den letzten Lebensabschnitt der Schweine“, sagt Jais Valeur, Chef von Danish Crown, mit Blick auf das meat 4 you-Programm und entsprechende Konzepte in Frankreich.

#### 20 CENT MEHR

Mittlerweile nehmen an dem Projekt 25 dänische Schweinemäster und Ferkelerzeuger teil. Karsten Westh ist einer von ihnen. Der Landwirt mästet in seinem Betrieb auf der Insel Bornholm jährlich rund 22.000 Schweine. „Eine Mast ganz ohne Antibiotika erfordert einen erheblich höheren Zeitaufwand und flexible Mitarbeiter, die sich permanent um eine einwandfreie Hygiene kümmern“, bringt Westh die Herausforderungen auf den Punkt. Diese Form der Erzeugung sei aber auch deshalb kostenintensiver, weil die Tiere ungleichmäßiger wachsen.

Die teilnehmenden Landwirte bekommen für jedes abgelieferte Mastschwein aus antibiotikafreier Produktion einen Bonus von umgerechnet 20 Cent/kg Fleisch. Zum Vergleich: Die rund 50 Vertragslandwirte bei meat 4 you erhalten einen Zuschlag von 2 bis 3 Cent/kg. Aktuell benötigen laut Danish Crown mehr als 60 Prozent der im Pilotprojekt aufgezogenen Tiere keine Antibiotikabehandlung mehr.

In den vergangenen Monaten wurden wöchentlich rund 3.000 dieser Schweine geschlachtet. Das Fleisch wird nach Aussage von Jais Valeur vornehmlich an Großhändler in Europa und den USA geliefert. Auch dänische Restaurants und Fleischerfachge-

schäfte beziehen OUA-Schweinefleisch. „Unseres Erachtens wird die Nachfrage nach Fleisch aus antibiotikafreier Erzeugung in den kommenden Jahren weiter steigen“, sagt Valeur. Er verweist auf das große Interesse an OUA-Schweinefleisch von Kunden in den Vereinigten Staaten, Europa, Asien und Australien. Deshalb sei es ausgewiesenes Ziel, die Schlachtzahlen kontinuierlich zu steigern. Bis Ende dieses Jahres sollen mehr als 5.000 OUA-Tiere in der Woche an den Haken kommen. Laut Valeur werden 2017 insgesamt rund 200.000 Schweine aus dem Programm vermarktet.

Die Verantwortlichen des Projekts sind optimistisch. Ein wesentlicher Faktor für den Erfolg ist das Engagement der Landwirte. Hier sind die Weichen offenbar richtig gestellt. „Aktuell wollen so viele dänische Landwirte an dem Projekt teilnehmen, dass eine Warteliste eingerichtet werden musste“, heißt es aus dem genossenschaftlichen Konzern.

Nach Ansicht von ISN-Geschäftsführer Dr. Torsten Staack macht Danish Crown einen deutlich besseren Job als Rewe Dortmund, weil die Dänen die gesamte Lebensphase der Schweine berücksichtigen. „Angesichts der erreichten Schlachtzahlen können wir hier aber klar von einer Nische sprechen. Eine Nische, die Handel und Schlachtunternehmen ausbauen wollen, aber keine, die der Verbraucher sich wünscht“, meint Staack.

Aus Sicht der Interessengemeinschaft eignet sich das Thema „antibiotikafrei“ nicht zur Marktdifferenzierung. „Es macht viel mehr Sinn, spezielle Programme aufzubauen, bei denen zum Beispiel besondere Haltungsformen oder Regionalität eine Rolle spielen. Damit lassen sich Premiumsegmente erschließen“, sagt Staack. (leh)



Dieter Heimig  
freier Foodjournalist, Köln



# Agrar Bürgerschaft

Die Agrar-Bürgerschaft ermöglicht Ihnen die Umsetzung Ihres Investitionsvorhabens. Denn als Existenzgründer, Hofnachfolger oder Unternehmer in der Landwirtschaft erhalten Sie Kredite häufig nur mit umfangreichen Sicherheiten. Deshalb übernehmen die Deutschen Bürgschaftsbanken nach Prüfung des Vorhabens eine Ausfallbürgschaft gegenüber Ihrer Hausbank. Damit aus Ihren Ideen zukunftssträchtige Investitionen werden.

Alle Infos unter:  
[www.agrar-buergschaft.de](http://www.agrar-buergschaft.de)



Die Deutschen Bürgschaftsbanken sind Förderinstitute, die sich für Wachstum und Innovationskraft im Mittelstand einsetzen.