

**MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ
BADEN-WÜRTTEMBERG**

Postfach 10 34 44 70029 Stuttgart
E-Mail: poststelle@mlr.bwl.de
FAX: 0711/126-2255 oder 2379 (Presse)

An die
Präsidentin des Landtags
von Baden-Württemberg
Frau Muhterem Aras MdL
Haus des Landtags
Konrad-Adenauer-Straße 3
70173 Stuttgart

Datum 16.09.2020
Name May
Durchwahl 0711 126-2481
Aktenzeichen Z(22)-0141.5/572F
(Bitte bei Antwort angeben)

nachrichtlich:
Staatsministerium
Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau

**Antrag der Abg. Karl Rombach u. a. CDU
- Schlachthöfe in Baden-Württemberg und ihre Struktur
- Drucksache 16/8597**

Ihr Schreiben vom 5. August 2020

Sehr geehrte Frau Landtagspräsidentin,

das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz nimmt im Einvernehmen mit dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,
die Landesregierung zu ersuchen*

zu berichten,

1. *welche Schlachthofstruktur gegenwärtig in Baden-Württemberg besteht;*

Zu 1.:

Hygienerechtlich sind in Baden-Württemberg 870 Betriebstätten (Stand 1. Juli 2020) als Schlachthöfe zugelassen.

Darunter befinden sich größere Schlachthöfe, handwerkliche Metzgereien mit Schlachtung und auch landwirtschaftliche Vermarkter mit eigener Schlachtung. Von diesen Schlachthöfen schlachten 46 mehr als durchschnittlich 20 Großvieheinheiten¹ (GVE) pro Woche.

Diese Schlachthöfe verteilen sich wie folgt über die Stadt- und Landkreise:

Schlachthöfe für Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen oder Pferde					
	alle	> 20 GVE/Woche		alle	> 20 GVE/Woche
Regierungsbezirk Stuttgart			Regierungsbezirk Karlsruhe		
Böblingen	15	1	Calw	17	1
Esslingen	22	1	Enzkreis	21	1
Göppingen	26	2	Freudenstadt	18	1
Heidenheim	31	1	Karlsruhe	19	1
Heilbronn	43	1	Neckar-Odenwald-Kreis	17	1
Hohenlohekreis	18	2	Rastatt	5	1
Ludwigsburg	26		Rhein-Neckar-Kreis	30	
Main Tauber Kreis	22	1	Stadt Baden-Baden	3	1
Ostalbkreis	44	1	Stadt Heidelberg		
Rems-Murr-Kreis	31	1	Stadt Karlsruhe	1	
Schwäbisch Hall	36	3	Stadt Mannheim	1	1
Stadt Heilbronn			Stadt Pforzheim		
Stadt Stuttgart			Regierungsbezirk Freiburg		
Regierungsbezirk Tübingen			Breisgau-Hochschwarzwald	36	1
Alb-Donau-Kreis	39		Emmendingen	17	2
Biberach	16	2	Konstanz	17	1
Bodenseekreis	20	2	Lörrach	6	
Ravensburg	22	2	Ortenaukreis	68	1
Reutlingen	26	1	Rottweil	21	
Sigmaringen	16	2	Schwarzwald-Baar-Kreis	27	2
Tübingen	10	1	Tuttlingen	19	
Zollernalbkreis	27	2	Waldshut	31	2
Stadt Ulm	2	2	Stadt Freiburg	4	1

Quelle: Datenbank des MLR zur Berichterstattung an das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Nach dem Marktrecht² (1. Fleischgesetz-Durchführungsverordnung) sind Betriebe und Schlachtunternehmen, die mehr als 500 Schweine, 150 Rinder oder 75 Schafe pro Woche schlachten, verpflichtet, wöchentlich Stückzahlen, Qualitätseinstufungen und Preise zu melden.

¹ Es entspricht:

- | | | |
|----|---|-----------|
| a) | ein Rind mit einem Lebendgewicht über 300 kg sowie Pferde | 1,00 GVE |
| b) | ein Rind mit einem Lebendgewicht bis zu 300 kg | 0,50 GVE |
| c) | ein Schwein mit einem Lebendgewicht von über 100 kg | 0,20 GVE |
| d) | ein Schwein mit einem Lebendgewicht bis zu 100 kg | 0,15 GVE |
| e) | ein Schaf oder eine Ziege mit einem Lebendgewicht von über 15 kg | 0,10 GVE |
| f) | ein Schaf- oder Ziegenlamm oder ein Ferkel mit einem Lebendgewicht von jeweils bis zu 15 kg | 0,05 GVE. |

² Der Begriff des Schlachthofs als eine Betriebsstätte nach Hygienerecht ist nicht gleich den meldepflichtigen Schlachtunternehmen nach Marktrecht, da nach Marktrecht die Unternehmen meldepflichtig sind, die zum Zeitpunkt der Schlachtung Eigentümer der Schlachttiere sind und die Schlachtkörper anschließend verwenden oder vermarkten. Daher können an einem Schlachthof mehrere Schlachtunternehmen tätig und ggf. meldepflichtig sein. Andererseits unterliegen häufig nicht alle Schlachtungen an einem Schlachthof der Meldepflicht nach Marktrecht (Schlachtungen für nicht meldepflichtige Metzger, Direktvermarkter oder Vieh- und Fleischhändler).

In Baden-Württemberg gibt es derzeit 17 meldepflichtige Betriebe für Rinder, 21 für Schweine und 3 für Schafe.

2. *welche Funktion dabei kleine und mittlere Schlachtstätten sowie genossenschaftliche Strukturen einnehmen;*

Zu 2.:

Angesichts des zunehmenden Interesses der Verbraucher an regional produzierten Lebensmitteln ist der Erhalt kleinteiliger, dezentraler, aber auch wirtschaftlich darstellbarer Strukturen im Bereich der Schlachtung in Baden-Württemberg sehr wichtig. Kleinere Schlachtstätten sowie genossenschaftliche Strukturen können zur Versorgung der Verbraucher durch das Ernährungshandwerk auf kurzen Wegen beitragen.

Schlachtungen in kleineren Betrieben sind unter den heutigen Bedingungen nur dann wirtschaftlich darstellbar, wenn für das gewonnene Fleisch deutlich höhere Preise erzielt werden können. Dies setzt wiederum voraus, dass dem Käufer/Verbraucher glaubhaft und nachvollziehbar vermittelt wird, dass er für diese Ware auch eine entsprechend höhere Qualität (z. B. im Hinblick auf die Handwerkskunst) erhält.

Kleine und mittlere Schlachtstätten sowie genossenschaftliche Strukturen, die ein ganzheitliches Konzept entlang der gesamten Wertschöpfungskette inkl. entsprechender Absatz- und Vermarktungswege sowie Service verfolgen, können erfolgreich regionale (Nischen-)Märkte bedienen. Die flächendeckende Versorgung der Bevölkerung mit Fleisch- und Wurstwaren kann durch sie jedoch nicht gewährleistet werden.

Meldepflichtige Betriebe nach dem Marktrecht schlachten beim Schwein und Rind je 79 % der Gesamtschlachtungen. Wird ein Szenario unterstellt, bei dem man davon ausgeht, dass die drei größten Schlachtbetriebe im Land ausfallen, liegt die Versorgung nur bei 19 % (Schwein) bzw. 27 % (Rind).

2019	Schwein	Rind
Verbrauch (im Land, abgeleitet vom Ø-Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland)	523.589 t	161.615 t
Bruttoeigenerzeugung (im Land aufgewachsen bzw. gemästet)	257.227 t	92.933 t
Selbstversorgungsgrad	49%	58%
Schlachtungen (im Land geschlachtet, incl. z.B. Tiere aus Bayern, Hessen oder RLP)	374.129 t	160.205 t
Schlachtungen / Verbrauch	71%	99%
Schlachtungen der meldepflichtigen Betriebe (nach Marktrecht, mind. 150 Rinder bzw. 500 Schweine / Woche)	297.009 t	126.798 t
Anzahl der meldepflichtigen Betriebe	21	17
Anteil an der Gesamtschlachtung	79%	79%
Szenario: Ausfall der 3 größten Schlachtstätten in BW Schlachtungen in allen übrigen Schlachtstätten im Land (ohne Erhöhung der Schlachtmengen)	101.297 t	43.414 t
Versorgung über die übrigen Schlachtstätten	19%	27%

Quelle: Berechnungen der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum in Schwäbisch Gmünd

3. *wie sich die regulatorischen Vorschriften für Schlachtstätten, wie zum Beispiel Hygienebestimmungen, in den vergangenen Jahren verändert haben;*

Zu 3.:

Allgemein:

Bis 2006 benötigten lediglich Schlachthöfe ab durchschnittlich 20 Großvieheinheiten Schlachtaufkommen eine sogenannte EU-Zulassung. Größere Metzgereien mit vielen Filialen und eigener Schlachtung benötigten also auch schon vor 2006 eine Zulassung nach EU-Recht.

An bis Ende 2005 EU-zugelassene Betriebe wurden sehr hohe Anforderungen im Hinblick auf bauliche und technische Ausstattung sowie die Eigenkontrollsysteme und deren Dokumentation gestellt, damit diese am EU-weiten Handel teilnehmen konnten.

Mit dem Inkrafttreten der EU-Verordnung zum Hygienerecht ab dem 1. Januar 2006 wurden die Anforderungen an Schlachthöfe (und andere zuzulassende Betriebe im Bereich der tierischen Lebensmittel wie Fleisch, Wildfleisch, Milch, Ei und Fisch) erheblich flexibilisiert, so dass vom Grundsatz her auch kleine und kleinste Betriebe die Anforderungen erfüllen können. Dies haben die Behörden in Baden-Württemberg auch im Rahmen mehrerer Audits durch die Experten der EU dargelegt und zeigen können, dass keine überzogenen Forderungen gestellt werden.

So stehen z. B. in sehr kleinen Betrieben oft nur wenige oder gar nur ein Raum für die unterschiedlichsten Tätigkeiten (Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Reinigung von Mägen und Därmen, etc.) zur Verfügung. Die gleichzeitige Nutzung eines Raumes für das Schlachten und Zerlegen war nach altem deutschem Hygienerecht nicht erlaubt. Das EU-Recht sieht hierzu keine verbindliche Regelung vor, sofern auf der Grundlage eines ggf. einfachen, aber funktionsfähigen Eigenkontrollsystems eine Kontamination vermieden werden kann.

2013 wurde eine Bestimmung in der nationalen Hygieneverordnung für tierische Lebensmittel gestrichen, die nur ausnahmsweise die Nutzung von Schlachträumen auch für andere Tätigkeiten wie das Zerlegen und Verarbeiten von Fleisch vorsah. Diese nationale Regelung zur Auslegung und Umsetzung des EU-Hygienerechts erwies sich bei Prüfungen durch Experten der EU als nicht notwendig. Im Rahmen der Übergangsfrist zur Zulassung aller kleinen Schlachtbetriebe bis Ende 2009 war das Erfordernis der Trennung von Schlacht- und Zerlegetätigkeiten in einigen Fällen Anlass zur Einstellung von Schlachtstätigkeiten.

Ein Vorschlag aus Baden-Württemberg zur Streichung dieser Regelung bereits im Jahr 2010 fand im Bundesrat keine Mehrheit.

In Bezug auf Schlachtungen außerhalb von Schlachthöfen:

In dem unmittelbar anzuwendenden und hier einschlägigen EU-Lebensmittelhygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 853/2004) ist die Schlachtung von Rindern im Herkunftsbetrieb nicht vorgesehen. Lediglich für Gehegewild und Bisons ist eine derartige Vorgehensweise nach EU-Recht möglich.

Das EU-Recht sieht allerdings die Möglichkeit vor, nationale Ausnahmeregelungen mit Zustimmung der EU-Kommission zu erlassen. Auf dieser Grundlage wurde 2011 in Deutschland die Ausnahme für die Schlachtung von einzelnen Rindern aus ganzjähriger Freilandhaltung im Herkunftsbetrieb eingeführt (§ 12 Abs. 2 Tier-LMHV). In Baden-Württemberg werden vergleichsweise wenig Rinder pro Jahr auf der Grundlage dieser Ausnahmeregelung geschlachtet und das Fleisch lokal vermarktet. Tierhalter, die ihre Rinderherde nur zu einem Teil des Jahres im Freien oder mit ganzjährigem Zugang zum Stall halten, können diese Regelung nicht in Anspruch nehmen.

Dieser nationalen Regelung wurde von der EU-Kommission jedoch nie aktiv zugestimmt und daher hält die EU-Kommission diese nationale Regelung bis heute für nicht EU-konform.

Seit 2008 sind in Deutschland zur Schlachtung von Rindern im Herkunftsbetrieb zudem "mobile Schlachteinheiten" in unterschiedlicher Form im Einsatz. Dabei wird das Tier nach der Betäubung mittels Kugel- oder Bolzenschuss zur Entblutung in einen Anhänger oder einen Container verladen, dort die Schnitte zur Entblutung angebracht, das Blut aufgefangen und das Schlachttier in der "Schlachteinheit" zu einem nahegelegenen Schlachtbetrieb zum weiteren Schlachtprozess verbracht. Diese Schlachteinheit wird dann als mobiler Teil des gesamten, nach EU-Recht zugelassenen Schlachtbetriebes, betrachtet.

Die EU-Kommission hat auf verschiedene Anfragen aus EU-Mitgliedstaaten zur Anwendung derartiger mobiler Schlachteinheiten bisher stets die Auffassung vertreten, dass mobile Schlachtanlagen alle Anforderungen an Schlachtbetriebe nach EU-Recht wie ein kleiner Schlachtbetrieb auf Rädern erfüllen müssten. Dies ist für Geflügel oder Schafe und Ziegen auch mit überschaubarem Aufwand möglich.

Die bisher entwickelten, dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz bekannten, vollständigen mobilen Schlachtanlagen für Rinder sind jedoch sehr aufwändig und damit unwirtschaftlich oder weisen erhebliche Hygienemängel auf.

Auf EU-Ebene wird zurzeit insbesondere auf Initiative von Baden-Württemberg hin eine Änderung beraten, mit der für Rinder die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ab April 2021 erlaubt werden soll. Der bisherige Vorschlag entspricht weitgehend der bisherigen nationalen Ausnahmeregelung nach § 12 Abs. 2 Tier-LMHV mit dem wesentlichen Unterschied, dass die Beschränkung auf ganzjährig im Freien gehaltene Rinder entfallen soll.

Zu weiteren Details wird auf die Antworten vom 30. Juli 2020 zur Kleinen Anfrage des Abg. Rapp LT-DS 16/8398 – Alternativen bei Schlachtungen zu den Fragen 5, 6 und 7 verwiesen.

Weitere Änderungen:

- Ab April 2015 fast völliger Wegfall der Untersuchungspflicht für Rinder im Hinblick auf BSE,
- ab dem 1. Juni 2014 Einführung der sogenannten visuellen Fleischuntersuchung bei Schlachtschweinen als vereinfachte Regeluntersuchung sowie
- ab 2016 Möglichkeit des Verzichts auf die Trichinenuntersuchung bei Schweinen aus Tierhaltungen, die eine behördliche Anerkennung als Haltungsbetriebe mit kontrollierten Haltungsbedingungen im Hinblick auf eine Einschleppung von Trichinellen haben.
- Ab Dezember 2019 trat die neue EU-Kontrollverordnung 2017/625 mit zahlreichen Durchführungsbestimmungen insbesondere auch zu amtlichen Kontrollen in Schlachthöfen und anderen Fleischbetrieben in Kraft. Vereinfachte Untersuchungsgänge für die Fleischuntersuchung von Masttieren werden generell eingeführt.

Der Wegfall der BSE-Untersuchungspflicht bei Rindern über 48 Monaten hat sich unmittelbar auf die Kosten bzw. Gebühren ausgewirkt. Die Einführung der visuellen bzw. risikoorientierten Fleischuntersuchung hatte nur bei größeren Schlachtbetrieben Auswirkungen auf den personellen Aufwand (Reduktion) für die Durchführung der amtlichen Fleischuntersuchung und damit auf die Gebühren, wenn eine effektive technische Ausstattung zur herkunftsbetriebsbezogenen Informationsauswertung am Schlachthof etabliert war.

Die Möglichkeit zum Wegfall der Trichinenuntersuchung wird bisher nur in ganz wenigen Einzelfällen genutzt, da der internationale Handel mit nicht untersuchtem Schweinefleisch noch problematisch ist. Allerdings könnten die Kosten damit bei kleineren Schweinemästern und regionalen Schlachtbetrieben deutlich reduziert werden. Die amtliche Anerkennung setzt allerdings voraus, dass auch der Zukauf von Tieren nur aus anerkannten Betrieben erfolgt. Dies gestaltet sich derzeit noch schwierig, da bisher nur wenige Betriebe die amtliche Anerkennung beantragt haben.

Im November 2019 haben die Länder einem unter Federführung von Baden-Württemberg entwickelten Konzept zugestimmt, mit dem bisher nach EU-Vorgaben geforderte mikrobiologische Untersuchungen in kleinen Schlachthöfen (und anderen kleinen Betrieben auf Einzelhandelsebene) häufig entfallen können, da sich gezeigt hat, dass diese Untersuchungen in kleinen Betrieben zwar erhebliche Kosten verursachen, aber nicht sinnvoll zur Verbesserung der betrieblichen Hygiene verwendet werden konnten. Es ist nun Aufgabe der Wirtschaftsverbände, diese Auslegungshinweise in die Leitlinien der Wirtschaft einzuarbeiten, auf die sich die Mehrzahl der kleinen Betriebe bei der Umsetzung des Hygienerechts stützen.

4. *wie die Landesregierung die Situation des Tierwohls im Zusammenhang mit Schlachtbetrieben auch im Hinblick auf Tiertransporte im Land bewertet;*

Zu 4.:

Der Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Schlachtung wurde mit der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009, die seit dem 1. Januar 2013 in Kraft ist, EU-weit wesentlich verstärkt. Die Verordnung gilt unmittelbar in allen Mitgliedstaaten und wird national ergänzt durch die Tierschutz-Schlachtverordnung vom 20. Dezember 2012 (BGBl I S. 2982). Als wesentliches Prinzip ist der Lebensmittelunternehmer für die Einhaltung der Vorgaben verstärkt verantwortlich. Zudem werden an Unternehmer weitergehende Anforderungen in Bezug auf die Tötung gestellt. Sie müssen insbesondere

- zusätzliche Betäubungskontrollen anhand einer repräsentativen Stichprobe vornehmen bzw. ein Verfahren zur Überwachung der Betäubung einschließlich Dokumentation implementieren,
- alle Tätigkeiten von der Anlieferung der Tiere bis zur Entblutung mittels Standardarbeitsanweisungen beschreiben und durchführen und
- sicherstellen, dass das Personal sachkundig ist und bei der Schlachtung nur Personen mit Sachkundenachweis tätig werden.

Zusätzlich muss in „Großbetrieben“ (Betriebe, die über 1.000 Großvieheinheiten/Jahr schlachten) ein Tierschutzbeauftragter benannt werden, der für die Einhaltung der Anforderungen an den Tierschutz bei der Schlachtung verantwortlich ist.

Der Transport stellt für Schlachttiere wegen des Treibens, des ungewohnten Umfelds, der beengten Verhältnissen auf dem Fahrzeug und ggf. dem Mikroklima im Transportfahrzeug und der ständig notwendigen Muskelanspannung, um das Gleichgewicht zu halten, eine Belastung dar.

Dies alles kann sich letztlich auch negativ auf die Fleischqualität auswirken. Auf Landesebene besteht im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg die Vorgabe, dass Schlachttiere nicht länger als vier Stunden zur Schlachtung transportiert werden dürfen. Transportzeiten sollten grundsätzlich so kurz wie möglich gehalten und Schlachttiere so nah wie möglich am Ort der Erzeugung geschlachtet werden. Die Landesregierung unterstützt deshalb aus Gründen des Tierschutzes, aber auch unter dem Gesichtspunkt der Regionalität, den Erhalt regionaler Schlachtstrukturen sowie Systeme zur „hofnahen Schlachtung“ (siehe auch Antwort zu Frage 10).

Ergänzende Informationen zu Tiertransporten sind der Antwort der Landesregierung auf die Kleine Anfrage des Abg. Paul Nemeth CDU, Tierschutz beim Tiertransport – Standards und Kontrollen, Drucksache 16/5441, zu entnehmen, siehe dort insbesondere die Antworten zu den Fragen 1, 2 und 4.

5. *welchen Zusammenhang die Landesregierung zwischen der Struktur der Fleischproduktion und dem Verbraucherverhalten in Baden-Württemberg sieht;*

Zu 5.:

Die Entwicklungen im Fleischmarkt in Deutschland werden letztendlich durch die Bedeutung der unterschiedlichen Absatzwege von Fleisch und Wurstwaren bei den Absatzmittlern und deren Einkaufsstätten bestimmt. Dies schlägt sich somit in den entsprechenden Marktanteilen und deren weiteren Entwicklung nieder.

Fleisch – Entwicklungen in den Einkaufsstätten in Deutschland

Einkaufsmengen 1000 t	2015	2017	2019	Marktanteil 2019 in % (grdt.)
Insgesamt	1.030,8	1000,7	913,2	100
Discounter	293,2	308,7	287,9	31,5
SB-Warenhäuser	184,1	174,8	160,2	17,5
Sonstige Vollsort.	335,2	318,3	296,7	32,5
Metzgereien	156,8	143,6	116,0	12,7
Sonstige Einkaufsst.	61,5	55,5	52,4	5,7

Quelle: AMI 2020 nach GfK Haushaltspanel

Fleischwaren und Wurst – Entwicklungen in den Einkaufsstätten in Deutschland

Einkaufsmengen 1000 t	2015	2017	2019	Marktanteil 2019 in % (grdt.)
Insgesamt	1.382,1	1.387,1	1.304,6	100
Discounter	599,6	621,9	560,1	43
SB-Warenhäuser	200,0	196,3	188,7	14,5
Sonstige Vollsort.	320,1	323,3	325,3	25,0
Metzgereien	201,1	186,5	164,2	12,6
Sonstige Einkaufsst.	60,7	59,1	58,6	4,5

Quelle: AMI 2020 nach GfK Haushaltspanel

Vor dem Hintergrund eines scharfen Wettbewerbs in diesem Sektor und rückläufiger Einkaufsmengen sind alle Akteure dieser Wertschöpfungsketten daran interessiert, an den Veränderungen bei den Absatzwegen partizipieren zu können. Um die entsprechenden Anforderungen der Absatzmittler erfüllen zu können, haben sich die Strukturen in Hinblick auf Leistungsfähigkeit, Hygiene, große einheitliche Partien, SB-Ware, Logistik, etc. entsprechend entwickeln müssen. Dies hat die Entwicklung zu größeren Schlachtkapazitäten, insbesondere auch in der Nähe der Schwerpunktregionen der tierischen Veredelung, befördert.

Unbeschadet davon können Nischenmärkte erfolgreich gerade auch von kleineren Unternehmen mit entsprechend ausgestalteten Wertschöpfungsketten, ggf. auch mit kurzen Transportwegen, bedient werden. Im Süden Deutschlands dürfte der Anteil des Absatzes über das Ernährungshandwerk (Metzgereien) über dem Bundesdurchschnitt liegen.

Die Erwartungen und Bedürfnisse der Verbraucher haben sich in den letzten 40 Jahren deutlich geändert. Fleisch und Wurst sollen möglichst lange haltbar sein, da die Einkaufshäufigkeit abnimmt. Die Nachfrage nach aufwändig zuzubereitenden Erzeugnissen sowie traditionellen Fleischerzeugnissen wie z. B. Eisbein hat nachgelassen. Diesen Bedürfnissen kommen Supermärkte und Discounter mit niedrigen Verbraucherpreisen entgegen. Diese Händler beziehen ihre Produkte von Herstellern, die große Chargen mit gleichbleibender Qualität zu niedrigen Preisen liefern können.

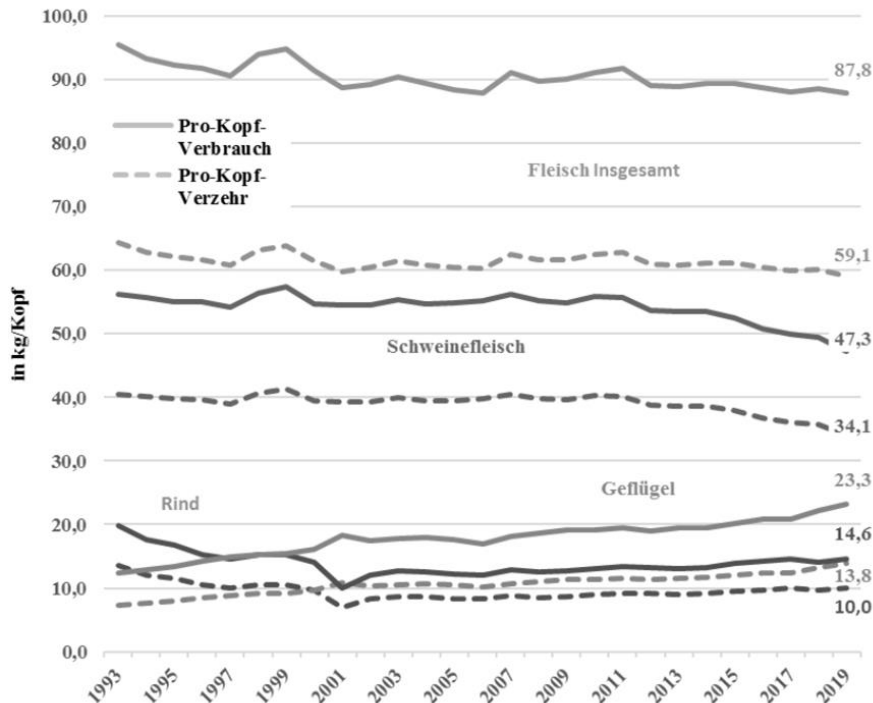
Der Fleischkonsum war in den letzten Jahrzehnten bei allen Fleischarten, ausgenommen Geflügelfleisch, tendenziell leicht rückläufig. Laut dem Bericht zur Markt- und Versorgungslage Fleisch 2020 der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung lag die in Deutschland zum Verbrauch zur Verfügung stehende Menge Fleisch 2019 nach vorläufigen Zahlen bei 87,84 kg/Kopf. Beim Fleischverbrauch ist zu beachten, dass der tatsächliche menschliche Verzehr deutlich unter dem Verbrauch liegt, da Knochen, Abschnitte, die als Tierfutter verwendete Menge, die industrielle Verwertung und Verluste in den Verbrauch eingerechnet werden.

Der statistische Verzehr wird über artspezifische Faktoren aus dem Verbrauch berechnet. Er soll die tatsächlich von Menschen verzehrte Menge darstellen. Der Verzehr nahm 2019 im Vergleich zum Jahr 2018 nach vorläufigen Zahlen ab und lag bei 59,5 kg/Kopf (-1,0 kg/Kopf). Im Durchschnitt verzehrte jeder Einwohner in Deutschland 10 kg Rind-, 34,1 kg Schweine- sowie 13,8 kg Geflügelfleisch.

[Bericht ist online abrufbar unter: <https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/Fleisch/2020BerichtFleisch.html>]

Die folgende Graphik zeigt die Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches und den Verzehr von Fleisch (kumuliert und je Tierart) in den letzten Jahren.

Pro -Kopf-Verbrauch und Verzehr von Fleisch in den Jahren 1993 bis 2019



Quelle: BLE 2020 – Markt- und Versorgungslage Fleisch 2020

Verbraucherumfragen ergeben, dass die Deutschen Lebensmittel immer bewusster einkaufen und auf Frische und Regionalität achten. Inzwischen geben viele Kunden an, dass Sie bereit wären, für eine bessere Qualität einen höheren Preis zu zahlen und auch an Premium-Produkten interessiert wären. Laut dem Ernährungsreport 2020 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gibt jede dritte befragte Person (39 Prozent) der rund 1000 befragten deutschen Bürgerinnen und Bürger im April 2020 an, dass die Landwirtschaft für sie in der Corona-Krise an Bedeutung gewonnen hat. Besonders unter den Jugendlichen und jungen Erwachsenen ist die Landwirtschaft wichtiger geworden als vor der Krise (47 Prozent). Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher wollen verstärkt auf Produkte mit kurzen Transportwegen zurückgreifen. Gleichzeitig legen sie Wert darauf, beim Lebensmitteleinkauf die Landwirtschaft in ihrer Region und das lokale Nahrungsmittelhandwerk zu unterstützen. Für 76 Prozent ist es wichtig, dass ihre Fleisch- und Wurstwaren aus der Region kommen. [Bericht ist online abrufbar unter: <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2020.html>].

Die Bereitschaft ist bei den Verbrauchern da, aber beim Kaufverhalten zeigt sich, dass der Großteil der Kunden eher zu günstigen Fleischprodukten greift.

Rückblickend gab es für die Vieh- und Fleischwirtschaft angesichts der nachfrage-seitigen Entwicklungen und wirtschaftlichen Bedingungen, abgesehen von den Nischen, kaum wirtschaftlich darstellbare Alternativen.

Ob die bisherigen Modelle der Fleischwirtschaft, vor dem Hintergrund des sinkenden Fleischkonsums und der derzeit stattfindenden Orientierung nach mehr Tierwohl, zukunftsfähig sind, wird sich zeigen müssen. Zukunftsfähige Modelle und Marketingkonzepte, die aktuelle gesellschaftliche Forderungen und Entwicklungen aufgreifen, sind aus Sicht des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unterstützungswürdig.

6. *welche Auswirkungen die gegenwärtige Struktur der Schlachthöfe im Land auf die Fleischqualität hat;*

Zu 6.:

Die Schlachthofstruktur, wie in der Antwort zu Frage 1 beschrieben, gibt allein keinen Hinweis auf die im Einzelfall produzierte Qualität.

Eine Reihe von Untersuchungen belegen, dass starker Stress vor der Schlachtung sich negativ auf die Fleischreifung und damit die sensorische Fleischqualität auswirkt. Neben der Transportdauer und den Transportbedingungen (schonende Fahrt, Temperaturen, Besatzdichte, Wasserversorgung, getrennte Unterbringung von Tieren aus anderen Stallungen), haben der schonende Umgang mit den Schlacht-tieren bei der Be- und Entladung, die Aufstallung im Schlachthof und der Zutrieb zur Betäubungsfalle sowie eine zuverlässige Betäubung Einfluss auf die Gesamtbelas-tung vor der Schlachtung.

Ferner gewährleistet ein flächendeckendes Angebot an Schlachthöfen allein keine kurzen Transportwege, da die Wirtschaftlichkeit des ausgewählten Schlachtortes durch viele andere Faktoren neben der Transportdauer bestimmt wird.

7. *wie das Metzgereihandwerk mit eigenem Betrieb sowie mittelständische Schlacht-stätten in einer dezentralen Struktur gestärkt werden können;*

Zu 7.:

Im Rahmen der Förderung der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse (Marktstrukturverbesserung) besteht die Möglichkeit, Unternehmen der Verarbeitung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, wie z. B. Metzgereien oder Schlachthäuser, bei ihren Investitionen im Bereich der Schlachtung von Tieren zu unterstützen. Diese Fördermöglichkeit ist nach den derzeit gültigen Bestimmungen des Rahmenplans der Gemeinschaftsaufgabe Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes (GAK) bundeseinheitlich auf Unternehmen mit weniger als 50 Beschäftigten und einem Jahresumsatz bzw. einer Jahresbilanz bis 10 Mio. Euro begrenzt („Kleinst-“ oder „Kleines Unternehmen“ nach der EU-Definition für Kleinstunternehmen, kleine und mittlere Unternehmen (KMU)). Mittlere und größere Verarbeitungs- und Vermarktungsunternehmen sind im Bereich der Schlachtung von Tieren von der Förderung ausgeschlossen.

Darüber hinaus sind Investitionen, die dem Bereich vor der Schlachtung (z. B. Sammelstall) oder der an die Schlachtung anschließenden Zerlegung und Verarbeitung zuzurechnen sind, über die Marktstrukturverbesserung förderfähig, sofern die antragstellenden Unternehmen der Fleischwirtschaft nicht mehr als 750 Personen beschäftigen oder einen Jahresumsatz bis maximal 200 Mio. Euro haben.

Nicht gefördert werden können Investitionen, die dem Absatz auf der Einzelhandelsstufe dienen, wie z. B. Ladenlokale, sowie Investitionen, die von einer Kommune durchgeführt werden.

Unternehmen, die den kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) zugerechnet werden, erhalten eine Marktstrukturförderung von 20 %. Wenn ein KMU-Unternehmen überwiegend Qualitätsprodukte (ökologisch, Biozeichen Baden-Württemberg, Qualitätszeichen Baden-Württemberg, geschützte geografische Angabe, geschützte Ursprungsbezeichnung, garantiert traditionelle Spezialität) erfasst und vermarktet, wird ein erhöhter Zuschuss von 30 % gewährt. Der Fördersatz für die größeren Unternehmen liegt generell bei 15 %.

Den Metzgereien stehen auch vom Land geförderte Unternehmensberatungen offen, die von Beratern der Handwerkskammern geleistet werden und die die Betriebe in kaufmännischen, technologischen und betriebsorganisatorischen Fragen der Unternehmensführung beraten sowie bei der Betriebsnachfolge Hilfestellung leisten.

Unter der Voraussetzung, dass die betrieblichen Gegebenheiten und Perspektiven der handwerklichen Metzgereien insbesondere im Hinblick auf Nachfolge, Personal und Standortperspektiven (rohstoff- und nachfrageseitige) zukunftsfähig sind, ist die Positionierung im hochpreisigen Segment erforderlich. Die Grundlage, um eine Eigenschlachtung oder Lohnschlachtung in kleineren modernen bzw. modernisierten Einheiten ökonomisch darzustellen, ist ein Marketingkonzept im Mix von Preis, Qualität und Service.

In diesem Kontext können horizontale und vertikale Kooperationen zur Sicherstellung der erforderlichen Strukturen im Bereich Schlachtung und Zerlegung beitragen und ggf. in der gemeinsamen Marktbearbeitung die Wirtschaftlichkeit dezentraler Schlachtstrukturen ermöglichen.

Mit dem Förderinstrument der Marketing- und Entwicklungsprojekte kann das Land im Kontext der Qualitätsprogramme des Landes gemeinschaftliche Projekte unterstützen. Maßnahmen und Prozesse, die den Auf- und Ausbau von Wertschöpfungsketten sowie horizontaler und vertikaler Kooperationen befördern, können dabei unterstützt und begleitet werden. Auch handwerkliche Betriebe und mittelständische Schlachtstätten können mit ihren Erzeugern für einen Förderantrag in Frage kommen, sofern die Voraussetzungen an eine nachvollziehbare Produkt- und Prozessqualität auf Basis heimischer Rohstoffe erfüllt sind.

8. *wie die Lage kleiner und mittlerer Erzeuger- sowie Metzgereibetriebe zum Beispiel durch regionale Direktvermarktung oder genossenschaftliche Organisationsmodelle gestärkt werden kann;*

Zu 8.:

Kleine und mittlere landwirtschaftliche Betriebe, die im Rahmen der Direktvermarktung in die Schlachtung, Verarbeitung und Vermarktung investieren, können im Rahmen der einzelbetrieblichen Investitionsförderung über den Programmteil Diversifizierung gefördert werden. Ziel ist es, die landwirtschaftlichen Betriebe beim Aufbau weiterer betrieblicher Standbeine bzw. der Erhöhung der Wertschöpfungstiefe zu unterstützen. Der Fördersatz im Bereich der Diversifizierung liegt bei 25 % der zuwendungsfähigen Kosten.

Kleine und mittlere Metzgereibetriebe können, sofern die Fördervoraussetzungen erfüllt sind, eine Förderung im Rahmen der Marktstrukturverbesserung erhalten. Näheres siehe die Ausführungen zu Frage 7.

9. *inwieweit die Landesregierung Möglichkeiten sieht, die derzeitigen Regulierungen und Vorschriften so anzupassen, um die Situation kleiner und handwerklicher Schlachtbetriebe zu verbessern;*

Zu 9.:

Eine Anpassung bestehender Regulierungen und Vorschriften ist im Wesentlichen nur über die Organe der EU möglich, da es sich bei den lebensmittelhygienerechtlichen Regelungen fast vollständig um unmittelbar geltendes Unionsrecht bzw. bei der Kommission notifizierte einzelstaatliche Ausnahmeregelungen handelt.

Das EU-Hygienerecht lässt häufig erhebliche Auslegungsspielräume. Der Auslegungsspielraum soll es auch kleineren Betrieben ermöglichen, wirtschaftlich vertretbare Lösungen anzuwenden, die vom Nutzen für die Hygiene zumindest vergleichbar sind. Dies betrifft zum Beispiel die zeitliche Trennung von Tätigkeiten in gleichen Räumen/Arbeitsbereichen, anstelle für Tätigkeiten mit unterschiedlichen Hygieneanforderungen stets getrennte Räume vorzuhalten.

Diese Auslegungsspielräume sinnvoll anzuwenden, ist zum Teil Aufgabe der Unternehmen und Verbände, zum andern aber auch der Behörden, da diese im Rahmen der Überwachung bewerten müssen, ob diese Lösungen geeignet sind, um die Sicherheit der hergestellten Produkte zu gewährleisten. Hygieneleitlinien der Wirtschaft sollen helfen, diese Auslegungsspielräume sinnvoll auszufüllen. In Ergänzung arbeiten die Länder, meist zusammen mit Vertretern des Fachressorts der Bundesregierung, an Auslegungshinweisen, wie z. B. zur Bewertung von mikrobiologischen Eigenkontrollen (siehe Frage 3 letzter Absatz).

Die Anpassung dieser Regelungen ist daher aus Sicht der Landesregierung auch nicht das zentrale Werkzeug zur Reduktion der Belastung kleiner handwerklicher Schlachtbetriebe, sondern die Beschränkung der Forderung nach umfassender Dokumentation auf das wirklich Notwendige sowie die flexible Auslegung der baulichen und technischen Anforderungen.

10. *was die Landesregierung unternimmt, um Schlachtungen vor Ort („Hofschlachtungen“) zu ermöglichen beziehungsweise zu erleichtern;*

Zu 10.:

Es gibt unterschiedliche Modelle und Konzepte für schonende, tiergerechte Schlachtungen, für die häufig der Begriff "hofnahe Schlachtung" verwendet wird. Diese Bezeichnung ist nicht eindeutig definiert und umfasst unterschiedliche Systeme, die den Verzicht auf den Transport von lebenden Schlachttieren zu einem Schlachtbetrieb/Schlachthof gemeinsam haben.

Bei der „hofnahen“ Schlachtung können unterschieden werden:

1. Schlachtung im komplett mobilen Schlachtsystem
2. Schlachtung in einem EU-zugelassenen, teilmobilen System; mobiler „Schlachtraum“ als Teil eines ortsfesten Schlachthofs (nur der Schlachtraum kommt zum Schlachttier)
3. Schlachtung von Haustieren in der Tierhaltung außerhalb des Schlachthofs mit Abschluss der Fleischuntersuchung im zugelassenen Schlachthof

Neben der Schlachtung einzelner, ganzjährig im Freien gehaltener Rinder im Herkunftsbetrieb ist insbesondere die teilmobile Schlachtung eine Möglichkeit, dem Wunsch nach einer Schlachtung ohne lange Transportwege Rechnung zu tragen. Daher wurde in der Koalitionsvereinbarung die Förderung der Entwicklung (EU-rechtskonformer) attraktiver Modelle zur mobilen Schlachtung aufgenommen („Außerdem werden wir uns für die Schlachtung der Tiere in ihrer Herkunftsregion stark machen und attraktive Modelle für mobile Schlachtung entwickeln. Wir wollen den Tieren lange Transportwege ersparen.“). Die zuständigen Behörden in Baden-Württemberg begleiten derartige Vorhaben konstruktiv.

Bei der „mobilen Schlachtung“ werden die Rinder zur Schlachtung auf dem Haltungsbetrieb in einen Fangstand getrieben, dort unter kontrollierten Bedingungen betäubt und unmittelbar danach in einem mobilen Schlachtraum hygienisch entblutet (sog. teilmobile Schlachtung). Anschließend werden die Tierkörper zur weiteren Bearbeitung und Fleischuntersuchung in einen EU-zugelassenen stationären Schlachtbetrieb befördert.

Voraussetzung ist jedoch die Einhaltung geltenden Unionsrechts. Der EU-Kommission vorgestellte Systeme von teilmobilen Schlachtsystemen, wie beispielsweise Schlachtanhänger, wurden stets als nicht rechtskonforme Schlachtungen bewertet.

Vor diesem Hintergrund hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz 2016 eine Bund-Länder-Arbeitsgruppe geleitet, mit dem Ziel, einen Beschluss zu den Bedingungen für eine teilmobile Schlachtung von Rindern im Einklang mit dem geltenden EU-Recht herbeizuführen. Dieser wurde 2017 gefasst und mit Erlass vom 20. Februar 2018 in Baden-Württemberg umgesetzt.

2018 wurde ein von der Landesregierung gefördertes Projekt zur teilmobilen Schlachtung von Rindern durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz eng begleitet. Es folgte 2020 die Förderung der Entwicklung einer teilmobilen Schlachtung von Schweinen durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz.

Bei der Schlachtung im Herkunftsbetrieb kann neben dem im Schlachthof üblichen Bolzenschussverfahren mit Einwilligung der zuständigen Behörde auch der Kugelschuss („Weideschuss“) zur Betäubung eingesetzt werden. Nach den rechtlichen Vorgaben darf der Kugelschuss nur angewendet werden bei Rindern, die ganzjährig im Freien gehalten werden. Eine nur vorübergehende Haltung im Freiland, z. B. während der Sommermonate, erfüllt die Ausnahmebedingungen nicht.

Im Hinblick auf den Tierschutz stellt diese Methode sehr hohe Anforderungen an die Sachkunde und Fähigkeiten des Schützen, um erhebliche Schmerzen und Leiden der Tiere durch Fehlschüsse, die nicht zum sofortigen Verlust der Wahrnehmungsfähigkeit und Tod des Tieres führen, mit hoher Sicherheit zu vermeiden.

Bei der Prüfung von Anträgen zum Betäuben und Töten von Rindern mittels Kugelschuss auf der Weide legen die zuständigen Behörden daher strenge Maßstäbe an. Dabei ist zu klären, ob andere Methoden, wie die Bolzenschussbetäubung, eingesetzt werden können. Da der Tierhalter gemäß § 2 des Tierschutzgesetzes die Betreuung und Heilbehandlung der Tiere auch bei Freilandhaltung gewährleisten muss, wird somit i. d. R. das Vorhandensein von geeigneten Fang- und ggf. Fixiereinrichtungen erforderlich sein, in denen dann auch übliche Betäubungsverfahren eingesetzt werden können. Auch bei ganzjähriger Weidehaltung lässt sich die Verwilderung von Haustieren durch entsprechendes Management verhindern, z. B. durch geschicktes Fütterungsmanagement und regelmäßige Jungtierfütterung. Dabei können die Tiere sowohl an die Fangeinrichtungen als auch an den Menschen gewöhnt werden.

Der Einsatz des Kugelschusses zur Tötung oder Betäubung von Rindern auf der Weide ist somit nicht grundsätzlich erforderlich. Die Einwilligung zum Kugelschuss kann demzufolge nur in begründeten Einzelfällen erteilt werden.

Eine Einwilligung soll insbesondere nur dann erfolgen, wenn die Rinder aus Gründen des Tierschutzes und auch des Arbeitsschutzes nicht transportiert werden können. Darüber hinaus müssen die waffenrechtlichen Voraussetzungen vorliegen.

Der Erwerb einer mobilen Schlachthanlage durch einen Erzeuger- bzw. Metzgereibetrieb wäre, sofern die Fördervoraussetzungen erfüllt sind, im Rahmen der einzelbetrieblichen Förderung – Programmteil Diversifizierung bzw. der Marktstrukturverbesserung förderfähig.

11. *wie das Bewusstsein für regionale und handwerkliche Fleischproduktion sowie für die Fleischqualität im Land gestärkt werden kann.*

Zu 11.:

Die Regionalkampagne „Natürlich. VON DAHEIM“ wurde im August 2017 gestartet. Verbraucherinnen und Verbraucher sollen nachvollziehbar und transparent über die Vorzüge und den Mehrwert regionaler Wertschöpfungsketten sowie regionaler Lebensmittel sensibilisiert werden.

Anhand der Erzählkette ‚Menschen, Produkte und Geschichten‘ sollen die Gesamtheit und die Vielfalt der baden-württembergischen Lebensmittel und Spezialitäten in allen wichtigen Absatzkanälen erlebbar gemacht und die Besonderheiten, der entsprechende Mehrwert der Erzeugnisse dargestellt werden. Die Menschen, die Produkte (einschließlich Produkt- und Prozessqualität) und die Geschichten dahinter sollen thematisiert und somit der entsprechende Mehrwert regionaler Lebensmittel und Agrarerzeugnisse aus Baden-Württemberg herausgestellt werden. Denn jedes Lebensmittel hat eine Geschichte, und wer regional einkauft, weiß nicht nur, wo die Produkte erzeugt und verarbeitet wurden, sondern kann die Geschichten erfahren, die zu den einzelnen Lebensmitteln gehören und auch die Menschen kennenlernen, die dahinterstehen.

Hierbei ist entsprechend auch eine nachvollziehbare Produkt- und Prozessqualität von essentieller Bedeutung. Die Transparenz von Wertschöpfungsketten und die Nachvollziehbarkeit von Herkunft und Qualität sind der wesentliche Kern der Regionalkampagne. Daher stehen im Mittelpunkt der Kampagne die von der EU notifizierte Qualitätsprogramme des Landes, das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW), das Bio-Zeichen Baden-Württemberg sowie die EU-weit geschützten Spezialitäten aus Baden-Württemberg, d. h. geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.), geschützte geografische Angabe (g. g. A.) sowie garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.).

Auch im Bereich der Außer-Haus Verpflegung gibt es Potential für die regionale Fleischproduktion. Im Rahmen des Projektes „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ verpflichten sich die teilnehmenden Betriebe, dass verwendetes Rind-, Lamm-, Schweinefleisch sowie daraus hergestellte Fleischerzeugnisse und Zubereitungen nachweislich den Anforderungen der Qualitätsprogramme „Qualitätszeichen Baden-Württemberg“ (QZBW) oder „Bio-Zeichen Baden-Württemberg“ entsprechen. Kalbfleisch sowie Geflügelfleisch müssen nachweislich aus baden-württembergischer Erzeugung (Mast, Schlachtung, Zerlegung) bezogen werden.

Mit freundlichen Grüßen

gez. Peter Hauk MdL