Zu Besuch auf zwei Höfen, die Westfleisch beliefern

Von Leon Seyock

Der Fleischkonsum in Deutschland geht zurück. Auf den niedrigsten Stand seit 30 Jahren. Das vermeldete das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft. Knapp 60 Kilo Fleisch hat jeder Deutsche im Schnitt im vergangenen Jahr zu sich genommen, davon entfällt etwas mehr als die Hälfte auf Schweinefleisch. Vor zehn Jahren waren es noch 40 Kilo pro Kopf. Einen der größten Schlachthöfe Deutschlands – Westfleisch – haben wir direkt vor der Haustür. Das Unternehmen steht aktuell vermehrt wegen Erweiterungsabsichten in der Kritik. Wir haben uns auf den Weg gemacht, um die Schritte vor der Schlachtung und um Hintergründe zu beleuchten. Unter welchen Bedingungen werden Mastschweine vor Ort gehalten und müssen gehalten werden? Welche Standards müssen erfüllt sein? Wie sensibel geht Westfleisch mit dem Thema Tierwohl um? Fragen, auf die diese Seite Antworten liefern soll.

Über Haltung im Stall, Transport, Schlachtung und Lagerung

Eine Branche im ständigen Wandel

Sollen wir direkt in den Stall schauen?“, fragt Berthold Kreikenberg. Es ist 10 Uhr morgens, Ortstermin auf seinem Hof in Gaupel. Dass ihm die Öffentlichkeitsarbeit und auch die Transparenz stets wichtig sei, daraus macht er keinen Hehl. Blicke in seinen Stall erlauben – damit hat er kein Problem. „Ich habe schließlich nichts zu verbergen.“

Schwungvoll öffnet der 57-Jährige die Stalltür, ein intensiver Geruch steigt – trotz Maske – in die Nase. Die Schweine in den einzelnen Boxen schrecken auf und quieken kurz. Auf den ersten Blick machen die Tiere einen guten Eindruck, auch wenn die Haltung hinter verschlossenen Stalltüren eine andere ist als im Freiland. Ist das also Massentierhaltung, was hier betrieben wird? „Dazu fehlt mir die Begrifflichkeit. Das Wort ist nicht genau definiert“, antwortet Kreikenberg. Jedenfalls – ist er überzeugt – geht es seinen Schweinen gut. 3500 Mastplätze hat er. „Da muss man die Tierhaltung in Deutschland mit derer in ost- oder südeuropäischen Ländern vergleichen.“ Dort könne man schon eher von Massentierhaltung sprechen, da die Gesetzeslage eine andere, tierunfreundlichere ist. Alexander Grösbrink, ebenfalls Schweinelandwirt auf seinem Hof in Hochmoor, merkt dazu an: „Ich kann zwei Schweine auf winziger Fläche halten und sie sind unglücklich. Gleichzeitig kann ich aber auch viele Schweine auf größerer Fläche halten – und sie können glücklich dabei sein.“ Dass seine Schweine – 270 Zuchtsauen und 2500 Mastschweine – auf seinem Hof glücklich sind, da ist sich auch Grösbrink sicher.

Regelmäßig bringen beide Schweinelandwirte ihre Tiere, sobald sie nach etwa sechs Monaten die Schlachtreife von rund 120 Kilo erreicht haben, zu Westfleisch. Es scheint, als seien beide besuchte Landwirte bemüht um das Tierwohl. Vor zwanzig allerdings habe das Tierwohl generell noch keine große Rolle gespielt. Denn damals sei dann ein Qualitätssicherungssystem (QS, Logo oben rechts auf dieser Seite) eingeführt worden, mit dem „Standards für die Produktion, Haltung und Schlachtung festgelegt wurden“, blickt Markus Borchers, Leiter des Außendienstes der Westfleisch SCE mbH, zurück. Eine eingeführte Nutztierhaltungs-Verordnung sollte die Einhaltung des QS sicherstellen. „Damit wurde ein erster definierter und verbindlicher Standard erreicht.“ Westfleisch nehme heute nur noch Schweine von Landwirten ab, die ihren Hof mindestens nach QS führen.

Auf dem Hof von Berthold Kreikenberg (links), hier mit seinem Auszubildenen Marius Schulze Nünning, leben insgesamt 3700 Mastschweine. Ein Mal pro Woche werden etwa 200 Tiere, wenn sie Schlachtreife erlangt haben, zu Westfleisch gebracht. Fotos: Leon Seyock

Im Januar 2015 wurde dann die „Initiative Tierwohl“ (ITW, Logo oben links) ins Leben gerufen. Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels zahlen in einen Topf ein, der am Ende Landwirten zugutekommt, die nach Standards des ITW handeln (siehe Artikel unten). „Mein Anspruch ist es, mehr als diese Standards zu erfüllen“, meint Kreikenberg. Am 1. Juli soll eine neue „Runde“ dieser Initiative starten, in der die teilnehmenden Landwirte verschiedene Bedingungen erfüllen müssen. Einer der neuen Standards wird sein, dass eine exakte Rückverfolgung des Fleisches – in jeglicher verarbeiteter Form – sichergestellt sein muss. Borchers: „Dieser Schritt wertet die gesamte Initiative weiter auf.“ Bereits heute sei eine Rückverfolgung der bei Westfleisch verarbeiteten Produkte möglich.

Weil sich etwa ein Drittel aller Zulieferer von Westfleisch der Initiative angeschlossen haben und aufgrund der zusätzlichen Merkmale werde dementsprechend auch die Lagerung „umfangreicher und komplexer“, so Borchers. „Das braucht natürlich bei uns den Platz, und den schaffen wir momentan mit dem Bau des neuen Kühlhauses.“ Ein Schwein werde in bis zu 100 Teile zerlegt – und wie es die Initiative will, muss jedes noch so kleine Stück in der Herkunft genau definierbar sein – das reicht im Übrigen bis zum Futter zurück. Früher sei bei Westfleisch nach regionaler Herkunft sowie nach der Fettstufe des tierischen Produktes sortiert worden. „Heute sortieren wir zusätzlich nach männlichen kastrierten Schweinen, auch Borg genannt, nach weiblichen und nach Ebern. Auch muss streng zwischen ITW-, QS- und Bio-Schwein unterschieden werden“, informiert Borchers. Die Bestrebung von Westfleisch sei es, den Anteil der ITW-Schweine von aktuell 30 auf 50 Prozent zu erhöhen. Dazu habe sich auch Westfleisch der ITW angeschlossen, „und wir ermuntern unsere Genossen, dies auch zu tun“.

> **„Die Lagerung wird umfangreicher und komplexer.“**
>
> Markus Borchers, Westfleisch

Allein die Gesetze, die hierzulande greifen, sowie die Initiative würden zeigen, dass das Thema Tierwohl sowohl von Erzeugern als auch von Schlachtereien durchaus ernst genommen werden würde. Menschen seien auf den Fleischkonsum ausgelegt, so Kreikenberg, und was wäre die Alternative zur Tierhaltung und -schlachtung vor Ort? „Eine Abwanderung der Urproduktion ins Ausland“, sagt er. Dann allerdings habe niemand in Deutschland mehr Einfluss auf jegliche Art der Haltung. Grösbrink dazu: „Alle wollen doch Fleisch von glücklichen Tieren. Und wir können behaupten, dass das bei uns der Fall ist.“ Allein der „hohen Standards“ wegen, die Tierhalter in Deutschland einhalten müssten.

Was ist Massentierhaltung?

Der Begriff Massentierhaltung taucht in Deutschland erstmals 1975 auf – und zwar mit Inkrafttreten der „Verordnung zum Schutz gegen die Gefährdung durch Viehseuchen bei der Haltung von Schweinebeständen“. Diese Verordnung wurde auch als „Massentierhaltungsverordnung“ bezeichnet. Sie galt für Bestände ab 1250 Schweine. Solche Betriebe mussten besondere Hygiene-Anforderungen erfüllen. Seit 1999 trägt diese Verordnung den Namen „Schweinehaltungshygieneverordnung“, der Begriff Massentierhaltung hat sich jedoch gehalten. Häufig werden die Begriffe „Massentierhaltung“, „Intensivtierhaltung“ und „Industrielle Tierhaltung“ dabei synonym verwendet. Wissenschaftlich ist der Begriff Massentierhaltung wenig behandelt und auch eine eindeutige Definition findet sich bislang nicht. In einer gängigen Beschreibung auf Wikipedia heißt es: „Intensive Tierhaltung, Intensivtierhaltung, Massentierhaltung oder Industrielle Tierhaltung bezeichnet die technisierte Viehhaltung meist nur einer einzigen Tierart in ländlichen Großbetrieben (...). Das primäre Ziel ist dabei die größtmögliche Erhöhung des erwirtschafteten Ertrages.“ Ab welcher Betriebsgröße beziehungsweise ab wie vielen Tieren je Bestand oder Betrieb von „Massentierhaltung“ gesprochen werden kann, ist allerdings nirgendwo definiert.

| Quelle: Bundesinformationszentrum Landwirtschaft

„Initiative Tierwohl“ geht am 1. Juli in die nächste Runde

Exakte Nachverfolgung soll möglich werden

Über dem gesetzlichen Standard liegen die Bedingungen, die Landwirte erfüllen müssen, wenn sie sich der „Initiative Tierwohl“ (ITW) anschließen. Unangekündigt wird die Einhaltung durch eine Audit-Gesellschaft überprüft, „es ist aber eine Win-Win-Situation“, beschreibt Berthold Kreikenberg, der – wie Alexander Grösbrink auch – seit dem ersten Aufschlag in 2015 an der Initiative teilnimmt.

30 Prozent aller Schweine, die auf deutschem Markt veräußert werden, stammten aus Haltung nach ITW-Standards. Laut Informationen der Initiative nehmen rund 4400 Schweinehalter daran teil. Damit verpflichten sie sich, bestimmte Kriterien für mehr Tierwohl auf ihrem Hof umzusetzen. Ein bestimmtes Entgelt – das ihren finanziellen Mehraufwand kompensieren soll – bekommen sie direkt von den Schlachtunternehmen, die dafür mit ihren Abnehmern die erforderlichen Aufschläge für Tierwohlfleisch verhandeln.

2015 beginnend geht jede „Runde“ über drei Jahre, im Sommer startet die dritte. In jeder Runde werden verschiedene Kriterien an den Tag gelegt, die die teilnehmenden Betriebe erfüllen müssen. Zunächst einmal müssen die Basiskriterien des Qualitätssicherungssystems (QS) eingehalten werden. In den ersten Runden des ITW musste den Schweinen beispielsweise zehn Prozent mehr Platz zur Verfügung gestellt, für eine bestimmte Menge an Tageslicht gesorgt sowie Möglichkeiten zum Scheuern, zum Trinken aus offener Fläche und zum Kauen eingerichtet werden. „Das soll bei den Schweinen einfach für Beschäftigung sorgen“, informiert Alexander Grösbrink. In einem Kriterienkatalog, der offen einsehbar ist, ist zudem festgelegt, wie viele Schweine maximal an einer Raufe oder an einem Trog Platz finden dürfen. Die Kriterien werden zu jeder Runde neu überarbeitet und angepasst, was immer wieder neue Investitionen einfordert. So ist auch eine Besonderheit in der dritten Runde neu: Eine lückenlose Nachverfolgung des Fleisches muss bis zum Erzeugerhof gewährleistet sein.

Der Verbraucher sieht an der Verpackung im Supermarkt anhand des Logos, ob das Fleisch aus ITW-Haltung stammt. „Und am Ende ist er es, der den Markt bestimmt und ob er Fleisch aus einer Haltung mit mehr oder weniger Tierwohl erwirbt“, resümiert Grösbrink.

Wenn sich Landwirte an der „Initiative Tierwohl“ beteiligen, müssen bestimmte Standards erfüllt sein. Dazu gehört beispielsweise Beschäftigungsmaterial oder Raufutter, „das wie Kaugummi ist“, so Grösbrink.

Kritik an geringer Wertschätzung von Lebensmitteln

„Fleisch als Lockangebot zu nutzen, ist schlichtweg falsch“

Es ist ein Konkurrenzkampf, den die Discounter seit Jahren führen würden. „Immer wieder unterbieten sie sich mit günstigen Angeboten, und somit wird auch oft Fleisch weit unter dem eigentlichen Wert verkauft“, findet Alexander Grösbrink. Nicht selten werde auch Fleisch als Lockmittel genutzt, „und das ist schlichtweg falsch“, ergänzt er.

Denn nach Abzug des Aufwands für den Schlachthof und Handel sei es nur noch ein minimaler Teil, der letztendlich beim Erzeuger – dem Landwirt vor Ort – ankomme. Des Weiteren sei die „Inflation an den Lebensmitteln vorbeigegangen“, schildert Grösbrink weiter. Über Jahrzehnte sei nahezu alles teurer geworden, auch die Produktion von Fleisch. „Wenn sich der Ertrag für uns Landwirte gleichzeitig aber nicht erhöht, müssen wir wiederum mehr Tiere halten, um unsere Existenz sichern zu können. Wachse oder weiche, kann man dazu auch sagen“, bringt es Grösbrink auf den Punkt.

Alexander Grösbrink kritisiert, dass in Deutschland die Wertschätzung von Lebensmitteln und somit auch von Fleisch, zu gering sei.

Generell, erläutert Berthold Kreikenberg, sei die Wertschätzung von Lebensmitteln in Deutschland sehr gering – und eben auch die des Fleisches. „Das ist in unserer Gesellschaft stark verankert.“ Etwa zehn Prozent seines Nettogehaltes gebe jeder Deutsche für Essen aus. Zwar liegen laut Informationen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung andere Länder, etwa Frankreich oder Spanien, mit elf bis zwölf Prozent – und damit im EU-Durchschnitt – nur leicht darüber, „aber dort haben Lebensmittel, deren Zubereitung und Verkostung eine ganz andere Bedeutung als bei uns“, meint Kreikenberg. Er und Grösbrink wünschen sich, dass sich das hierzulande ändert.