PROJEKT „WERTSCHÖPFUNGSKETTE LAMMFLEISCH“ IN BRANDENBURG

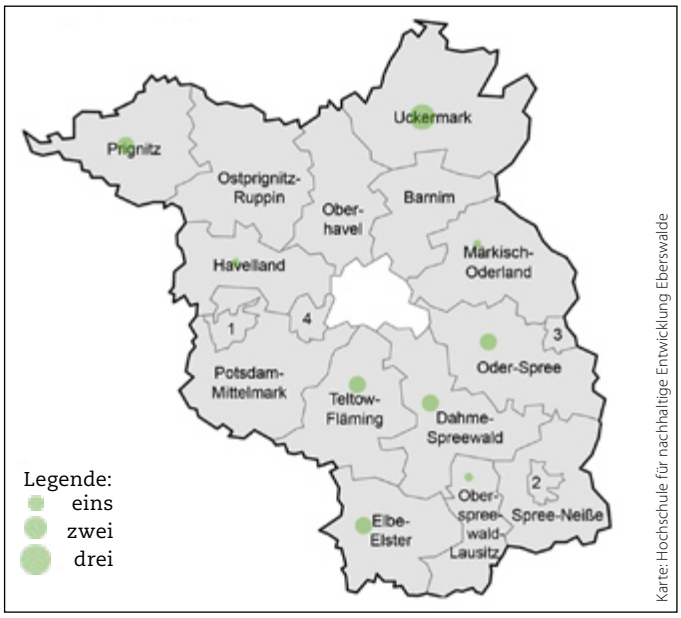
Schlachtung: Herausforderungen und Chancen

Besonders die Schlachtung und Vermarktung von Lammfleisch stellt Schäfer vor große Herausforderungen: fehlende Schlachtstätten, hohe Transportkosten und strenge Auflagen erschweren die regionale Wertschöpfung. Das Projekt „Wertschöpfungskette Lammfleisch“, begleitet von der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE), zeigt Chancen auf.

Obwohl Schäfer erheblich zur Bereitstellung von öffentlichen Gütern beitragen, sind ihre Rahmenbedingungen im Land Brandenburg schwierig. Die Erlöse aus der Lammfleischproduktion spiegeln weder den ökologischen und gesellschaftlichen Mehrwert des Produktionsverfahrens wider, noch decken sie die Produktionskosten. Hinzu kommt die schwierige Ausgangssituation bei der Sicherung der Wertschöpfung für die regionale Wirtschaft: Um vom Tier auf der Weide eine attraktive Ware aus Lammfleisch direkt vermarkten zu können, ist eine „Prozesskette“ von handwerklichen Arbeitsgängen notwendig, bestehend aus Tötung, Schlachtung, Zerlegung, Fleischverarbeitung, Verpackung und Kühlung.

Für den Aufbau lokal verankerter Wertschöpfungsketten fehlt es im Land Brandenburg jedoch an Schlachtmöglichkeiten. Aufgrund des Rückgangs der Tierbestände und den zunehmenden Anforderungen für Schlachtstätten wurden diese seit den 1990er Jahren massiv abgebaut. Auch deutschlandweit haben in den letzten Jahren ein Fünftel aller Schlachtstätten, insbesondere kleine handwerkliche Betriebe, den Betrieb eingestellt.

Um die Potenziale alternativer Schlachtoptionen zu prüfen und Strategien für ihre Umsetzung zu entwickeln, haben Schäfer im Land Brandenburg unter Begleitung der HNEE unterschiedliche regionale Schlachtoptionen reflektiert. Im Folgenden werden drei Möglichkeiten mit ihren Vor- und Nachteilen vorgestellt.



Regionale Verteilung der Schlachtstätten in Brandenburg, die eine Lohnschlachtung für kleine Wiederkäuer anbieten.

Kooperation mit Schlachtstätten

Bei der Lohnschlachtung bringt der Tierhalter die Tiere zu einem Schlachtbetrieb. Dort erfolgt die Tötung, Schlachtung und Zerlegung der Tiere. Um Transportwege und -kosten gering zu halten, wird vorzugsweise mit lokalen Schlachtstätten zusammengearbeitet. Obwohl die Zahl der handwerklichen Schlachtbetriebe in Brandenburg stark zurückgegangen ist und weiterhin abnimmt, gibt es noch vereinzelte Betriebe mit freien Kapazitäten für eine Lohnschlachtung (siehe Abbildung „regionale Verteilung der Schlachtstätten“).

Vorteile

→ Regionale Schlachtmöglichkeit und Auslastung regionaler Schlachtbetriebe.
→ Bestehende Infrastruktur in bereits zugelassenen Schlachtstätten wird genutzt.
→ Kurze Transportwege für die Tiere.
→ Transparenz der Schlachtbedingungen für Tierhalter.

Nachteile

→ Beschränkung auf kleine Tierzahlen; Festlegung einer Mindestanzahl zur Kostenreduzierung sinnvoll.
→ Z. T. weite Fahrtwege und damit hohe Transportkosten bei kleinen Tierzahlen.
→ Tiertransporte sind unvermeidbar (Transportstress und prämortaler Stress).
→ Freie Kapazitäten in Brandenburg begrenzt.
→ Weiterer Rückgang der regionalen Schlachtbetriebe erwartbar.

Fazit Lohnschlachtung

Die Kooperation mit bestehenden Schlachtstätten kann eine Win-win-Situation für Tierhalter und Schlachtbetriebe ergeben. Schäfer können ihre Tiere lokal schlachten lassen, regionale Schlachtbetriebe können ihre Auslastung erhöhen. Dennoch muss jedes Unternehmen individuell prüfen, ob Fahrtwege und Schlachtkosten zur angestrebten Anzahl Schlachttiere passt.

ZUM PROJEKT

Produktion regionalen Lammfleischs stärken

Ziel des Projektes „Wertschöpfungskette Lammfleisch“ war es, eine Honorierung der gesellschaftlichen Leistungen der brandenburgischen Schafhaltung durch die regionale Vermarktung des Lammfleisches zu erzielen. Dazu haben Schäfer, begleitet von der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, die wichtigsten Herausforderungen bei der Vermarktung herausgestellt, Möglichkeiten alternativer Schlachtoptionen geprüft, Strategien für ihre Umsetzung erarbeitet, und zielgruppengerechte Konzepte und Instrumente der Kommunikation in der Vermarktung von regionalem Lammfleisch entwickelt.
→ Weitere Infos: www.hnee.de

Hof-Schlachtstätte „Wildbox“

Eine Schlachtung auf dem Erzeugerbetrieb kann in einer EU-zertifizierten „Wildbox“ erfolgen. Diese fest installierten Einheiten bestehen aus einem Zerwirk- und einem Kühlraum und bieten die Möglichkeit der Tötung, Schlachtung und Zerlegung vor Ort sowie der anschließenden Kühlung. Für die Verwendung als Schlachtstätte für Schafe bietet sich eine Größe von ca. 4 x 2 x 3 m an. Die Container sind aber auch in größeren Ausführungen erhältlich.

Wildboxen zeichnen sich durch vergleichsweise niedrige Anschaffungskosten (ab ca. 20 000 Euro) und einen energieeffizienten, kostenoptimierten Betrieb aus. Die Einhaltung der rechtlichen Hygieneanforderungen ist gewährleistet. Für die Nutzung ist sowohl die Beantragung einer EU-Zulassung als Schlachtbetrieb durch das Veterinäramt als auch eine Baugenehmigung beim Bauamt nötig. Die Rücksprache mit Veterinärämtern im Land Brandenburg ergab, dass eine EU-Zulassung für Wildboxen problemlos möglich sei.

Vorteile

- → Zulassung durch das Veterinäramt möglich.
- → Steigerung des Tierwohls durch Wegfall des Lebendtiertransportes.
- → Tiere können zum Zeitpunkt der individuellen Schlachtreife geschlachtet werden.
- → Gewissheit und Kontrolle für das Tierwohl bleibt beim Tierhalter.

Nachteile

- → Hohe Kosten für eine Anschaffung im Einzelbetrieb.
- → Baugenehmigung benötigt.
- → Sachkundenachweis bzw. Fachpersonal für Tötung/Schlachtung erforderlich.
- → Zusätzlicher Arbeitsaufwand im Erzeugerbetrieb.

Fazit „Wildbox“-Nutzung

Ob sich die Anschaffung einer EU-zertifizierten Hof-Schlachtstätte in Form einer sogenannten „Wildbox“ lohnt, muss die Sinnhaftigkeit betriebsindividuell geprüft werden. Investitionskosten, die je nach Landkreis variieren, sowie Ausgaben für die Fleischbeschau und damit verbundene Schlachtkosten pro Tier lassen sich durch Kooperation mehrerer Schäfereien senken.

Foto: *www.wildkühlsysteme.de*

Obgleich die „Wildboxen“ ursprünglich für Wild konzipiert wurden, können sie auch für Schafe und Lämmer verwendet werden.

Dies setzt eine gewisse regionale Nähe der Betriebe voraus.

Teilmobile Schlachtung

Bei der teilmobilen Schlachtung werden die Schlachttiere auf dem Herkunftsbetrieb getötet. Das Töten und Entbluten erfolgt ebenfalls am Hof. Das tote Tier wird innerhalb von maximal zwei Stunden in die nächste Schlachtstätte gebracht. Es entfallen der Lebendtiertransport sowie weitere prämortale Stressfaktoren, was sich positiv auf das Tierwohl und die Fleischqualität auswirkt. Die teilmobile Schlachtung ist auf EU-Ebene für Rinder, Schweine und Equiden geregelt (Verordnung EG Nr. 853/2004). Im Dezember 2023 wurden kleine Wiederkäuer durch eine Gesetzesanpassung mit in die Verordnung aufgenommen.

Vorteile

- → Steigerung des Tierwohls durch Wegfall des Lebendtiertransportes.
- → Gewissheit und Kontrolle für das Tierwohl bleibt beim Tierhalter.
- → Verbesserte Fleischqualität durch Verringerung des prämortalen Stresses.
- → Steigerung der Wertschöpfung im Erzeugerbetrieb.

Nachteile

- → Eventuell weite Fahrtwege zwischen den Betrieben, die sich eine (teil)mobile Einheit teilen.
- → Sachkundenachweis bzw. Fachpersonal für Tötung/Schlachtung erforderlich.
- → Zusätzlicher Arbeitsaufwand für Tierhalter.

Fazit teilmobile Schlachtung

Die teilmobile Schlachtung bietet eine tierwohlorientierte, schonende und wertschöpfende Alternative, die seit Frühjahr 2024 auch für Kleinwiederkäuer anerkannt ist. Die Kosten für die Fleischbeschau variieren je nach Landkreis. Ein Sachkundenachweis ist notwendig und die Nähe zu einem EU-zertifizierten Schlachtbetrieb ist eine dringende Voraussetzung.

ZUM THEMA

Vollmobile Schlachtung

Eine vollmobile Schlachtung ist grundsätzlich für kleine Wiederkäuer möglich. Zurzeit wird diese aber von keinem Unternehmen in Brandenburg angeboten.

Politik und Zukunft

Die Aufnahme der Kleinwiederkäuer in die EU-Verordnung EG 853/2004 (Abschnitt VIa des Anhangs III) war von großer Bedeutung, denn schon jetzt können viele Betriebe nicht direkt vermarkten, weil Schlachtstätten fehlen und die damit einhergehenden Transportkosten vergleichsweise hoch sind.

Im aktuellen Koalitionsvertrag zwischen CDU/CSU und SPD wird die Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten und der ländlichen Räume explizit hervorgehoben. Die Bundesregierung plant, die Wertschöpfung im ländlichen Raum durch gezielte Investitionen vor Ort zu steigern und den Betrieben neue Perspektiven zu bieten. Um regionale Schlachtstätten und Schafhalter leichter zusammenzubringen, wäre eine öffentliche Plattform hilfreich, in der alle Schlachtstätten mit ihrem Angebot und ihren Kapazitäten gelistet sind. Eine solche Plattform wird bereits im DigiÖkoRegio-Projekt für Rinder umgesetzt. Die Aufnahme von Kleinwiederkäuern ist angedacht.

In der Datenbank des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsi-

cherheit sind zwar alle zugelassenen Schlachtstätten aufgeführt, doch einige der Angaben sind veraltet oder irreführend. Zudem fehlen wichtige Informationen wie Angaben zur Betriebsgröße, zur Möglichkeit einer Lohnschlachtung und zu freien Kapazitäten, die eine wichtige Orientierung bieten könnten.

Die Zukunftsperspektiven der meisten Schlachtbetriebe sind nach einer Studie der HNEE eher düster. Dies gibt einen Hinweis darauf, dass die Branche in den nächsten Jahren weiter schrumpfen wird. Um dem Rückgang der kleinen handwerklichen Schlachtstätten entgegenzuwirken, bedarf es einer gezielten Nachwuchsförderung und Unterstützung der Betriebe bei Investitionen. Denn Kapazitätsverkleinerungen und Schließungen sind vor allem durch Investitionsdruck, neue Auflagen und den akuten Nachwuchsmangel begründet.

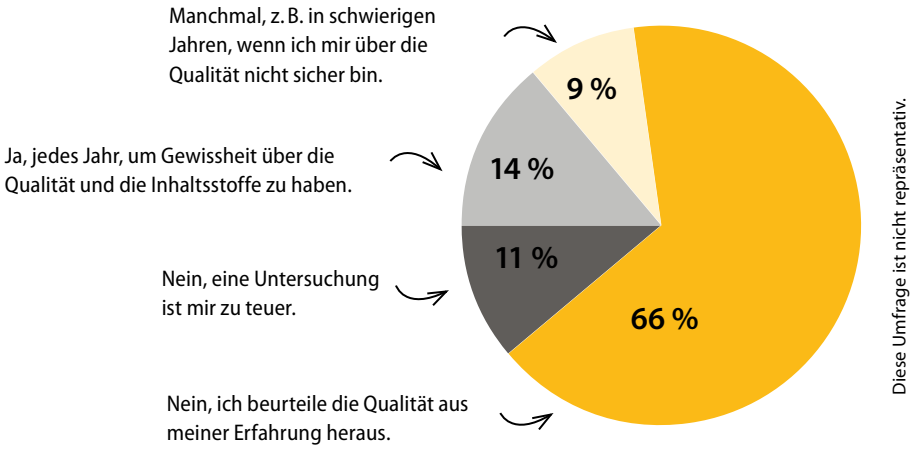
Ann-Kristin von Saurma-Jeltsch, Dr. Susanne von Münchhausen, Prof. Dr. Anna Maria Häring

ONLINE-UMFRAGE

Grundfutter untersuchen lassen?

In unserer letzten Umfrage erkundigten wir uns, ob Sie Ihr Grundfutter untersuchen lassen. Eine klare Mehrheit der Teilnehmer (etwa 66 %) beurteilt ihr Grundfutter – also Heu, Silage oder Heulage – ausschließlich auf Basis eigener Erfahrung. Nur knapp 14 % lassen jährlich eine Analyse durchführen. Weitere 9 % prüfen ihr Futter gelegentlich.

Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass objektive Qualitätskontrollen bislang kaum verankert sind. Die Gründe können ganz unterschiedlich sein: vom Vertrauen in das eigene Wissen bis hin zu finanziellen Hürden. Für einen optimalen Nährstoffhaushalt der Tiere könnte eine stärkere Nutzung von Futteranalysen jedoch sinnvoll sein. Grundfutteranalysen können Sie in unterschiedlichen Unternehmen durchführen lassen, z. B. bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), dem Raiffeisen-Laborservice oder der Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalt (LUFA). *Red.*



PROJEKT RESSOURCENEFFIZIENTE SCHAFHALTUNG

reffiSchaf: Einsatz und Innovation zeichnen sich aus

Erst der pro agro Marketingpreis, jetzt der Brandenburger Innovationspreis – das Projekt rund um nachhaltige Schaffleischprodukte überzeugte die Jury. Den renommierten Preis erhielt das Team für die zukunftsorientierte Arbeit an einer nachhaltigen Wertschöpfungskette für Schaffleisch sowie die entstandenen Produktinnovationen. Die Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH (FFG), verantwortlich für die Produkt- und Verfahrensentwicklung im Projekt, hatte sich gemeinsam mit den Betrieben Biomanufaktur Havelland GmbH und Gut Hirschaue beworben.

Ziel des Projekts ist es, den Markt für Weideschaffleisch durch attraktive Produkte und moderne Vermarktungskonzepte neu zu beleben. Im Zentrum steht die ganzheitliche Verwertung des Tieres.

Foto: Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Klimaschutz des Landes Brandenburg

Schaffleisch in der Schulverpflegung

Zum ersten Mal gibt es dank des Berliner Schulcaterers GREENs unlimited Berlin GmbH an zwei Berliner Schulen eine Bratwurst vom regionalen Weideschaf auf der Speisekarte. Die neue Schafbratwurst ist nicht nur eine kulinarische Alternative zu herkömmlichen Fleischprodukten, sondern steht für Regionalität und Nachhaltigkeit: Das Fleisch stammt von extensiv gehaltenen Weideschafen, deren Haltung einen wichtigen Beitrag zum Erhalt traditioneller Kulturlandschaften und Biodiversität leistet. Entwickelt wurde das Produkt von der FFG im Rahmen des Projekts reffiSchaf.

reffiSchaf / Red.

→ **Mehr Infos: www.reffischaf.de**