

BV
ZDF

Geschäftsbericht 2011/2012

Bundesverband
der Deutschen
Fleischwarenindustrie e.V.



Geschäftsbericht *2011/2012*

*Bundesverband
der Deutschen
Fleischwarenindustrie e.V.*

Vorwort

Hinter den meisten Unternehmen der deutschen Fleischwarenindustrie liegt ein sehr schwieriges Jahr. Erhebliche Kostensteigerungen, insbesondere auf den Energie- und Rohstoffmärkten, konnten von den Herstellern in der Regel oft nur verzögert und unzureichend an den Einzelhandel weitergegeben werden, sodass die Ertragslage trotz eines stabilen Absatzes unbefriedigend ausgefallen ist.

Besonders die deutliche Steigerung der Nachfrage nach Fleisch in den Schwellenländern hat zu erheblichen Veränderungen der weltweiten Warenströme geführt. Die beachtliche Ausweitung der Schweineschlachtungen in Deutschland wurde in den zurückliegenden Jahren durch die zunehmenden Ausfuhren in die neuen Märkte Asiens weitgehend ausgeglichen. Zudem führt die wachsende Flächenkonkurrenz zwischen Nahrungs- und Futtergetreide und dem Pflanzenbau zur energetischen Nutzung zu weltweit steigenden Preisen für Getreide und Futtermittel.

Erstmals seit vielen Jahren lag die Teuerung der Nahrungsmittelpreise daher über der allgemeinen Entwicklung der Verbraucherpreise. Auch deshalb ist zu erwarten, dass die rigorose Preisorientierung der deutschen Verbraucher weiter zunehmen wird. Trotz häufig anderslautender Beteuerungen in Umfragen hat der Preis nach wie vor die zentrale Bedeutung bei der täglichen Einkaufsentscheidung. Rund zwei Drittel der vorverpackten Fleischerzeugnisse werden mittlerweile im Discount verkauft. Durch diesen hohen Wettbewerbsdruck hat die deutsche Fleischwarenindustrie eine im internationalen Vergleich hohe Leistungsfähigkeit entwickelt. So entfallen heute nach einer Studie des Marktforschungsunternehmens GIRA bereits über ein Viertel der europäischen Produktion auf deutsche Unternehmen. Der Nachfrage im europäischen Ausland sind jedoch Grenzen gesetzt, weil Fleischwaren in der Mehrzahl einen starken regionalen Bezug haben und die Vorlieben vieler Verbraucher nicht nur in Deutschland sehr traditionell geprägt sind. Dem zunehmenden Wunsch vieler Verbraucher nach regionalen Spezialitäten kommen Fleischerzeugnisse seit jeher in besonderer Weise nach. Diese traditionellen Vorlieben der Menschen und die damit verbundene Esskultur stellen einen wesentlichen Grund für die anhaltend hohe Beliebtheit deutscher Fleischerzeugnisse dar.

Dr. Wolfgang Ingold
Präsident

Thomas Vogelsang
Geschäftsführer

Dr. Joachim Wiegner
Geschäftsführer

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Kostensteigerung belastet Ergebnis	7
Rohstoffmarkt unter globalem Einfluss	9
Europäische Nachbarn bleiben gute Kunden	11
Verzehr im Wandel	13
Traditionelle Bezeichnungen in der Gegenwart	16
Kennzeichnung weitgehend neu geregelt	17
Verpflichtende Herkunftskennzeichnung nicht sinnvoll	18
Lebensstil und Gesundheit	19
Verbraucherinformationsgesetz novelliert	21
Produktsicherheit existenziell	22
Gesellschaft verlangt verbessertes Tierwohl	24
Energiepolitik gefordert	25
Verbandsgliederung	27
Regionale Verbände	28
Mitarbeit in Organisationen und Gremien	29
Forschungsvorhaben	31

Kostensteigerung belastet Ergebnis

Vor dem Hintergrund der europäischen Eurokrise und der erheblichen Verunsicherung vieler Menschen angesichts der Diskussion über die Finanzschwäche der Banken und Staatsfinanzen in einigen Mitgliedsländern der Währungsgemeinschaft kann sich die gesamtwirtschaftliche Situation in Deutschland sehen lassen. Die gute Auslastung der deutschen Unternehmen auch durch rege Exporttätigkeit hat sich positiv auf den Arbeitsmarkt ausgewirkt, die Erwerbstätigkeit konnte erhöht und die Kaufkraft der Verbraucher belebt werden. Der deutsche Einzelhandel verzeichnete im zurückliegenden Jahr einen Umsatzzuwachs von 2,4 Prozent. Dies ist der stärkste Anstieg seit dem Jahr 2000.

In der Ernährungswirtschaft ist die Stimmung nach einem schwierigen Jahr jedoch sehr verhalten. Zwar stieg in vielen Branchen der Umsatz im vergangenen Jahr an, doch waren hierfür in erster Linie die deutlich gestiegenen Rohstoffkosten verantwortlich. Das reale Wachstum dürfte überwiegend sehr gering ausgefallen sein.

Nachdem die Ernährungswirtschaft viele Jahre lang mit hoher Preisstabilität die Inflationsrate in Deutschland gebremst hatte, konnten notwendige Preisanpassungen in den zurückliegenden Monaten meist nur sehr schwer am Markt durchgesetzt werden. Dabei sollte es der Öffentlichkeit jedoch bewusst sein, dass nicht nur Rohstoffe, Energie, Treibstoff und weitere Kosten angestiegen sind. Auch neue gesellschaftliche Anforderungen wie beispielsweise Fragen der Nachhaltigkeit können Einfluss auf die Preise haben.

Tabelle 1:

Viehbestände in der Bundesrepublik Deutschland

(Angaben in 1.000 Stück, Novemberzählung)

Tierart	2010 ¹⁾	2011 ²⁾	+/- in%
Rinder insgesamt	12.706,2	12.527,8	-1,4
davon			
Kälber bis einschl. 8 Monate	2.666,8	2.666,2	0,0
Jungrinder mehr als 8 Monate bis einschl. 1 Jahr	1.200,8	1.185,0	-1,3
Rinder mehr als 1 bis unter 2 Jahre	3.016,0	2.930,6	-2,8
Rinder 2 Jahre und älter	5.822,6	5.746,0	-1,3
Schweine insgesamt³⁾	26.900,8	27.402,5	1,9
davon			
Ferkel	7.148,7	7.997,5	11,9
Jungschweine unter 50 kg	6.186,0	5.394,8	-12,8
Mastschweine 50-unter 80 kg	5.341,3	5.387,9	0,9
Mastschweine 80-unter 110 kg	4.939,5	5.217,2	5,6
Mastschweine 110 kg und mehr	1.020,3	1.186,4	16,3
Zuchtsauen insgesamt	2.232,7	2.193,6	-1,8
davon trächtig	1.607,1	1.570,0	-2,3

Quelle: Statistisches Bundesamt

1) endgültiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2010

2) endgültiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2011

3) Deutschland (ohne Stadtstaaten)

Auch die wirtschaftliche Situation innerhalb der Fleischwarenindustrie war im zurückliegenden Jahr für die meisten Unternehmen schwer zu bewältigen. Die neuen Fleischmärkte in den Schwellenländern Asiens fragen unter anderem gerade die Teilstücke nach, die in Deutschland traditionell für die Wurstherstellung benötigt werden. Die veröffentlichten Statistiken der Fleischpreise, die sich üblicherweise auf den Schlachtkörper beziehen, täuschen über die erheblich nach oben abweichenden Preise für einzelne, begehrte Teilstücke hinweg. Außerdem befindet sich die mittelständisch geprägte Fleischwarenindustrie in einer Sandwichposition zwischen den wenigen großen Rohstofflieferanten und der kleinen Zahl von Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels. Sowohl der Handel als auch die Schlachtunternehmen haben in den vergangenen Jahren eigene Verarbeitungskapazitäten aufgebaut und stehen nun in manchen Produktbereichen im Wettbewerb mit den Unternehmen der Verarbeitungsindustrie. Für die traditionellen Hersteller verstärkt sich dadurch die Notwendigkeit, sich durch Spezialisierung oder Markenpflege deutlich zu profilieren.

Besonders schmerzhaft bekam das Handwerk die Veränderung des Angebotes und die sich wandelnden Einkaufsgewohnheiten der Verbraucher zu spüren: Zwischen 1999 und 2009 verschwanden in Deutschland ein Viertel der handwerklichen Betriebe vom Markt und damit auch zahlreiche Arbeits- und Ausbildungsplätze. Es ist nicht zu erwarten, dass sich dieser negative Trend umkehrt.

Rohstoffmarkt unter globalem Einfluss

Das zurückliegende Jahr begann für die Fleischwirtschaft mit erhöhten Dioxinwerten in Geflügel- und Schweinefleisch, die durch vorsätzliches kriminelles Handeln über technische Fette in Futtermittel gelangt waren. Die Folge war ein vorübergehender deutlicher Konsumrückgang, außerdem kamen die Exportgeschäfte durch die vorübergehende Schließung wichtiger Märkte zeitweise zum Erliegen. Durch den deutlichen Preisverfall entschloss sich die Europäische Kommission die private Lagerhaltung für Schweinefleisch zu eröffnen, um auf diese Weise den Markt zu entlasten. Auch wenn nach Aussagen des Bundesamtes für Risikobewertung (BfR) keine gesundheitlichen Gefahren für die Verbraucher bestanden haben, wurde in der Öffentlichkeit und den Medien oftmals ein völlig anderes Bild gezeichnet. Dazu trugen sowohl die mangelhafte Zusammenarbeit zwischen Bund und Ländern als auch eine kaum abgestimmte Kommunikationspolitik der Behörden wesentlich bei. Bereits im Vorjahr hatte ein wenig abgestimmtes Behördenverhalten in Zusammenhang mit der Suche nach EHEC-Erregern in Gemüse für immer neue Schlagzeilen und letztlich auch für Schadensersatzforderungen von Unternehmen gesorgt, vor deren Produkten vorschnell gewarnt worden war.

Für den seit Jahren zu beobachtenden Anstieg der Fleischproduktion in Deutschland stellte die Dioxin-Problematik jedoch nur ein vorübergehendes Thema dar, denn die Situation konnte sich rasch wieder normalisieren. Am Ende des Jahres 2011 wurde mit einer Erzeugung von 8,2 Mio. Tonnen Fleisch eine Steigerung von 1,5 Prozent gegenüber der Vorjahresmenge verzeichnet. Damit ist die Fleischerzeugung gegenüber dem Vorjahr um 119.000 Tonnen (+ 1,5 Prozent) gestiegen und erreichte einen neuen Höchststand. Wie das Statistische Bundesamt mitteilt, resultiert der Produktionszuwachs aus dem Anstieg der Schweine- und Geflügelfleischerzeugung; die Rindfleischproduktion ging in Deutschland dagegen erneut zurück.

Tabelle 2:

Inländische Fleischerzeugung (Nettoerzeugung)

(in 1.000 t einschl. Abschnittsfette)

Fleischart	2010	2011 ¹⁾	+/- in %
Rind- und Kalbfleisch	1.205,0	1.171,0	-2,8
Schweinefleisch	5.488,0	5.583,0	1,7
Schaf- und Ziegenfleisch	40,4	42,3	4,7
Pferdefleisch	2,6	3,0	15,4
Innereien	514,0	544,0	5,8
Geflügelfleisch	1.404,0	1.449,0	3,2
sonstiges Fleisch	80,0	75,0	-6,3
Fleisch insgesamt	8.735,0	8.867,0	1,5

Quelle: AMI, BLE, Statistisches Bundesamt
1) vorläufig

Mit einer Produktion von gut 5,6 Mio. Tonnen übertraf die deutsche Schweinefleischerzeugung das Vorjahresergebnis um 2,0 Prozent oder 106.800 Tonnen. Dem lag ein Anstieg der Schlachtzahlen um 1,5 Prozent (+ 877.000 Tiere) auf 59,3 Millionen Schweine zugrunde. Die Zunahme ist allein auf die um 2,8 Prozent (+ 1,5 Millionen Tiere) höheren Schlachtzahlen inländischer Schweine zurückzuführen. Die Zahl der im Ausland gemästeten, jedoch in Deutschland geschlachteten Schweine, sank um 11,9 Prozent (- 623.100 Tiere). Die Geflügelfleischerzeugung stieg gegenüber dem Jahr 2010 um 43.200 Tonnen (+ 3,1 Prozent) auf eine Jahresproduktion von 1,4 Mio. Tonnen.

Knapp 1,2 Mio. Tonnen Rindfleisch wurden im Jahr 2011 gewerblich erzeugt. Im Vergleich mit dem Vorjahr verringerte sich die Produktion um 32.100 Tonnen (- 2,7 Prozent). Entsprechend geringer waren die Schlachtungen von Rindern: Insgesamt wurden 3,7 Millionen Rinder geschlachtet – das waren 76.500 Tiere (- 2,0 Prozent) weniger als im Vorjahr.

An der gewerblichen Fleischerzeugung insgesamt hat Schweinefleisch mit 68,1 Prozent traditionell den höchsten Anteil, danach folgen Geflügelfleisch (17,4 Prozent) und Rindfleisch (14,2 Prozent). Der Anteil an Schaf-, Ziegen- und Pferdefleisch beträgt zusammen 0,3 Prozent.

Trotz dieser Produktionssteigerung stiegen die Rohstoffpreise im zurückliegenden Jahr empfindlich an und sorgten in der Fleischwarenindustrie für eine sehr schwierige Ertragsituation.

Ein Preisanstieg musste in den vergangenen Monaten auch in nahezu allen anderen Bereichen des Nahrungsmittelangebotes verzeichnet werden. Durch die wachsende Flächenkonkurrenz zu Pflanzen mit energetischem Nutzen, die auch in Deutschland staatlich gefördert wird, sind Futtermittel weltweit teurer geworden. Zudem sind globale Verschiebungen der Märkte zu beobachten, insbesondere eine rasch wachsende Nachfrage nach Fleisch in den Schwellenländern Asiens. Die Öffnung von Märkten wie Südkorea oder China stellen für die deutschen Schlachtbetriebe weitere lukrative Drittlandsmärkte neben den bestehenden Lieferungen in die osteuropäischen Staaten und Russland dar. Der Export legte im zurückliegenden Jahr wieder deutlich zu.

Experten gehen in einer Studie der niederländischen Rabobank davon aus, dass die weltweite Nachfrage nach Fleisch möglicherweise schneller steigen könnte als das Angebot. In der Folge ist langfristig mit Preisen auf hohem Niveau zu rechnen.

Europäische Nachbarn bleiben gute Kunden

Im Jahr 2011 wurden etwa 25.687 Tonnen Konserven und Zubereitungen aus Rindfleisch nach Deutschland importiert, das sind im Vergleich zum Vorjahr 12,4 Prozent weniger. Von der Gesamtmenge entfielen 21.560 Tonnen auf die anderen Mitgliedsländer der EU und 4.127 Tonnen auf Drittländer. Hauptlieferländer waren die Niederlande (4.710 Tonnen), Polen (3.869 Tonnen) und Italien (3.787 Tonnen) sowie Brasilien (2.267 Tonnen) und die Schweiz (1.181 Tonnen).

Die Einfuhren von Schweinefleischkonserven und Zubereitungen gingen 2011 um 8,9 Prozent auf 69.080 Tonnen zurück, die Einfuhren von Wurst und Wurstwaren gingen um 1,3 Prozent auf 60.221 Tonnen zurück. Bei den Zubereitungen und Konserven aus Schweinefleisch stammten 69.028 Tonnen aus anderen Mitgliedstaaten der EU und 52 Tonnen aus Drittländern. Bei den Wurst und Wurstwaren kamen 60.121 Tonnen aus anderen EU-Mitgliedstaaten und 100 Tonnen aus Drittländern. Hauptlieferländer waren bei den Zubereitungen und Konserven aus Schweinefleisch Österreich (15.841 Tonnen), Dänemark (13.115 Tonnen) und Italien (12.346 Tonnen), bei den Wurst und Wurstwaren Österreich (20.115 Tonnen) und Italien (11.705 Tonnen). Bei den Drittländern war die Schweiz das Hauptlieferland mit 50 Tonnen Schweinefleischkonserven und Zubereitungen sowie 94 Tonnen Wurst und Wurstwaren.

Die Ausfuhren von Schweinefleischkonserven und Zubereitungen stiegen im Jahr 2011 weiter an auf nun 160.922 Tonnen, das sind 4,2 Prozent mehr als im Vorjahr. Von der Gesamtmenge entfielen 157.596 Tonnen auf die anderen Mitgliedsländer und 3.326 Tonnen auf Drittländer. Bei den Wurst und Wurstwaren sind die Ausfuhren dagegen um 1,4 Prozent auf nun 137.273 Tonnen zurückgegangen. Von der Gesamtmenge wurden 133.239 Tonnen in andere Mitgliedstaaten und 4.034 Tonnen in Drittländer ausgeführt. Hauptbestimmungsländer waren bei den Zubereitungen und Konserven aus Schweinefleisch im Jahr 2011 das Vereinigte Königreich (42.544 Tonnen), Frankreich (24.363 Tonnen) und

Tabelle 3:

Gewerbliche Schlachtungen und Fleischanfall

Tierart	Schlachtungen (in 1.000 Stück)		Ø-Schlachtgewicht (in kg je Stück)		Fleischanfall einschl. Fett (in 1.000 t)	
	2010	2011 ¹⁾	2010	2011 ¹⁾	2010	2011 ¹⁾
Rinder bzw. Rindfleisch	3.410	3.305	335	335	1.191	1.159
Kälber bzw. Kalbfleisch	317	329	137	137	43	45
Schweine bzw. Schweinefleisch	58.414	59.291	94	95	5.468	5.575

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)
1) vorläufig

Dänemark (16.020 Tonnen) sowie Ghana (795 Tonnen) und die Schweiz (661 Tonnen). Bei den Wurst und Wurstwaren wurden 22.238 Tonnen in das Vereinigte Königreich, 19.792 Tonnen nach Frankreich, 14.028 Tonnen nach Dänemark sowie 1.016 Tonnen in die Schweiz, 472 Tonnen nach Kroatien und 318 Tonnen in die Russische Föderation ausgeführt.

Bei den Zubereitungen und Konserven aus Rindfleisch sind die Ausfuhren im Jahr 2011 um 11,7 Prozent auf 39.475 Tonnen zurückgegangen, davon entfielen 38.735 Tonnen auf andere Mitgliedstaaten und 740 Tonnen auf Drittländer. Hauptbestimmungsländer waren hier Spanien mit 8.487 Tonnen, Frankreich mit 7.237 Tonnen, die Niederlande mit 6.098 Tonnen und Italien mit 5.630 Tonnen sowie die Schweiz mit 334 Tonnen und Kroatien mit 168 Tonnen.

Auch für die Unternehmen der Fleischwarenindustrie nehmen die Märkte jenseits der deutschen Grenzen an Bedeutung zu, weil trotz einer stabilen Nachfragesituation die Erschließung neuer Absatzwege allein vor dem Hintergrund der demografischen Entwicklung in Deutschland notwendig ist. Allerdings sind viele Fleischwaren wegen ihrer Würzung oder Verzehrform sehr regional-typische Produkte, die sich nur begrenzt für internationale Märkte eignen. Zudem stehen mögliche große und interessante Absatzmärkte wie die USA oder Kanada aus handelspolitischen Gründen nicht offen.

Vielen Unternehmen der deutschen Fleischwarenindustrie ist in den zurückliegenden Jahren der Weg in die europäischen Nachbarländer gelungen, ihre Produkte konnten dort zum festen Bestandteil der Sortimente werden. Dies ist auch Folge der Expansion deutscher Lebensmittelunternehmen, die im Ausland gern auf die bekannte Leistungsfähigkeit ihrer deutschen Lieferanten zurückgreifen.

Verzehr im Wandel

Der Verzehr von Fleisch und Fleischerzeugnissen zeigt bereits seit vielen Jahren ein stabiles Bild. Dies ist angesichts der vielfältigen Einflussgrößen wie der deutlichen sozialen Veränderungen oder der in den vormaligen Jahren erheblich angestiegenen Zahl von Substitutionsprodukten bemerkenswert. Das klassische Familienmodell geht seit Jahren deutlich zurück. Zudem haben auch die Anforderungen des Berufslebens und heute üblichen vielfältigen Freizeitaktivitäten die früher üblichen gemeinsamen Mahlzeiten in vielen Familien deutlich reduziert. Bereits über 60 Prozent der Haushalte in Deutschland sind zudem Ein- oder Zwei-Personenhaushalte, in den Großstädten liegt dieser Durchschnittswert noch höher. Auch schreitet die Alterung der deutschen Bevölkerung weiter voran, 40 Prozent der Deutschen sind bereits älter als 60 Jahre.

Tabelle 4:

Fleischversorgung für die Bundesrepublik Deutschland

(in 1.000 t einschließlich Fett und Talg)

Jahr	Anfangsbestand	Erzeugung	Einfuhr ²⁾	Ausfuhr ²⁾	Verbrauch ³⁾
Fleisch insgesamt					
2006		7.402,2	2.379,8	2.650,4	7.131,6
2007		7.829,4	2.601,9	3.038,2	7.380,1
2008	13,0	8.195,5	2.600,4	3.553,4	7.255,5
2009	0,0	8.385,0	2.582,0	3.714,0	7.254,0
2010	0,0	8.735,0	2.534,0	3.949,0	7.320,0
2011 ¹⁾	0,0	8.867,0	2.491,0	4.070,0	7.289,0
davon Rind- und Kalbfleisch					
2006		1.192,8	302,7	516,0	979,5
2007		1.185,7	362,3	502,8	1.045,2
2008		1.199,4	361,0	553,3	1.007,2
2009	0,0	1.190,0	380,0	546,0	1.024,0
2010	0,0	1.205,0	410,0	570,0	1.045,0
2011 ¹⁾	0,0	1.171,0	414,0	517,0	1.067,0
davon Schweinefleisch					
2006		4.662,5	1.109,4	1.287,5	4.484,4
2007		4.985,2	1.154,0	1.574,7	4.551,4
2008	13,0	5.121,6	1.169,2	1.844,3	4.459,6
2009	0,0	5.265,0	1.143,0	1.985,0	4.422,0
2010	0,0	5.488,0	1.146,0	2.154,0	4.481,0
2011 ¹⁾	0,0	5.583,0	1.113,0	2.278,0	4.418,0

Quelle: AMI, BLE, Statistisches Bundesamt

1) vorläufig

2) Fleisch und Erzeugnisse

3) Nahrungsverbrauch, Futter, industrielle Verwertung, Verluste (einschl. Knochen)

Die langfristigen Folgen auf das Ernährungsverhalten sind unter diesen Vorzeichen erheblich. So findet nach Schätzungen bereits über ein Drittel des Fleischverzehrs außer Haus in Restaurants oder Kantinen statt, während in den privaten Haushalten die Regelmäßigkeit der klassischen Mahlzeiten zurückgeht. Wenn bereits der Kaffee auf dem Weg ins Büro oder in der U-Bahn getrunken wird, kann in vielen Haushalten von einem traditionellen Frühstück höchstens am Wochenende ausgegangen werden. Davon zeugt auch das breite Angebot an fertig belegten Brötchen zur Mitnahme in den Auslagen der Bäckereien.

Auch die zunehmend mangelhaften Kochkenntnisse vieler Verbraucher sind für den Absatz von Fleisch von erheblicher Bedeutung. Immer mehr Menschen scheuen offensichtlich die aufwendige Zubereitung klassischer Fleischgerichte am eigenen Herd. Der hohe Marktanteil von Hackfleisch, das eine vergleichsweise einfache und vielseitige Zubereitung ermöglicht, zeugt von der Substitution großer Bratenstücke in vielen Haushalten. Zudem ist Hackfleisch vergleichsweise preiswert, eignet sich tiefgefroren zur Vorratshaltung und lässt sich auch in kleinen Portionen sowie unterschiedlichen ethnischen Würzungen kochen oder braten.

Vor diesem Hintergrund nehmen auch tiefgekühlte oder frisch angebotene Fleischezubereitungen und Fertiggerichte an Bedeutung weiter zu. So hat sich der Absatz von Tiefkühlwaren zwischen 1990 und 2010 auf rund 3,2 Mio. Tonnen nahezu verdoppelt. Erstaunlicherweise haben die zahlreichen Kochsendungen im Fernsehen und diverse Bücher und Zeitschriften zum Thema Kochen nur sehr bedingt Einfluss auf diese Entwicklung. Insbesondere das Wissen der nachwachsenden Generation zum Thema Lebensmittel und Speisenzubereitung ist oftmals erschreckend. Davon zeugen nicht nur die fehlenden Kenntnisse der Speisenzubereitung, sondern auch verworfene Lebensmittel, weil der Sinn des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erkannt wird und eigene sensorische Fähigkeiten nicht vorhanden sind. Forderungen nach einer Einbeziehung des Themas Kochen und Ernährung in den schulischen Unterricht ist bislang noch nicht befriedigend nachgekommen worden.

Tabelle 5:

Fleischverbrauch und Fleischverzehr je Kopf der Bevölkerung (in kg)

Fleischart	Fleischverbrauch ¹⁾				Fleischverzehr ²⁾			
	2008	2009	2010	2011 ³⁾	2008	2009	2010	2011 ³⁾
Rind- und Kalbfleisch	12,3	12,5	12,8	13,1	8,4	8,6	8,8	9,0
Schweinefleisch	54,4	53,9	54,8	54,0	39,2	38,9	39,5	39,0
Schaf- u. Ziegenfleisch	1,0	0,9	0,9	1,0	0,7	0,6	0,6	0,6
Pferdefleisch	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Innereien	0,6	0,6	0,7	0,6	0,2	0,1	0,2	0,2
Geflügelfleisch	18,3	18,8	18,7	18,9	10,9	11,2	11,1	11,2
sonstiges Fleisch	1,9	1,8	1,6	1,5	1,3	1,2	1,1	1,0
Fleisch insgesamt	88,5	88,4	89,5	89,2	60,7	60,7	61,3	61,0

Quelle: AMI, BLE, Statistisches Bundesamt

1) Nahrungsverbrauch, Futter, industrielle Verwertung, Verluste (einschl. Knochen)

2) nach Schätzung des Bundesmarktverbandes für Vieh und Fleisch : ohne Knochen, Futter, industrielle Verwertung und Verluste

3) vorläufig

Während der Fleischverzehr im zurückliegenden Jahr mit 61,0 Kilogramm pro Kopf (2010: 61,3 Kilogramm pro Kopf) im Vergleich zum Vorjahr weitgehend stabil ausfiel, weist die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) im Auftrag der AMI einen leicht rückläufigen Verzehr auf, der allerdings in enger Verbindung mit der Preisentwicklung stehen dürfte. Auch hier wird deutlich, dass der deutsche Verbraucher nicht nur qualitativ höchste Ansprüche stellt, sondern dabei auch extrem preisorientiert handelt. So sank nach den Beobachtungen der GfK der Schweinefleischkauf um 1,9 Prozent, hier betrug die Preissteigerung 4,4 Prozent. Der Rindfleischkauf ging um 2,3 Prozent zurück, hier betrug die Preissteigerung durchschnittlich 9,4 Prozent. Wurstwaren, die nur um durchschnittlich 1,9 Prozent teurer waren, verloren nur marginal (- 0,7 Prozent). Mit einem Anteil von über 30 Kilogramm entfällt rund die Hälfte des Fleischverzehrs auf Wurstwaren, Tendenz leicht steigend.

Wurstwaren haben sich in den vergangenen Jahrzehnten deutlich den ernährungsphysiologischen Ansprüchen der Verbraucher angepasst. Durch den hohen Spezialisierungsgrad innerhalb der Fleischwirtschaft kaufen die Verarbeitungsunternehmen längst Rohstoffe rezepturgerecht ein, während man noch vor einigen Jahrzehnten selbst geschlachtet hatte und der gesamte Schlachtkörper verarbeitet werden musste. In der Folge ist dadurch auch der Fettgehalt vieler Produkte erheblich gesunken. Auch der Wegfall restriktiver nationaler Verordnungen im Rahmen der europäischen Harmonisierung schaffte die Grundlagen für eine bessere Anpassung der konventionellen Erzeugnisse an die modernen ernährungsphysiologischen Verbraucheransprüche. Heute stellen Geflügel- und fettreduzierte Produkte einen Wachstumsmarkt dar. Rund jeder fünfte Euro für SB-Wurstwaren geht derzeit auf das Konto fettreduzierter Produkte. Führend sind hier die Discounter mit einem Umsatzanteil von über 60 Prozent.

Tabelle 6:

**Fleischwarenverzehr je Kopf der Bevölkerung (in kg)
in der Bundesrepublik Deutschland**

Jahr kg/Kopf	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
	31,1	30,8	30,3	30,0	31,0	30,6	30,4	30,7	30,6

Quelle: BVDF

Traditionelle Bezeichnungen in der Gegenwart

In Deutschland haben Wurstwaren eine lange Tradition und eine einzigartige Vielfalt, die sich auch in ihren vielen, meist regional entstandenen Bezeichnungen ausdrückt. Teilweise deuten diese Bezeichnungen auf bestimmte regionale Herstellungsweisen wie einer besonderen Räucherung hin, teils auf Optik oder Haptik oder besondere Zutaten und Geschmacksrichtungen hin. Bei zahlreichen Namen sind die Herkunft und Entstehung heute weitgehend unbekannt oder werfen zumindest Rätsel auf, weil diese regionaltypisch oder aus einem anderen Sprachraum oder einem Dialekt entstanden.

Deshalb gibt es die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches. Die Leitsätze geben die Auffassung aller beteiligten Kreise über die Beschaffenheit eines Produktes wieder. Zusammensetzung und Kennzeichnung müssen der Verkehrsauffassung – also dem redlichen Herstellungsbrauch und der berechtigten Verbrauchererwartung – entsprechen. Die Leitsätze werden von einer Kommission aus Sachverständigen erarbeitet, der auch Vertreter von seriösen, anerkannten Verbraucherorganisationen angehören. Entsprechend dem gesellschaftlichen Wandel werden die Leitsätze permanent auf Aktualität überprüft.

Ungeachtet der langen Historie traditioneller Bezeichnungen werden diese heute von vorgeblichen Verbraucherorganisationen im wörtlichen Sinn hinterfragt. Die werbewirksamen Postulate setzen nicht nur fälschlicherweise die Unwissenheit des Verbrauchers voraus und ignorieren bestehende gesetzliche Kennzeichnungsvorschriften, sondern stellen bewusst gewachsene Wortbedeutungen und den damit verbundenen geschichtlichen und kulturellen Hintergrund infrage. Erstaunlicherweise sind auch die Bezeichnungen geografischer Herkünfte immer wieder Gegenstand öffentlicher Diskussionen. Die Europäische Gemeinschaft sieht im Wesentlichen zwei verschiedene regionale Warengruppen als schutzwürdig an: regionale Produkte mit Herkunft der Hauptrohstoffe aus der betreffenden Region und regionale Spezialitäten, bei denen es nicht auf die Herkunft der Rohstoffe, sondern auf eine regional typische Herstellungsweise ankommt, wie beispielsweise bei Lübecker Marzipan, Schwarzwälder Schinken oder Kölsch.

Tabelle 7:

Einfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen

(in Tonnen)

Herkunftsland	2009	2010	2011 ¹⁾
EU-27-Länder	24.831	21.865	21.560
Drittländer	7.430	7.470	4.127
insgesamt	32.261	29.335	25.687

Quelle: Statistische Bundesamt, BMELV (123)

1) vorläufig

Kennzeichnung weitgehend neu geregelt

Mit der Veröffentlichung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV) haben langjährige fachliche Diskussionen einen zumindest vorläufigen Schlusspunkt erfahren. Der allgemeine Geltungsbeginn der LMIV ist der 13. Dezember 2014, die künftig verpflichtende Nährwertkennzeichnung gilt ab 13. Dezember 2016.

Die Nährwertdeklaration enthält künftig verpflichtend die Angaben Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz und kann um weitere Angaben ergänzt werden. Die neue LMIV sieht weiter vor, dass ein Ursprungsland oder ein Herkunftsland anzugeben ist, falls eine Irreführung des Verbrauchers möglich wäre. Bei frischem Fleisch ist eine solche Information generell anzugeben. Die allergenen Zutaten müssen durch eine hervorgehobene Schrifttype im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Fleischerzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch handelt, jedoch aus verschiedenen Stücken zusammengesetzt sind, müssen den Hinweis „aus Fleischstücken zusammengefügt“ tragen.

Bei Fleischerzeugnissen, die zugesetzte Eiweiße unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Lebensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweiße und ihren Ursprungs zu versehen. Zudem ist die Mindestschriftgröße der Pflichtangaben künftig vorgeschrieben. Die Regelungen gelten grundsätzlich auch für lose in der Bedienungstheke angebotene Lebensmittel, allerdings sind hier deutliche Ausnahmen vorgesehen, die angesichts der deutlichen Forderungen von Verbraucherorganisationen und strikten Regelungen des Ordnungsgebers bei verpackten Lebensmitteln bemerkenswert sind. So ist bei der Allergenkennzeichnung das Kundengespräch oder ausliegendes Informationsmaterial ausreichend. Allerdings muss auch hier künftig eine Herkunftskennzeichnung von Fleisch erfolgen, eine Vorgabe, die selbst für die Industrie mit hohem Aufwand verbunden ist.

Tabelle 8:

Einfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse (in Tonnen)

Herkunftsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurst und Wurstwaren		
	2009	2010	2011 ¹⁾	2009	2010	2011 ¹⁾
EU-27-Länder	75.941	75.753	69.028	59.166	60.812	60.121
Drittländer	51	107	52	74	222	100
insgesamt	75.992	75.860	69.080	59.240	61.034	60.221

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)

1) vorläufig

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung nicht sinnvoll

Der hohe Grad des Wettbewerbs in Deutschland, insbesondere durch die Konkurrenzsituation der Discounter, hat die Unternehmen der Fleischwarenindustrie hoch spezialisiert ausgerichtet und sehr leistungsfähig werden lassen. Es überrascht vor diesem Hintergrund nicht, dass einige Mitgliedsländer vorgeblich mit der Begründung eines Verbraucherinteresses eine europaweite verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Fleisch als Zutat von Fleischerzeugnissen und anderen zusammengesetzten Lebensmitteln fordern. Auch daran wird deutlich, dass die mangelhafte Wettbewerbsfähigkeit in einigen Mitgliedsländern zunehmend protektionistische Züge zutage fördert, die dem Geist eines gemeinsamen Marktes entgegenlaufen.

Die europäische Harmonisierung der lebensmittelrechtlichen und hygienerechtlichen Vorschriften sowie eine enge Zusammenarbeit von landwirtschaftlichen Unternehmen in den Grenzregionen würden grundsätzlich infrage gestellt. Darüber hinaus wird in der laufenden Diskussion um eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung übersehen, dass eine solche Verpflichtung aus naheliegenden wirtschaftlichen Gründen große Rohstoffproduzenten gegenüber kleineren regionalen Produzenten deutlich bevorteilen würde und eine Strukturveränderung die Folge sein könnte.

Tabelle 9:

Ausfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse

(in Tonnen)

Bestimmungsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurst und Wurstwaren		
	2009	2010	2011 ¹⁾	2009	2010	2011 ¹⁾
EU-27-Länder	143.610	151.322	157.596	136.134	135.222	133.239
Drittländer	4.475	3.092	3.326	3.267	4.001	4.034
insgesamt	148.085	154.414	160.922	139.401	139.223	137.273

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)
1) vorläufig

Tabelle 10:

Ausfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen

(in Tonnen)

Bestimmungsland	2009	2010	2011 ¹⁾
EU-27-Länder	42.039	44.214	38.735
Drittländer	497	495	740
insgesamt	42.536	44.709	39.475

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)
1) vorläufig

Lebensstil und Gesundheit

In den vergangenen 25 bis 30 Jahren hat sich die Zahl der übergewichtigen Kinder in Deutschland um 50 Prozent erhöht. Adipositas im Kindesalter gilt als eine der auffälligsten Zivilisationskrankheiten.

Für den dramatischen Anstieg gibt es nach Ansicht von Fachleuten zahlreiche Faktoren. Neben den Ernährungsgewohnheiten haben Kinder viel weniger Spielraum draußen, Sportvereine verlieren an Bedeutung, das Freizeitverhalten wird zunehmend inaktiver, Fernsehen und elektronische Medien bestimmen oft große Zeiträume des Tages. Zudem gibt es eine genetische Veranlagung zur Fettleibigkeit, aber auch psychische und kulturelle Hintergründe. Studien zufolge besteht ein enger Zusammenhang zwischen Adipositas und einem schwachen sozialen Status der betroffenen Kinder und ihrer Familie. Risikofaktoren wie Rauchen, Bewegungsmangel und Übergewicht kumulieren sich besonders in den unteren sozialen Statusgruppen.

Tabelle 11:

Umsatz, Beschäftigte und Arbeitsstunden des Produzierenden Ernährungsgewerbes

Wirtschaftszweig (H.v.= Hersteller von)	Umsatz in Mio. € ²⁾		Anzahl der Beschäftigten im Monatsdurchschnitt		Geleistete Arbeitsstunden in 1.000 Std.	
	2010 ¹⁾	2011 ¹⁾	2010 ¹⁾	2011 ¹⁾	2010 ¹⁾	2011 ¹⁾
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	118.747,6	129.434,1	387.941	394.984	617.451	624.338
Schlachten und Fleischverarb.	31.046,4	34.550,0	83.282	83.968	138.770	139.076
Schlachten (ohne Geflügel)	11.305,0	13.210,7	14.749	14.767	25.348	25.485
Schlachten von Geflügel	3.880,3	4.081,1	9.374	9.472	15.853	15.792
Fleischverarbeitung	15.861,1	17.258,2	59.159	59.730	97.570	97.800
Fischverarbeitung	2.061,7	2.066,8	6.135	5.886	10.434	10.029
Obst- u. Gemüseverarb.	8.291,4	8.695,0	23.465	24.160	39.652	40.466
Kartoffelverarbeitung	1.529,6	1.662,5	5.840	5.795	9.869	9.801
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	2.604,2	2.637,3	5.077	5.010	8.622	8.219
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	4.157,6	4.395,1	12.548	13.356	21.161	22.445
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	4.984,2	5.737,0	4.175	4.280	7.112	7.337
H.v. Ölen u. Fetten	3.999,4	4.393,5	2.719	2.704	4.671	4.759
H.v. Margarine usw.	984,9	1.343,5	1.456	1.576	2.441	2.577
Milchverarbeitung	21.657,8	24.210,7	34.043	34.587	54.295	54.836
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	20.514,9	23.128,1	29.268	29.878	47.046	47.905
H.v. Speiseeis	1.143,0	1.082,6	4.775	4.709	7.250	6.929
Mahl- u. Schälmmöhlen, H.v. Stärke und Stärkezeugnissen	4.699,5	5.003,8	12.402	11.640	19.730	18.214
Mahl- u. Schälmmöhlen	2.912,5	3.331,1	9.391	9.224	14.830	14.278
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	1.787,0	1.672,7	3.011	2.416	4.902	3.936
H.v. Back- u. Teigwaren	14.052,0	14.896,2	132.397	136.234	199.315	204.033
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	10.984,2	11.674,0	117.991	121.942	176.654	182.019
H.v. Dauerbackwaren	2.695,6	2.853,9	13.024	13.008	20.508	20.032
H.v. Teigwaren	372,1	368,3	1.382	1.284	2.155	1.981
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	26.442,3	28.078,2	82.983	84.941	132.453	134.426
Zuckerindustrie	2.455,0	3.000,0	4.084	4.578	6.351	7.152
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	9.297,2	9.544,1	31.335	31.471	48.717	48.591
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	3.406,4	4.025,4	7.832	7.829	12.690	12.784
H.v. Würzen u. Soßen	3.620,8	3.684,3	11.121	11.342	19.094	19.300
H.v. Fertiggerichten	2.532,0	2.643,8	9.013	10.206	14.342	15.930
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	1.009,6	925,6	3.326	3.206	5.517	5.203
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	4.121,2	4.255,0	16.272	16.310	25.741	25.466
H.v. Futtermitteln	5.512,2	6.196,4	9.059	9.288	15.689	15.929
H.v. Futterm.f. Nutztiere	3.002,4	3.658,2	4.641	4.749	8.246	8.259
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	2.509,9	2.538,2	4.419	4.539	7.447	7.670
Getränkeherstellung	16.730,6	17.416,9	50.384	50.099	83.355	81.575
H.v. Spirituosen	1.597,2	1.508,6	1.909	1.982	2.949	3.007
H.v. Bier	7.149,2	7.296,9	22.844	22.697	35.959	35.735
Mineralwassergewinnung usw.	6.207,4	6.705,3	23.162	22.856	40.403	38.741
Prod. Ernährungsgewerbe	135.478,2	146.851,0	438.325	445.083	700.806	705.913

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)

1) endgültig

2) ohne MwSt.

Auch die Hinweise von Ernährungsexperten auf die angeblichen Vorzüge einer mediterranen Ernährungsweise helfen heute wenig weiter, denn auch in den südlichen Ländern Europas hat sich der Lebensstil offensichtlich in den zurückliegenden Jahren deutlich gewandelt. Der Anteil fettleibiger Kinder in den untersuchten südlichen Ländern Europas beträgt bis zu zwanzig Prozent, der in den nördlichen Regionen liegt unter fünf Prozent.

Die lebhaft politische Diskussion vor diesem Hintergrund war in den zurückliegenden Jahren vielfach von populistischen Forderungen geprägt wie einer simplifizierenden und letztlich irreführenden Ampelkennzeichnung wesentlicher Nährstoffe oder der stärkeren Besteuerung einzelner Lebensmittel.

In der Zwischenzeit hat sich die Situation deutlich versachlicht, verschiedene deutsche und europäische Initiativen setzen auf einen gesamtheitlichen Ansatz der Gesundheitsprävention bei Kindern und Jugendlichen. Möglicherweise als erster Erfolg ist zu werten, dass sich die Zahl adipöser Kinder in den letzten Jahren leicht rückläufig entwickelt hat.

In Zusammenhang mit der mitunter emotionalen Betrachtung der heutigen Ernährung sollte jedoch auch zur Kenntnis genommen werden: Infolge der Fortschritte in den Bereichen Gesundheitswesen, Hygiene, Ernährung, Wohnsituation und Arbeitsbedingungen sowie des gestiegenen materiellen Wohlstands nahm die Lebenserwartung in Deutschland in den vergangenen hundert Jahren spürbar zu. 1998/2000 konnte ein 60-jähriger Mann im Durchschnitt damit rechnen, dass er noch etwa 19 Jahre lebt. Vor hundert Jahren hatte er eine um sechs Jahre und 1970 eine um knapp vier Jahre geringere Lebenserwartung. Die fernere Lebenserwartung wird sich in den nächsten Jahren weiter erhöhen.

Verbraucherinformationsgesetz novelliert

In der Vergangenheit wurde wiederholt deutlich, dass jede echte, aber auch selbst nur eine vermeintliche Havarie angesichts der verbundenen öffentlichen Aufmerksamkeit und der Reaktion der Kunden für jeden Hersteller von existenzieller Bedeutung ist. Es überrascht deshalb nicht, dass die Novellierung des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG) sehr kontrovers diskutiert worden ist. Aus der Lebensmittelwirtschaft ist in diesem Zusammenhang festzustellen, dass die Novelle die Verfahrensrechte und Rechtsschutzmöglichkeiten der betroffenen Unternehmen stark einschränkt. So sind künftig Informationen über rechtliche Verstöße während der Dauer eines laufenden Verfahrens nicht mehr geschützt, Zugang zu Informationen von Behörden über Unternehmen können bereits bei Verdacht auf „Abweichungen“ von Anforderungen des Lebensmittelrechts gewährt werden und Verteidigungsrechte des Lebensmittelunternehmers werden erheblich eingeschränkt. Selbst von einer Anhörung des betroffenen Unternehmens kann im Ermessen der Behörde abgesehen werden. Nach wiederholt geäußerter juristischer Auffassung verstoßen Teile des VIG gegen rechtstaatliche Prinzipien.

Tabelle 12:

Umsatz, Beschäftigte und Arbeitsstunden des Produzierenden Ernährungsgewerbes

Wirtschaftszweig (H.v.= Hersteller von)	Entgelte in 1.000 €		Entgeltquote in %		Entgelte je Arbeitsstunde in €	
	2010 ¹⁾	2011 ¹⁾	2010 ¹⁾	2011 ¹⁾	2010 ¹⁾	2011 ¹⁾
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	10.849.023	11.233.864	9,1	8,7	17,57	17,99
Schlachten und Fleischverarb.	2.026.710	2.087.542	6,5	6,0	14,60	15,01
Schlachten (ohne Geflügel)	390.711	408.134	3,5	3,1	15,41	16,01
Schlachten von Geflügel	200.210	205.988	5,2	5,0	12,63	13,04
Fleischverarbeitung	1.435.788	1.473.417	9,1	8,5	14,72	15,07
Fischverarbeitung	157.986	150.218	7,7	7,3	15,14	14,98
Obst- u. Gemüseverarb.	739.425	768.563	8,9	8,8	18,65	18,99
Kartoffelverarbeitung	167.800	167.298	11,0	10,1	17,00	17,07
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	178.988	184.501	6,9	7,0	20,76	22,45
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	392.637	416.764	9,4	9,5	18,55	18,57
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	184.193	194.319	3,7	3,4	25,90	26,48
H.v. Ölen u. Fetten	131.646	133.016	3,3	3,0	28,18	27,95
H.v. Margarine usw.	52.548	61.303	5,3	4,6	21,53	23,79
Milchverarbeitung	1.257.793	1.302.822	5,8	5,4	23,17	23,76
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	1.096.429	1.143.109	5,3	4,9	23,31	23,86
H.v. Speiseeis	161.362	159.710	14,1	14,8	22,26	23,05
Mahl- u. Schälmühlen, H.v. Stärke und Stärkeerzeugnissen	441.893	407.334	9,4	8,1	22,40	22,36
Mahl- u. Schälmühlen	304.950	299.343	10,5	9,0	20,56	20,97
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	136.940	107.989	7,7	6,5	27,94	27,44
H.v. Back- u. Teigwaren	2.689.936	2.813.623	19,1	18,9	13,50	13,79
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	2.291.211	2.404.467	20,9	20,6	12,97	13,21
H.v. Dauerbackwaren	356.489	371.033	13,2	13,0	17,38	18,52
H.v. Teigwaren	42.234	38.127	11,3	10,4	19,60	19,25
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	2.975.251	3.125.200	11,3	11,1	22,46	23,25
Zuckerindustrie	208.410	243.120	8,5	8,1	32,82	33,99
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	988.729	1.015.298	10,6	10,6	20,30	20,89
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	291.422	298.344	8,6	7,4	22,96	23,34
H.v. Würzen u. Soßen	435.847	455.073	12,0	12,4	22,83	23,58
H.v. Fertiggerichten	267.691	314.188	10,6	11,9	18,66	19,72
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	122.445	122.206	12,1	13,2	22,19	23,49
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	660.702	676.976	16,0	15,9	25,67	26,58
H.v. Futtermitteln	375.844	384.239	6,8	6,2	23,96	24,12
H.v. Futterm.f. Nutztiere	168.652	175.769	5,6	4,8	20,45	21,28
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	207.190	208.471	8,3	8,2	27,82	27,18
Getränkeherstellung	2.003.227	2.051.526	12,0	11,8	24,03	25,15
H.v. Spirituosen	67.129	68.851	4,2	4,6	22,76	22,90
H.v. Bier	974.553	985.421	13,6	13,5	27,10	27,58
Mineralwassergewinnung usw.	873.467	903.089	14,1	13,5	21,62	23,31
Prod. Ernährungsgewerbe	12.852.250	13.285.390	9,5	9,0	18,34	18,82

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)

1) endgültig

Produktsicherheit existenziell

Die Verwendung von technischen Fetten in der Futtermittelherstellung und die damit verbundene Dioxinbelastung bei Fleisch und Eiern im vergangenen Jahr haben erneut verdeutlicht, dass kriminelles Handeln nicht vollständig ausgeschlossen werden kann. Auch wenn die Folgen nach Angaben des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) für die Verbraucher keine direkte gesundheitliche Gefährdung darstellten, so bleibt angesichts der erheblichen öffentlichen Diskussion die Gefahr eines Vertrauensverlustes. Die EHEC-Krise mit 52 Todesopfern, als deren Auslöser biologisch erzeugter Bockshornklee ausgemacht wurde, verdeutlicht, welch einen hohen Stellenwert der Abbau von Schwachstellen und der Aufbau eines Höchstmaßes an Lebensmittelsicherheit für die gesamte Lebensmittelwirtschaft haben muss. Es hat sich zudem gezeigt, dass in der Risikobewertung kein Unterschied zwischen konventioneller und biologischer Produktion bestehen darf.

Für jeden Hersteller von Lebensmitteln ist eine funktionierende Qualitätssicherung existenziell. Nicht nur Medien und Verbraucher, sondern deshalb insbesondere der Lebensmittelhandel reagieren auf mögliche Produktmängel in drastischer Weise. In der Vergangenheit gab es zahlreiche Beispiele dafür, dass nach einem Warenrückruf der betreffende Hersteller vor dem wirtschaftlichen Aus stand. Vor diesem Hintergrund ist eine funktionierende Krisenorganisation auch aufseiten der Behörden notwendig. Die Vergangenheit hat jedoch

Tabelle 13:

Strukturzahlen der Fleischverarbeitung

	2010 ¹⁾	2011 ¹⁾	+/- in %
Nettoumsatz in Mio. €	15.861	17.258	8,8
Beschäftigte im Monatsdurchschnitt	59.159	59.730	1,0
geleistete Arbeitsstunden (in 1.000 Std.)	97.570	97.800	0,2
Entgelte (in 1.000 €)	1.435.788	1.473.417	2,6
Entgeltquote (in €)	9,1	8,5	-6,6
Entgelte je Arbeitsstunde (in €)	14,72	15,07	2,4
Nettoumsatz je Beschäftigten (in €)	268.108	288.934	7,8
Zahl der Betriebe	391	401	2,6

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123)
1) endgültig

Tabelle 14:

Umsatz und Produktionsausstoß

je 1.000 € Personalkosten ohne Lohnnebenkosten

Jahr	Umsatz (in €)	Veränderung geg. Vorjahr in %	Produktionsausstoß (in t)	Veränderung geg. Vorjahr in %
2009 ¹⁾	11.184	-2,4	1,696	3,9
2010 ¹⁾	11.047	-1,2	1,742	2,7
2011 ¹⁾	11.713	6,0	1,707	-2,0

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMELV (123) und eigene Berechnungen
1) bezogen auf die Produktion von Wurstwaren; Schweineschinken, -schultern und Teile davon, mit Knochen; Bauchspeck; Schinken und Teile davon

leider wiederholt gezeigt, dass Lebensmittelkrisen auch Anlass für politische Profilierung und parteipolitisches Gezänk der Länder untereinander oder zwischen Ländern und Bund geboten hat. In Ergänzung mit einer uneinheitlichen Kommunikation mit der Öffentlichkeit können auf diese Weise die Ausmaße einer Havarie noch erheblich vergrößert werden. Politik und Behörden haben diese Gefahr nun erkannt und wollen künftig besser zusammenarbeiten. Die übereilten öffentlichen Warnungen vor spanischen Gurken, für die es auch aus wissenschaftlicher Sicht keinen Anlass gegeben hat, verdeutlichen die Folgen vorschneller politischer Äußerungen.

Die groß angelegte Vermarktung von konventionellem Obst, Gemüse und Getreide unter dem „Bio“-Label durch italienische Großhändler hat im zurückliegenden Jahr verdeutlicht, dass kriminelle Energie immer wieder Wege bahnen kann. Insgesamt steht jedoch außer Frage, dass das Qualitätsniveau und die Sicherheit unserer Nahrungsmittel nie besser waren. Um möglicherweise bestehende Schwachstellen zu erkennen und abzubauen, hat der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie mit vier weiteren Gesellschaften die QS-Qualität und Sicherheit gegründet, die nun nach zehn Jahren ihres Bestehens das größte Qualitätssicherungssystem der Welt darstellt. Neben der Sorgfalt der einzelnen Unternehmen, der behördlichen Kontrollen und der Audits der Abnehmer ergänzt QS die bereits bestehenden Systeme der Qualitätssicherung. Sorge bereitet in diesem Zusammenhang der Abbau von Überwachungspersonal in einigen Bereichen, denn auch ein funktionierendes staatliches System der Lebensmittelüberwachung ist notwendig, um ein Höchstmaß an Verbraucherschutz gewährleisten zu können. Die Diskussion über die Kennzeichnung von Gastronomiebetrieben mit positiven, aber auch negativen Ergebnissen staatlicher Kontrolle nach dem Vorbild Dänemarks, ist bei jeder mangelhaften Bewertung auch die Dokumentation der zuständigen Behörde über das eigene Versagen.

Gesellschaft verlangt verbessertes Tierwohl

Die Aufnahme des Tierschutzes in das deutsche Grundgesetz und die hohen Anforderungen der Gesetzgebung zeigen den hohen Stellenwert des Tierwohls in unserer Gesellschaft. Trotzdem ist es nicht ungewöhnlich, dass sich die Bedingungen den wandelnden gesellschaftlichen Ansprüchen anpassen müssen. So ist seit längerem europaweit die laut Gesetz in den ersten Lebenstagen gestattete betäubungslose Kastration von Ferkeln in der Diskussion. Bislang ist eine praktikable und gesellschaftlich akzeptierte medikamentöse Behandlung nicht in Sicht, sodass gegenwärtig davon auszugehen ist, dass es mittelfristig zur Mast von nicht kastrierten männlichen Tieren kommen wird, die in Deutschland bislang aus qualitativen Gründen abgelehnt worden ist. Bis ins Jahr 2017 hat die Landwirtschaft europaweit Zeit, die gegenwärtige traditionelle Praxis der Kastration zu beenden.

Ein weitaus größeres Thema der landwirtschaftlichen Erzeugung in der öffentlichen Wahrnehmung ist die Verwendung von Antibiotika, die als Leistungsförderer seit Jahren untersagt sind und ausschließlich zu therapeutischen Zwecken verabreicht werden dürfen. Untersuchungen in verschiedenen Bundesländern haben jedoch einen hohen Grad der Verwendung von Antibiotika festgestellt, der nach einhelliger Auffassung aller Fachleute als zu hoch angesehen werden muss. Kurzfristig muss durch Informationen und Beratung versucht werden, eine zu leichtfertige Verwendung von Antibiotika in den landwirtschaftlichen Betrieben auf das zwingend notwendige Maß zurückzuführen.

Tabelle 15:

Umsatzbeitrag der Fleischwarenfabriken zum Gesamtumsatz der Fleischwarenindustrie

(Deutschland)

Jahresumsatz nach Umsatzgrößenklassen (in Mio. €)	nach der Zahl der Unternehmen			Prozentualer Beitrag der einzelnen Umsatzgrößenklassen zum Gesamtumsatz		
	2008	2009	2010	2008	2009	2010
bis unter 2	301	282	269	2,3	2,2	2,2
2 - unter 5	270	269	272	4,6	4,8	5,1
5 - unter 10	139	137	134	5,3	5,4	5,7
10 - unter 20	95	89	91	7,1	7,2	7,7
20 - unter 50	87	82	84	14,5	14,1	15,5
50 und mehr	73	70	67	66,2	66,3	63,8
	965	929	917	100,0	100,0	100,0

Quelle: Statistisches Bundesamt

Energiepolitik gefordert

Vor dem Hintergrund der von der Bundesregierung angekündigten Energiewende nach der Reaktorkatastrophe im japanischen Fukushima ist die Energiepolitik in besonderem Maße gefordert. Bereits in den zurückliegenden Monaten mussten die Industrie und die privaten Haushalte eine deutliche Verteuerung der Energiepreise hinnehmen. Die Abschaltung der Atomkraftwerke in Deutschland und der Ausbau von Sonnen- und Windenergie, die nicht zuletzt auch durch Bürgerproteste verzögert wird, haben die Sorge der Industrie über eine langfristig ausreichende Energieversorgung geschürt. Die Fleischwarenindustrie ist ein energieintensiver Bereich. Deshalb bemühen sich die Unternehmen bereits seit vielen Jahren um eine deutliche Einsparung von Energie.

Die überraschende und deutliche Erhöhung der EEG-Umlage zum Jahreswechsel von 3,6 auf 5,3 Cent je Kilowattstunde bedeutet eine Verteuerung von fast 50 Prozent. Verantwortlich für den drastischen Anstieg sind sowohl der rasante Ausbau der erneuerbaren Energien als auch die Befreiung zahlreicher großer Stromverbraucher von der Umlage. Steigende Kosten für Energie in Produktion und Einzelhandel werden die Preise für den Verbraucher erhöhen.

Tabelle 16:

Produktionsentwicklung in der Fleischverarbeitung

	2010 ¹⁾	2011 ¹⁾	+/- in %
Wurstwaren			
Menge in t	1.484.184	1.503.155	1,3
Wert in 1.000 €	6.478.489	6.657.048	2,8
O-Preis in €/kg	4,37	4,43	1,4
davon Rohwürste			
Menge in t	444.923	452.422	1,7
Wert in 1.000 €	2.286.166	2.367.711	3,6
O-Preis in €/kg	5,14	5,23	1,8
davon Brühwürste			
Menge in t	866.809	880.700	1,6
Wert in 1.000 €	3.411.906	3.503.428	2,7
O-Preis in €/kg	3,94	3,98	1,0
davon Kochwürste			
Menge in t	172.452	170.033	-1,4
Wert in 1.000 €	780.417	785.909	0,7
O-Preis in €/kg	4,53	4,62	2,0

Quelle: Statistisches Bundesamt
1) vorläufig

Verbandsgliederung

Vorstand:

*Dr. Wolfgang Ingold, Versmold (Präsident)
Christian Rauffus, Bad Zwischenahn (Vizepräsident)
Christian Wolf, Schwandorf (Vizepräsident)*

*Karl-Heinz Blum, Blumberg
Walter Eisenacher, Göttingen
Beatrice Gugel, Grafenwöhr
Fritz Köhne, Gütersloh
Gerhard Neukum, Böklund
Hans-Ewald Reinert, Versmold
Dr. Michael Thielen, Saarbrücken*

Geschäftsführung:

*Thomas Vogelsang
Dr. Joachim Wiegner*

*Adenauerallee 118, 53113 Bonn
Telefon: (02 28) 2 67 25-0
Telefax: (02 28) 2 67 25 55
email: info@bvdf.de
Homepage: www.bvdf.de*

Stand: November 2012

Regionale Verbände:

**Verband der Bayerischen
Fleischwarenindustrie e.V.**

Kapuzinerplatz 2//
80337 München
Telefon: (0 89) 77 65 25
Telefax: (0 89) 7 21 11 01
Vorsitzende: Beatrice Gugel
Geschäftsführer: Philipp Reiners

**Verband der Fleischwarenindustrie
in Baden-Württemberg e.V.**

c/o Schwarzwaldhof Fleisch-
und Wurstwaren GmbH
Waldshuter Str. 37
78176 Blumberg
Telefon: (0 77 02) 53 10
Telefax: (0 77 02) 53 12 01
Vorsitzender: Karl-Heinz Blum

**Verband der Hessischen
Fleischwarenindustrie e.V.**

c/o Karl Eidmann GmbH & Co. KG
Karl-Eidmann-Straße 19
63486 Bruchköbel
Telefon: (0 61 81) 97 00 - 0
Telefax: (0 61 81) 97 00 - 50
Vorsitzender: Carsten Koch

**Verband Niedersächsischer
Fleischwarenfabriken e.V.**

c/o H. Klümper GmbH & Co. KG
Schinkenräucherei und Fleischwarenfabrik
Ratsherr-Schlikker-Straße 63
48465 Schüttorf
Telefon: (05923) 806-0
Telefax: (05923) 806-30
Vorsitzender: H.-Eckhard Klümper

**Verband der Fleischwarenindustrie
im Saarland und der Pfalz e.V.**

c/o Hans Höll GmbH & Co. KG
Lyonerring 16
66121 Saarbrücken
Telefon: (06 81) 96 82-0
Telefax: (06 81) 96 82-300
Vorsitzender: Dr. Michael Thielen

Mitarbeit in Organisationen und Gremien

National

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

- Wirtschaftsausschuss für Außenhandelsfragen
- Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (FA 1)

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

- Fachbeirat Vieh und Fleisch

Bundesmarktverband für Vieh und Fleisch (BMV)

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)

- Vorstand
- Food Arbeitsgruppen

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)

- Kuratorium
- Fachgruppen

Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) i. L.

- Aufsichtsrat

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

- Fleischkommission
- Prüfbevollmächtigter Frischfleisch-SB/Convenience

German Meat GmbH

- Gesellschafterversammlung

Stiftung Warentest

- Fachbeirat

Qualität und Sicherheit GmbH (QS)

- Gesellschafterversammlung
- Kuratorium
- Fachbeirat Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch
- Arbeitskreise

AGRIZERT GmbH

- Ausschuss zur Sicherung der Unparteilichkeit

Förderergesellschaft für Fleischforschung in Kulmbach (MRI)

- Vorsitz

Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)

Fleischerei-Berufsgenossenschaft (FBG) /

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

- Vertreterversammlung
- Ausschuss für Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Ausschuss der Fleischwirtschaft
- Gefahrarifausschuss

Deutsches Institut für Normung (DIN)

- Normungsausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Messen

- Fachbeirat ANUGA (Kölnmesse)
- Fachbeirat InterMeat (Messe Düsseldorf)
- Fachbeirat IFFA (Messe Frankfurt)
- Fachbeirat ANUGA Food Tec (Kölnmesse)

Informationsdienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft (AID)

- Fachbeirat Lebensmittelkunde

International

Europäische Kommission

- Ständige Gruppe Schweinefleisch

Liaison Centre for the Meat Processing Industry in the E.U. (CLITRAVI)

- Arbeitsgruppe Ernährung
- Arbeitsgruppe Technik und Lebensmittelrecht
- Arbeitsgruppe Fleischversorgung

Forschungsvorhaben

Abgeschlossene Forschungsvorhaben 2011 unter Beteiligung des BVDF

Koordinierung: Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand 15.11.2012
Quelle: FEI-Datenbank

Packaging Material for High Pressure Treatment (HiPP) Verpackungsmaterial für Hochdruckbehandlung (CORNET)

Deutsche Forschungsstelle:

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL),
Quakenbrück
Dr. V. Heinz/Prof. Dr. S. Töpfl

Beteiligte Forschungsstellen:

ofi – Austrian Research Institute for Chemistry
and Technology,
Vienna/Austria

BPI bvba – Belgian Packaging Institute bvba,
Zellik/Belgium (Flanders)

Itene – Instituto Tecnológico Logística (Packaging, Transport
and Logistics Research Center),
Paterna/Spain (Valencia)

FRC – Frederick Research Center,
Nicosia/Cyprus

Minimierung der PAK-Gehalte in Fleischerzeugnissen durch Optimierung der Prozessführung bei konventioneller Räucherung

Forschungsstelle: Max-Rubner-Institut (MRI)
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Arbeitsgruppe Analytik, Kulmbach
Prof. Dr. F. Schwägele/Dr. W. Jira

Untersuchungen zur Wirkung von Starter- und Schutzkulturen hinsichtlich einer gezielten Inaktivierung von ausgewählten viralen Erregern während der Herstellung und Lagerung von Rohwurstprodukten

Forschungsstelle I: Universität Leipzig
Institut für Lebensmittelhygiene
Prof. Dr. Dr. K. Fehlhaber/Dr. T. Albert

Forschungsstelle II: Universität Leipzig
Institut für Tierhygiene und Öffentliches Veterinärwesen
Prof. Dr. U. Truyen/Dr. J. Manteufel