

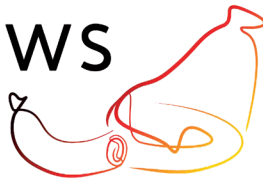
BVWS



Bundesverband Deutscher
Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.

Geschäftsbericht 2024/2025

BVWS



**Bundesverband Deutscher
Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.**

Adenauerallee 118
53113 Bonn

Tel.: + 49 228 267 25-0
Fax: + 49 228 267 25-55
info@wurstproduzenten.de
www.wurstproduzenten.de

Geschäftsbericht 2024/2025

Genderhinweis:

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und leichteren Verständlichkeit verwenden wir in einschlägigen Texten das in der deutschen Sprache übliche generische Maskulinum. Hiermit sprechen wir ausdrücklich alle Geschlechteridentitäten ohne wertenden Unterschied an.

Vorwort

Das zurückliegende Berichtsjahr war für die deutschen Wurst- und Schinkenproduzenten erneut von tiefgreifenden Veränderungen und anspruchsvollen Rahmenbedingungen geprägt. Steigende Kosten, intensive gesellschaftliche Debatten und ein komplexes regulatorisches Umfeld stellten unsere Branche vor erhebliche Herausforderungen.

Gleichzeitig hat sich gezeigt, wie leistungsfähig, verantwortungsbewusst und zukunftsorientiert unsere Mitgliedsunternehmen agieren. Mit großem Engagement wurden Investitionen in Qualität, Produktsicherheit, Tierwohl und Nachhaltigkeit vorangetrieben. Forschung, Innovation und kontinuierliche Weiterentwicklung bleiben dabei zentrale Säulen unseres gemeinsamen Handelns.

Der Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten versteht sich in diesem Kontext als verlässliche Stimme der Branche. Im Berichtsjahr haben wir den fachlichen Austausch intensiviert, den Dialog mit Politik und Ministerien sachlich begleitet und unsere Mitglieder bei der Umsetzung neuer Anforderungen unterstützt. Ziel war und ist es, praktikable Lösungen zu fördern und die Wettbewerbsfähigkeit unserer Unternehmen langfristig zu sichern.

Besonders hervorzuheben ist die konstruktive Zusammenarbeit innerhalb des Verbandes. Fachkreise, Arbeitsgruppen und Veranstaltungen haben gezeigt, dass gemeinsame Positionen und abgestimmtes Handeln wesentliche Erfolgsfaktoren sind. Diese Geschlossenheit stärkt nicht nur die Branche nach innen, sondern auch ihre Wahrnehmung nach außen.

Der vorliegende Geschäftsbericht gibt einen Überblick über unsere Aktivitäten, Erfolge und Schwerpunkte. Er dokumentiert das Engagement vieler Beteiligter und verdeutlicht, dass die deutschen Wurst- und Schinkenhersteller auch künftig bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und aktiv an der Gestaltung ihrer Zukunft mitzuwirken.

Sarah Dhem
Präsidentin

Horst Koller
Geschäftsführer



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Umfeld herausfordernd	7
Nachfrage weitgehend stabil	10
Fleischfreie Sortimentsergänzungen	12
Nationale Kennzeichnung in der Diskussion	13
Kennzeichnung der Herkunft	15
Verbrauchersicherheit als oberstes Gebot	16
Gesetz zur Sicherung von Arbeitnehmerrechten in der Fleischwirtschaft	17
Mitarbeiter gesucht	18
Im Gespräch	19
Märkte in Bewegung	21
Befriedigende Situation in der Verarbeitung	22
Drittlandexport trotz leichter Entspannung weiter unter Druck	23
Einfuhr: Leichtes Plus bei Rind und Fleischwaren, Minus bei Schweinefleisch	24
Verbandsgliederung	25
Regionale Verbände	26
Mitarbeit in Organisationen und Gremien	27
Gremien, Ausschüsse und Arbeitskreise des BVWS	28
Forschungsvorhaben	29



Umfeld herausfordernd

Nach der Überwindung der Corona-Pandemie haben die Kriege in der Ukraine und im Nahen Osten, die zunehmend spürbaren Auswirkungen des Klimawandels und die sozialpolitischen Diskussionen in Deutschland die Menschen stark verunsichert. Die möglichen wirtschaftlichen Folgen der konfrontativen Zollpolitik des US-amerikanischen Präsidenten, inflationsbedingte Preissteigerungen auch bei Lebensmitteln, fehlender Wohnraum insbesondere in den großen Städten, marode Straßen und Schienen, gedämpfte Beschäftigungsperspektiven sowie Diskussionen um die Zukunft der Kranken- und Rentenversicherung haben in der Bevölkerung europaweit Ängste ausgelöst, die in zahlreichen Ländern von den populistischen Parteien des rechten Spektrums mit Verweisen auf die Migration noch befeuert werden. Im Gegensatz zu anderen europäischen Nachbarländern ist der allgemeine Unmut in Teilen der Bevölkerung hierzulande noch nicht gewalttätig auf die Straße getragen worden. Bislang konnten sich die Regierungsparteien noch nicht auf eine gemeinsame Richtung der dringend notwendigen Strukturreformen einigen, die vor den Bundestagswahlen in Aussicht gestellt worden sind.

Tabelle 1:

Viehbestände in der Bundesrepublik Deutschland (Angaben in 1.000 Stück, Novemberzählung)

Tierart	2023 ¹⁾	2024 ²⁾	+/- in %
Rinder¹⁾	10.836	10.461	-3,5
davon			
Kälber bis einschl. 8 Monate	2.208	2.125	-3,8
Jungrinder mehr als 8 Monate bis einschl. 1 Jahr	1.017	984	-3,2
Rinder mehr als 1 bis unter 2 Jahre	2.572	2.449	-4,8
Rinder 2 Jahre und älter	5.039	4.904	-2,7
Schweine insgesamt³⁾	21.224	21.292	0,3
davon			
Ferkel	6.411	6.326	-1,3
Jungschweine unter 50 kg	3.832	3.729	-2,7
Mastschweine 50-unter 80 kg	4.226	4.395	4,0
Mastschweine 80-unter 110 kg	4.174	4.225	1,2
Mastschweine 110 kg und mehr	1.166	1.196	2,6
Zuchtsauen insgesamt	1.340	1.398	4,3
davon trächtig	1.005	1.006	0,1

Quelle: Statistisches Bundesamt

¹⁾ endgültiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2023

²⁾ endgültiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2024

³⁾ Deutschland (ohne Stadtstaaten)

Der deutschen Wirtschaft machen nicht nur die geopolitischen Rahmenbedingungen und der gedämpfte Konsum zu schaffen, sondern auch internationale Wettbewerbsverzerrungen durch hohe Energiekosten, steigende Löhne und einen wachsenden bürokratischen Aufwand. Es ist daher ausdrücklich zu begrüßen, dass die neue Bundesregierung geplante nationale Alleingänge der Vorgängerregierung zumindest teilweise wieder zurücknehmen konnte und ihren wieder zunehmenden Einfluss in Brüssel genutzt hat, um Bürokratiemonster wie das Lieferkettengesetz oder die Entwaldungsverordnung zu bremsen. Bislang ist es jedoch noch nicht gelungen, der Wirtschaft den notwendigen Schwung zu geben und diese wieder in deutliches Wachstum zu bringen. Nicht nur die Autoindustrie und der Maschinenbau leiden unter weltweiter Nachfrageschwäche, wachsender internationaler Konkurrenz und amerikanischer Handelspolitik.

In der Ernährungsindustrie erwirtschaften knapp 6.000 Betriebe einen jährlichen Umsatz von 232,7 Mrd. €. Mit rund 658.000 Beschäftigten ist diese Branche bei den Beschäftigtenzahlen der viertgrößte Industriezweig Deutschlands und nach Umsatz sogar der drittgrößte. Dabei gehören 90 % der Unternehmen dem Mittelstand an. Die deutsche Ernährungsindustrie erwirtschaftete nach Angaben des Bundesverbandes der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) zwischen Januar und Juni 2025 118,8 Mrd. €. Im Vergleich zum Vorjahreszeitraum ist das ein realer Rückgang um 0,9 %. Im europäischen Vergleich führt die deutsche Ernährungsindustrie gemessen am Umsatz etwas vor Frankreich und dann mit deutlichem Abstand vor der Industrie weiterer Länder.

Die deutsche Fleischwarenindustrie musste sich in den zurückliegenden Jahren in einem dauerhaft schwierigen Umfeld behaupten. Die Hersteller von Wurst und Schinken stellen den größten Bereich der deutschen Ernährungsindustrie. Die überwiegend mittelständisch geprägte Verarbeitungsindustrie litt unter den wirtschaftlichen Belastungen durch hohe

Tabelle 2:

Inländische Fleischerzeugung (Nettoerzeugung)

(in 1.000 t Schlachtgewicht)

Fleischart	2023	2024¹⁾	+/- in %
Rind- und Kalbfleisch	1.004,6	1.015,3	1,1
Schweinefleisch	4.209,6	4.289,1	1,9
Schaf- und Ziegenfleisch	31,4	29,6	-5,7
Pferdefleisch	0,9	1,0	11,1
Innereien	399,4	403,9	1,1
Geflügelfleisch	1.524,9	1.528,4	0,2
sonstiges Fleisch	32,3	35,5	9,9
Fleisch insgesamt	7.203,2	7.302,5	1,4

Quelle: Statistisches Bundesamt, Marktinfo Eier & Geflügel (MEG), BLE (624).

¹⁾ vorläufig

Energie- und Rohstoffpreise und steigende Löhne bei gleichzeitiger Arbeitskräfteknappheit. Die massiven Kostensteigerungen machen es den Unternehmen nahezu unmöglich, ihre Produkte zu angemessenen Preisen anzubieten. Die hohe Inflation der Vorjahre, insbesondere bei Lebensmitteln, haben die Verbraucher beim Einkauf deutlich gespürt und verunsichert. Entsprechend spielt der Preis bei der Einkaufsentscheidung wieder eine stärkere Rolle. Zudem befinden sich die mittelständischen Verarbeitungsunternehmen in einer Sandwichposition zwischen den konzernstrukturierten großen Schlachtunternehmen als Rohwarenlieferanten und den wenigen großen Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels.

Erschwerend kommt hinzu, dass die traditionellen Schlachtunternehmen in den vergangenen Jahren Verarbeitungsunternehmen übernommen haben, um eine höhere Produktionstiefe zu erlangen. Zudem verfügen auch viele Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels über teils erhebliche Verarbeitungskapazitäten. Auslöser war ursprünglich der Einstieg des Einzelhandels in das Frischfleischgeschäft und der damit entstandenen Notwendigkeit der Verwertung der in der Zerlegung anfallenden Abschnitte in den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts. Aus ehemaligen Rohwarenlieferanten und Kunden sind der Verarbeitungsindustrie auf diese Weise in ihren vor- und nachgelagerten Stufen Wettbewerber entstanden. Insbesondere die Rohstoffverfügbarkeit stellt sich zunehmend als ein Wettbewerbsvorteil der Verarbeitungswerke der Schlachtunternehmen dar, zumal ein Rohwarenbezug aus dem europäischen Ausland sowohl durch die Politik als auch durch die Strategie von Landwirtschaft und Einzelhandel erschwert worden ist. Die große Idee eines gemeinsamen Europäischen Marktes wird in vielen Ländern erstaunlicherweise insbesondere durch landwirtschaftliche Organisationen hintertrieben, obwohl die Landwirtschaft von Zuwendungen der Europäischen Union seit ihrer Gründung in besonderem Maße profitiert und in den Nachbarländern große Absatzmärkte findet.

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)	
	2023	2024 ¹⁾	2023	2024 ¹⁾	2023	2024 ¹⁾
Rinder bzw. Rindfleisch	2.708	2.718	353	355	953	964
Kälber bzw. Kalbfleisch	296	289	151	155	45	45
Schweine bzw. Schweinefleisch	44.081	44.612	96	96	4.205	4.285

Quelle: Statistisches Bundesamt

¹⁾ vorläufig

Nachfrage weitgehend stabil

Der Fleischkonsum in Deutschland ist im Jahr 2024 leicht gestiegen. Im Durchschnitt verzehrte jeder Verbraucher 53,2 kg Fleisch. Das sind 300 g mehr als 2023. Dabei liegt Schweinefleisch weiterhin auf Platz 1. Leicht gesunken ist dabei die Verzehrsmenge von Schweinefleisch auf 28,4 kg pro Kopf (- 0,1 kg). Der Verzehr von Rindfleisch blieb mit 9,3 kg/Kopf unverändert. Der Verzehr von Geflügelfleisch nahm hingegen weiter auf 13,6 kg/Kopf zu (+ 0,5 kg). Bei Schaf- und Ziegenfleisch mit 0,5 kg und weiteren 1,4 kg anderer Fleischarten (insbesondere Innereien, Wild, Kaninchen) blieb der Konsum weitestgehend stabil. In den genannten Zahlen ist der Verzehr von Fleisch in Form von Wurst und Schinken enthalten, der unverändert bei rund 26 kg/Kopf liegt. Die Bemühungen der Branche in Sachen Tierschutz und Nachhaltigkeit zahlen sich zunehmend aus. Nach den massiven Verteuerungen für Nahrungsmittel in den Jahren 2022 und 2023 ging die Teuerungsrate 2024 wieder auf moderate 1,9 % zurück. Das fördert die Ausgabebereitschaft der Konsumenten und führt zu einer Stabilisierung der Nachfrage.

Tabelle 4:

Fleischversorgung für die Bundesrepublik Deutschland

(in 1.000 t Schlachtgewicht)

Jahr	Anfangsbestand	Erzeugung	Einfuhr ²⁾	Ausfuhr ²⁾	Verbrauch ³⁾
Fleisch insgesamt					
2019	-	8.443,4	3.493,8	5.237,6	6.699,6
2020	-	8.319,1	3.343,7	5.192,0	6.470,7
2021	-	8.124,1	3.294,6	5.060,1	6.358,6
2022	-	7.477,7	3.279,1	4.823,9	5.932,9
2023	-	7.203,2	3.187,0	4.401,4	5.988,8
2024 ¹⁾	-	7.302,5	3.141,9	4.389,9	6.054,6
davon Rind- und Kalbfleisch					
2019	-	1.118,5	589,2	582,2	1.125,5
2020	-	1.093,6	572,2	555,6	1.110,2
2021	-	1.080,4	562,6	581,1	1.062,0
2022	-	994,9	561,9	561,0	995,8
2023	-	1.004,6	528,5	560,8	973,2
2024 ¹⁾	-	1.015,3	505,6	551,3	969,6
davon Schweinefleisch					
2019	-	5.233,7	1.254,3	3.135,4	3.352,6
2020	-	5.117,3	1.151,5	3.086,4	3.182,4
2021	-	4.971,1	1.079,0	2.849,5	3.200,6
2022	-	4.491,7	1.047,3	2.565,5	2.973,5
2023	-	4.209,6	990,0	2.216,5	2.983,1
2024 ¹⁾	-	4.289,1	942,0	2.245,0	2.986,1

Quelle: Statistisches Bundesamt, Marktinfo Eier & Geflügel (MEG), BLE (624).

¹⁾ vorläufig

²⁾ Fleisch, Fleischwaren, Konserven

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

Allerdings ist insgesamt festzustellen, dass sich das Ernährungsverhalten in Teilen der Bevölkerung deutlich verändert hat. So ist das früher typische deutsche Abendbrot im Familienkreis durch unterschiedliche Arbeitszeiten und zahlreiche Freizeitaktivitäten seltener geworden und häufig einer stärker werdenden Snackkultur gewichen, die keine festen Mahlzeiten kennt. Auch das Kochen verliert in vielen Haushalten an Bedeutung, während die zahlreichen Kuriere von Lieferdiensten mittlerweile zum Straßenbild der Städte gehören. Positiv ist das Angebot von Mittagessen für Kinder durch die Einführung der Ganztagschulen und die Betreuung der Kindergärten über den Mittag hinaus.

Nach einer Studie der Robert-Bosch-Stiftung ist die Mehrheit der Menschen in Deutschland (62 %) mit ihrer Ernährung zufrieden. Geschmack (89 %), Preis (76 %) und gesundheitliche Aspekte (72 %) beeinflussen ihre Lebensmittelwahl am stärksten. Aber auch gesellschaftliche Faktoren wie Regionalität und Tierwohl gewinnen an Bedeutung.

Tabelle 5:

Fleischverbrauch und Fleischverzehr je Kopf der Bevölkerung (in kg)

Fleischart	Fleischverbrauch ¹⁾				Fleischverzehr ²⁾			
	2021	2022	2023	2024 ³⁾	2021	2022	2023	2024 ³⁾
Rind- und Kalbfleisch	12,8	12,0	11,7	11,6	10,2	9,6	9,3	9,3
Schweinefleisch	38,5	35,9	35,8	35,8	30,6	28,5	28,5	28,4
Schaf- und Ziegenfleisch	0,7	0,8	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,5
Pferdefleisch	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Innereien	3,1	2,9	2,8	3,0	0,8	0,7	0,7	0,7
Geflügelfleisch	20,2	18,8	19,9	20,6	13,3	12,4	13,1	13,6
sonstiges Fleisch	1,1	1,2	0,9	0,9	0,9	0,9	0,7	0,7
Fleisch insgesamt	76,5	71,7	71,9	72,5	56,4	52,8	52,9	53,2

Quelle: Quelle: Statistisches Bundesamt, Marktinfo Eier & Geflügel (MEG), BLE (624).

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

²⁾ Der menschliche Verzehr wird anhand einer Schätzung berechnet. Der menschliche Verzehr entspricht dem Schlachtgewicht ohne Knochen, Futter, industrielle Verwertung und Verluste

³⁾ vorläufig

Tabelle 6:

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

Jahr	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
kg/Kopf	29,2	29,4	29,6	29,4	27,3	25,7	25,0	25,0	25,4

Quelle: BVWS

Fleischfreie Sortimentsergänzungen

Einen neuen Produktbereich stellen für viele Unternehmen zudem fleischlose Ersatzprodukte dar. Zwar hat sich die Zahl der Vegetarier und Veganer in den zurückliegenden Jahren seit 2013 lediglich von etwa 3,7 % auf rund 4 % erhöht, aber ein Teil der Verbraucher möchte als „Flexitarier“ seinen Fleischverzehr einschränken, ohne auf die gewohnten Produkte zu verzichten. Laut GfK-Haushaltspanel gaben die privaten Haushalte 2022 rund 1,68 Mrd. € für vegetarische und vegane Alternativen zu Fleisch- und Milcherzeugnissen aus (gegenüber Vorjahr + 6 %). Die 2022 produzierten 104.300 t Fleischersatzprodukte waren gegenüber dem Vorjahr 7 % mehr. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes war damit ein Umsatz von 537 Mio. € verbunden (gegenüber Vorjahr + 17 %).



Sitzung des Arbeitskreises Pflanzliche Proteine im März 2025 in Lemgo

Trotz dieses Anstiegs fällt der Wert von Fleischersatzprodukten im Vergleich zu Fleischprodukten verhältnismäßig gering aus. Im Jahr 2022 betrug der Wert von in Deutschland produziertem Fleisch und Fleischerzeugnissen 42,4 Mrd. € – und damit knapp das 80-fache des Wertes der Fleischersatzprodukte. Basis für die meisten Fleischersatzprodukte ist industriell verarbeitetes Protein, das aus Weizen, Soja oder anderen eiweißhaltigen Pflanzen wie Erbsen, Linsen oder Lupinen gewonnen wird.

Vor diesem Hintergrund ist eine europaweite Diskussion entstanden, ob diese Ersatzprodukte Bezeichnungen von Fleischwaren tragen dürfen. Nachdem die Erzeugnisse bereits seit vielen Jahren im Markt eingeführt sind und nie eine Gefahr der Irreführung der Verbraucher festzustellen war, überrascht dieses ständig wiederkehrende Thema. Auch in der Vergangenheit wurden bereits Bezeichnungen wie SELLERIESCHNITZEL, ERBSWURST oder ORANGENFILET benutzt, ohne dass es hier zu Missverständnissen gekommen ist. Durch die Anlehnung an Bezeichnungen für traditionelle Fleischwaren erfährt der Verbraucher grundsätzliche Informationen zu den sensorischen Eigenschaften eines Produktes sowie seiner Verwendung und Zubereitung, wenn auch die ernährungsphysiologischen Eigenschaften in der Regel deutlich abweichend sind. Offensichtlich erhoffen sich konservative und marktferne landwirtschaftliche Kreise in einigen Ländern durch entsprechende Verbote von Bezeichnungen eine Schwächung der Nachfrage für diese Ersatzprodukte. In Deutschland sind die Bezeichnungen für derartige Produkte einvernehmlich von Verbrauchervertretern, Wirtschaft und Wissenschaft in den „Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ des Deutschen Lebensmittelbuches niedergelegt worden.

Der Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten hat Anfang 2025 in Zusammenarbeit mit Frau Prof. Dr. Susanne Struck von der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo den *Arbeitskreis Pflanzliche Proteine* gegründet, der den Herstellern solcher Produkte die Möglichkeit des fachlichen Austausches bieten soll.

Nationale Kennzeichnung in der Diskussion

Bereits im September 2001 wurde das deutsche staatliche Öko-Kennzeichen eingeführt, mit dem Lebensmittel und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse gekennzeichnet werden können, die den Kriterien der EG-Öko-Verordnung genügen – beispielsweise werden Mindeststallflächen und Freiflächen vorgegeben. Tiere sind mit ökologisch produzierten Futtermitteln ohne Zusatz von Antibiotika und Leistungsförderern zu füttern.

Nach Informationen des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft ist die Nachfrage nach Biofleisch in den vergangenen Jahren deutlich gewachsen. Allein zwischen 2018 und 2021 hat sich der Marktanteil in Deutschland verdoppelt, allerdings auf sehr niedrigem Niveau: Dass Verbraucherinnen und Verbraucher zu Biofleisch greifen, ist nach wie vor die Ausnahme. 2022 stammten lediglich 3,9 % des gekauften Fleisches aus biologischer Erzeugung. Nach Jahren stetigen Wachstums bedeutete dies gegenüber 2021 einen leichten Rückgang – ein Trend, der 2022 bei fast allen Bio-Lebensmitteln zu beobachten war. Ein Grund dafür sind möglicherweise die stark gestiegenen Lebensmittelpreise.

Trotz dieser seit Jahrzehnten geringen Nachfrage halten Politik und Verbraucherorganisationen daran fest, dass Verbraucher bereit sind, für mehr Tierwohl auch höhere Preise zu zahlen und wollen eine gesetzliche Kennzeichnung der Haltungsform in Deutschland einführen. Dazu hat der Bundestag das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz beschlossen.

Das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz (TierHaltKennzG) wird vielfach kritisiert, da es erheblichen Umsetzungsaufwand auslöst und nicht in allen Punkten den Erwartungen von Wirtschaft und Verbrauchern gerecht wird. Es wurde eingeführt, um den Verbrauchern eine informierte Entscheidung zu ermöglichen und einen Anreiz für die Produzenten zu schaffen, höhere Tierwohlstandards umzusetzen. Die Hersteller von Fleischerzeugnissen haben diesen Wunsch der Verbraucher frühzeitig erkannt und tragen diesem bereits seit Jahren Rechnung durch die Initiative Tierwohl (ITW) und dem System zur Kennzeichnung der einheitlichen Haltungsform (Haltungsform). Die Systeme sind in der Breite etabliert und stellen die tatsächlichen Haltungsbedingungen transparent dar. Diese Systeme haben

Tabelle 7:

Einfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen (in Tonnen)

Herkunftsland	2022	2023	2024 ¹⁾
EU-27-Länder	22.134	17.914	17.967
Drittländer	4.028	2.488	2.347
insgesamt	26.162	20.402	20.314

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

mittlerweile eine sehr hohe Bekanntheit bei den Konsumenten erlangt, weshalb es dringend ratsam erscheint, mit dem Tierhaltungskennzeichnungsgesetz auf diese Systeme aufzusetzen, ein gemeinsames, partnerschaftliches Vorgehen von Staat und Privatwirtschaft zu schaffen und parallele Strukturen und die damit verbundene Bürokratie zu vermeiden. Insbesondere wird damit eine schnellere Umsetzbarkeit des Gesetzes ermöglicht.

Das TierHaltKennzG ist in der Praxis nach heutigem Stand nicht umsetzbar. Um höherwertige Ware nachhaltig verarbeiten zu können, muss eine Regelung aufgenommen werden, die es den Verarbeitungsbetrieben ermöglicht, praxistaugliche Loszusammensetzungen zu bilden. Ware, die sich aus Teilmengen unterschiedlicher Haltungsformstufen zusammensetzt, muss mit der niedrigsten enthaltenen Stufe oder insgesamt in einer niedrigen Haltungsformstufe ausgelobt und vermarktet werden können.

Das Tierhaltungskennzeichnungsgesetz vermindert zudem die Wettbewerbsfähigkeit der heimischen Fleischerzeugung, da es europarechtlich lediglich deutsche Betriebe zur Kennzeichnung verpflichten kann. Die deutschen Fleischwarenhersteller und Gastronomen würden bei einer Ausweitung des Anwendungsgebietes mit zusätzlichen Investitionen und mehr Bürokratie belastet. Ausländische Produzenten sparen sich diesen Mehraufwand, konkurrieren aber im Supermarktregal unmittelbar mit den deutschen Produkten. Der Lebensmitteleinzelhandel ist den Gesetzen der freien Marktwirtschaft unterworfen und wird sich dem Verbraucherverhalten anpassen. Wenn deutsche Fleisch- und Wurstwaren höherpreisiger sind als vergleichbare europäische Produkte, wird der Verbraucher überwiegend die günstigeren bevorzugen und es ist zu befürchten, dass der Einzelhandel die Nachfrage unabhängig von der Haltungsform bedienen wird. Aber auch Verarbeiter und die Gastronomie werden im Zweifel ausländisches Fleisch verwenden, um einer Kennzeichnungspflicht zu entgehen.

Tabelle 8:

Einfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse
(in Tonnen)

Herkunftsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurstwaren		
	2022	2023	2024 ¹⁾	2022	2023	2024 ¹⁾
EU-27-Länder	76.685	75.519	75.976	124.169	129.497	129.655
Drittländer	1.018	653	186	84	73	73
insgesamt	77.703	76.172	76.162	124.253	129.570	129.728

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Kennzeichnung der Herkunft

Es ist bekannt, dass viele Verbraucher an regionalen Produkten interessiert sind. Wurst und Schinken sind aufgrund ihrer enormen regionalen Vielfalt in besonderem Maße geeignet, diesem Wunsch nachzukommen. Viele Bezeichnungen für Wurst- und Schinkenspezialitäten werden in Verbindung mit regionalen Hinweisen angeboten und die Hersteller werben mit regionalen Angaben. Darüber hinaus sind einige regionale geografische Angaben wie Schwarzwälder Schinken, Thüringer Rostbratwurst oder Göttinger Stracke weltweit geschützt. Bei geschützten Ursprungsbezeichnungen müssen sogar die Rohstoffe aus dem bezeichneten Gebiet stammen. Darüber hinaus untersagt die europäische Lebensmittelinformationsverordnung jede Irreführung des Verbrauchers auch in Bezug auf geografische Angaben.

Trotz der weitreichenden Kennzeichnung geografischer Hinweise auf den Produkten wird von landwirtschaftlicher Seite sowohl in Deutschland, aber auch in anderen europäischen Ländern, eine weitreichende Kennzeichnung der Herkunft der Rohstoffe bei nahezu allen zusammengesetzten Lebensmitteln gefordert. Damit möchte man offensichtlich an den Verbraucher appellieren, heimische Produkte zu kaufen. Ob damit auch eine höhere Qualität, ein Preisvorteil oder andere vorteilhafte Eigenschaften verbunden sind, wird allerdings nicht mitgeteilt. Es bleibt zu hoffen, dass die Kommission auf diese nationalen Eingrenzungen innerhalb des Gemeinsamen Marktes nicht eingeht.

Tabelle 9:

Ausfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse (in Tonnen)

Bestimmungsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurstwaren		
	2022	2023	2024 ¹⁾	2022	2023	2024 ¹⁾
EU-27-Länder	121.564	117.050	115.907	128.414	127.487	127.233
Drittländer	16.957	17.312	16.762	36.906	35.214	37.167
insgesamt	138.521	134.362	132.669	165.320	162.701	164.400

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Tabelle 10:

Ausfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen (in Tonnen)

Bestimmungsland	2022	2023	2024 ¹⁾
EU-27-Länder	36.572	33.682	36.946
Drittländer	3.227	3.216	2.635
insgesamt	39.799	36.898	39.581

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Verbrauchersicherheit als oberstes Gebot

Fleisch und Fleischerzeugnisse sind besonders sensible Produkte, die Verarbeitung von frischem Fleisch zu haltbaren Fleischerzeugnissen hat in Deutschland eine jahrhundertlange Tradition und ist die Ursache der weltweit bekannten und bewunderten Vielfalt deutscher Wurstwaren. In den zurückliegenden Jahrzehnten hat sich jedoch die Arbeitsteilung innerhalb der Fleischwirtschaft stark ausgeprägt. Landwirtschaft, Schlachtunternehmen, Wurst- und Schinkenproduzenten und Lebensmitteleinzelhandel als die wesentlichen Stufen der Wertschöpfungskette haben 2001 mit dem QS-Prüfsystem ein Qualitätssicherungssystem ins Leben gerufen, das zusätzlich zur staatlichen Aufsicht alle Produktions- und Handelsstufen von Fleisch und Fleischwaren umfasst – vom Landwirt bis zur Ladentheke. Das QS-Prüfsystem gibt umfangreiche Vorgaben an die Systemteilnehmer und kontrolliert die Einhaltung dieser Vorgaben auch in unangemeldeten Audits neutraler Kontrolleure. Auch zahlreiche Unternehmen im europäischen Ausland, die Geschäftsbeziehungen nach Deutschland haben, nehmen bereits seit vielen Jahren am System teil. Anfang 2025 waren rund 13.000 Unternehmen der Futtermittelwirtschaft, 108.000 landwirtschaftliche Betriebe, 26.000 Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels, 400 Schlachtbetriebe und 450 Verarbeiter Systemteilnehmer.

Tabelle 11:

Umsatz, Beschäftigte und Arbeitsstunden des Produzierenden Ernährungsgewerbes

Wirtschaftszweig (H.v.= Hersteller von)	Umsatz in Mio. € ^{a)}		Anzahl der Beschäftigten im Monatsdurchschnitt ^{b)}		Geleistete Arbeitsstunden in 1.000 Std.	
	2023 ^{b)}	2024 ^{b)}	2023 ^{b)}	2024 ^{b)}	2023 ^{b)}	2024 ^{b)}
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	184.339,8	184.629,0	486.029	497.201	731.170	747.237
Schlachten und Fleischverarb.	45.428,7	44.341,5	121.093	122.482	198.565	201.231
Schlachten (ohne Geflügel)	17.800,2	19.082,2	30.125	33.812	51.209	58.909
Schlachten von Geflügel	5.451,3	5.437,0	17.384	17.584	29.276	29.521
Fleischverarbeitung	22.177,2	19.822,4	73.585	71.086	118.083	112.800
Fischverarbeitung	2.008,7	1.815,6	4.652	4.583	7.260	7.072
Obst- u. Gemüseverarb.	12.811,4	13.536,5	30.123	30.292	47.673	48.731
Kartoffelverarbeitung	2.983,8	2.950,1	6.665	7.038	10.697	11.346
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	2.833,4	3.336,8	5.515	5.630	8.598	8.873
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	6.994,2	7.249,6	17.943	17.624	28.378	28.508
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	5.644,9	4.887,4	4.409	4.406	6.944	6.950
H.v. Ölen u. Fetten	5.010,1	4.361,7	3.467	3.492	5.398	5.494
H.v. Margarine usw.	634,8	525,7	942	914	1.547	1.455
Milchverarbeitung	37.183,2	38.540,9	44.025	45.269	64.282	67.225
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	35.897,9	37.050,8	40.845	41.795	59.945	61.633
H.v. Speiseeis	1.285,3	1.490,1	3.179	3.475	4.336	5.594
Mahl- u. Schälmmühlen, H.v. Stärke und Stärkezeugnissen	7.858,4	7.337,2	13.527	13.982	20.048	20.861
Mahl- u. Schälmmühlen	5.592,8	5.202,7	10.376	10.757	15.263	15.840
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	2.265,7	2.134,6	3.151	3.225	4.786	5.020
H.v. Back- u. Teigwaren	21.902,6	22.262,3	144.078	147.851	198.820	202.204
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	17.847,7	18.119,5	130.600	134.001	178.671	181.654
H.v. Dauerbackwaren	3.498,4	3.634,4	12.320	12.606	18.333	18.596
H.v. Teigwaren	556,4	508,5	1.158	1.244	1.816	1.954
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	42.044,6	43.210,9	109.277	112.598	163.586	167.860
Zuckerindustrie	3.889,8	4.044,5	5.246	5.566	7.554	8.245
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	12.992,5	12.868,4	38.380	38.959	55.225	54.721
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	5.501,0	5.995,9	9.458	10.517	14.592	16.378
H.v. Würzen u. Soßen	4.470,9	4.428,8	12.649	12.651	20.545	20.663
H.v. Fertiggerichten	5.760,9	5.869,0	17.154	17.811	25.853	26.893
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	1.301,0	1.169,8	3.359	3.125	4.775	4.494
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	8.128,4	8.834,6	23.031	23.971	35.046	36.462
H.v. Futtermitteln	9.457,3	8.696,6	14.846	15.738	23.991	25.102
H.v. Futterm.f. Nutztiere	4.695,5	4.236,9	5.427	5.462	8.761	8.842
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	4.761,8	4.459,7	9.419	10.276	15.230	16.259
Getränkherstellung	22.363,9	23.039,9	53.807	54.813	80.238	81.681
H.v. Spirituosen	1.894,8	1.915,0	2.062	2.263	3.041	3.469
H.v. Bier	8.275,1	2.270,1	23.133	22.972	34.552	34.114
Mineralwassergewinnung usw.	9.624,3	8.395,3	24.900	25.590	37.344	38.392
Prod. Ernährungsgewerbe	206.703,7	207.668,9	539.836	552.014	811.408	828.918

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

^{a)} endgültig / ^{b)} ohne Umsatzsteuer / ^{c)} einschließlich Inhaber und unbezahlt mithelfende Familienangehörige

Gesetz zur Sicherung von Arbeitnehmerrechten in der Fleischwirtschaft

Die Herstellung von Wurstwaren unterscheidet sich prinzipiell nicht von der Produktion anderer Lebensmittel wie zum Beispiel der Herstellung von Babynahrung, Käse oder veganen Produkten. Eine besondere Gefährdung des Gesundheitsschutzes oder eine Beeinträchtigung von Arbeitnehmerrechten war und ist im Vergleich zu anderen Branchen nicht zu erkennen.

Die Unternehmen der Fleischwarenindustrie sind auf flexible Reaktionsmöglichkeiten durch Leiharbeit angewiesen. Saisonale Schwankungen wie vor Feiertagen oder zur Grillsaison, Sonderaktionen großer Einzelhandelsunternehmen oder Aufträge der Gastronomie bei Großveranstaltungen können nur erledigt werden, wenn die Stammbesetzung wie in allen anderen Wirtschaftsbereichen zeitweise ergänzt werden kann.

Durch das generelle und ausnahmslose Verbot der Arbeitnehmerüberlassung durch das Gesetz zur Sicherung von Arbeitnehmerrechten in der Fleischwirtschaft (GSA Fleisch), vom Bundestag nach Medienberichten über Arbeitsverhältnisse in Schlachtbetrieben beschlossen, können Wünsche der Arbeitnehmer oft nur noch ungenügend berücksichtigt werden. Unter anderem ist es häufig nicht mehr möglich, den Beschäftigten in Produktionshochzeiten längerfristig Urlaub zu gewähren, um beispielsweise in ihr Heimatland zu fahren. Die Flexibilität für Unternehmen, durch den Einsatz von überlassenen Arbeitskräften ebenfalls auf solche Wünsche eingehen zu können, ist massiv herabgesetzt worden.

Bereits bei den Diskussionen um die Einführung des GSA Fleisch hat die betroffene Wirtschaft deutlich gemacht, dass die Arbeitsverhältnisse in der Verarbeitungsindustrie nicht mit denen in den Schlachtbetrieben zu vergleichen sind.

Für die Arbeitnehmerüberlassung bestehen klare gesetzliche Regelungen, Leiharbeiter sind den festangestellten Mitarbeitern gleichgestellt. Die befristete Anstellung von Mitarbeitern ist den Unternehmen nicht möglich, weil sich die Suche nach Mitarbeitern vor dem Hintergrund des allgemeinen Arbeitskräftemangels ohnehin sehr schwierig gestaltet. Das Vorhalten von festangestellten Mitarbeitern für die Produktionsspitzen ist den mittelständischen Unternehmen wirtschaftlich unmöglich. Diese Hinweise der Fleischverarbeitung wurden im Abschlussbericht der vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales in Auftrag gegebenen Evaluation nach § 8 GSA Fleisch durch die INTERVAL GmbH in Kooperation mit der IMAP GmbH und Prof. Dr. Svenja Karb bestätigt.

Trotz der deutlich anderslautenden Empfehlung der selbst beauftragten Wissenschaftler hat Bundesminister Hubertus Heil die Entfristung der bestehenden Ausnahmeregelung für das Verbot der Leiharbeit abgelehnt. In den Unternehmen gelten daher in Produktionsbereichen, in denen mit Fleisch gearbeitet wird, die Beschränkungen der GSA Fleisch, während in Produktionsbereichen von vegetarischen Produkten Leiharbeiter beschäftigt werden dürfen. Diese Situation ist den betroffenen Unternehmen vollkommen unverständlich und sollte von der Politik dringend korrigiert werden.

Mitarbeiter gesucht

Wie in allen Bereichen der Ernährungsindustrie ist die Mitarbeiterrekrutierung auch in der Fleischverarbeitung zunehmend schwierig. Während früher in den ländlichen Gebieten Mitarbeiter oft über Generationen bei einem Arbeitgeber beschäftigt waren, üben junge Menschen heute lieber Tätigkeiten aus, die körperlich weniger fordern und keine Schichtdienste kennen. Außerdem sind die vielseitigen Tätigkeitsfelder in der Lebensmittelindustrie häufig nicht bekannt. Hersteller unternehmen deshalb große Anstrengungen, um junge Menschen für eine Tätigkeit zu gewinnen. In zahlreichen Unternehmen werden auch Menschen ausländischer Herkunft beschäftigt und auf diese Weise in die Gesellschaft integriert. Diese herausfordernde Situation dürfte sich noch weiter verschärfen, wie sich an der demografischen Entwicklung ablesen lässt. In der Produktion werden deshalb immer mehr Automatisierungsmöglichkeiten genutzt.

Schwierig stellt sich vermehrt auch die Situation bei den Führungskräften wie etwa Lebensmitteltechnologien der Fachrichtung Fleischtechnologie dar. Leider ist die Anzahl der Studienanfänger bei dieser anspruchsvollen Ausbildung kontinuierlich zurückgegangen, obwohl die Unternehmen dringend gut ausgebildete Führungskräfte suchen.

Der Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten schult bereits seit über 55 Jahren zweimal jährlich in mehrtägigen Fortbildungsmaßnahmen junge Führungskräfte im Fortbildungszentrum der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe in Reinhardtsbrunn/Thüringen.



*Teilnehmer des
Führungskräfteseminars
im März 2025*

Im Gespräch

Die Mitgliederversammlung des BVWS fand am 13. Mai 2025 in Berlin statt. Als Referent der internen Mitgliederversammlung konnte Herr Jürgen Mäder, Vorstand EDEKA Südwest Stiftung & Co. KG, gewonnen werden. Im Rahmen der internen Mitgliederversammlung wurde auch Geschäftsführer Thomas Vogelsang in den Ruhestand verabschiedet.



*Verabschiedung von
Herrn Vogelsang bei der
Jahrestagung im Mai 2025*

Referenten der Jahrestagung am Folgetag, die wie in jedem Jahr gemeinsam mit dem Verband der Fleischwirtschaft stattfand, waren

- Dr. Dominik Wissler (Food and Agriculture Organization of the United Nations): Ernährungssicherheit und Klimaschutz? Globale Trends und Zukunftsperspektiven für Treibhausgase aus der Tierhaltung
- Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Universität Regensburg): Elitendiskurs Fleischverzicht
- Uwe Knop (Ernährungswissenschaftler und Publizist): Baron von Münchhausen wäre leidenschaftlicher Ernährungswissenschaftler oder warum dieser Forschungszweig dem Glaskugellesen gleicht
- Markus vom Stein (REWE Group Buying GmbH): Fleisch und Wurst im LEH: Markttrends, Herausforderungen und Zukunftsperspektiven.

Neben regelmäßigen Vorstandssitzungen und den Mitgliederversammlungen der verschiedenen Landesverbände fand auch die alljährliche zweitägige Tagung des Produktionsausschusses statt. Dieser Ausschuss - wie auch der neue Arbeitskreis Pflanzliche Proteine - befasst sich mit grundlegenden technologischen Fragen und lebensmittelrechtlichen Themen der Fleischwarenindustrie. Darüber hinaus werden zur Diskussion und Bearbeitung von aktuellen Fragestellungen kurzfristig Arbeitsgruppen gebildet.



*Teilnehmer des
Produktionsausschusses
in Billerbeck*

Am 17. September 2025 fand auf Einladung des BVWS unter der Schirmherrschaft von Frau Dr. Franziska Kersten (MdB) ein Parlamentarisches Frühstück in Berlin statt. Hierzu wurden ausgewählte Mitglieder des Ausschusses für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat sowie des Ausschusses für Wirtschaft und Energie des Deutschen Bundestages eingeladen. Insbesondere diente die Veranstaltung dazu, den Verband und seine Mitglieder, die mit einem jährlichen Umsatz von fast 20 Mrd. € den größten Bereich der Ernährungswirtschaft darstellen, bei den Abgeordneten sichtbar zu machen.



Innovation trifft Tradition

Eine starke Branche für Deutschland



*Der Vorstand des BVWS e.V.
beim parlamentarischen
Frühstück in Berlin*

Märkte in Bewegung

Nach mehreren Jahren rückläufiger Erzeugungsmenge stieg im Jahr 2024 die Fleischerzeugung in Deutschland gegenüber dem Jahr 2023 leicht um 1,4 % auf 7,3 Mio. t Schlachtgewicht.

Die gewerblichen Schlachtungen von Schweinen stiegen 2024 gegenüber dem Vorjahr erstmalig seit Jahren wieder um 500.000 Tiere (+ 1,2 %) auf 44,6 Mio. Stück. Der Anstieg beruht ausschließlich auf dem höheren Aufkommen inländischer Tiere (+ 1,8 % auf 43,2 Mio. Tiere). Die Anzahl der Schlachtungen ausländischer Schweine nahm anders als im Vorjahr ab und ging auf rund 1,4 Mio. Tiere zurück. Da auch das durchschnittliche Schlachtgewicht (SG) anstieg, nahm die Fleischerzeugung stärker zu als die Schlachtzahl. Die Schweinefleischerzeugung stieg um 1,9 % (80.500 t SG) auf 4,285 Mio. t.

Die Anzahl von gewerblich geschlachteten Rindern (Großvieh und Kälber) blieb 2024 gegenüber dem Vorjahr mit 3,007 Mio. Stück nahezu unverändert. Die Anzahl der gehaltenen Rinder sank jedoch im November 2024 auf einen Tiefststand von 10,461 Mio. Stück (- 3,5 %). Befeuert wird dieser Abbau durch den Rückgang der Milchviehhaltung.

Da auch in vielen anderen EU-Ländern die Milchviehhaltung und somit die Anzahl der Kühe rückläufig ist, geht die Anzahl der Tiere im Rindviehsektor EU-weit zurück. Daran ändert bisher offenbar auch das stark angestiegene Preisniveau für Schlachtkörper nichts.

Tabelle 12:

Umsatz, Beschäftigte und Arbeitsstunden des Produzierenden Ernährungsgewerbes

Wirtschaftszweig (H.v.= Hersteller von)	Entgelte in 1.000 €		Entgeltquote in %		Entgelte je Arbeitsstunde in €	
	2023 ¹⁾	2024 ¹⁾	2023 ¹⁾	2024 ¹⁾	2023 ¹⁾	2024 ¹⁾
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	18.802.193	20.297.277	10,2	11,0	25,72	27,20
Schlachten und Fleischverarb.	3.999.052	4.251.129	8,8	9,6	20,14	21,10
Schlachten (ohne Geflügel)	1.028.944	1.192.079	5,8	6,2	20,09	20,20
Schlachten von Geflügel	556.471	601.108	10,2	11,1	19,01	20,40
Fleischverarbeitung	2.413.636	2.457.944	10,9	12,4	20,44	21,80
Fischverarbeitung	155.413	155.479	7,7	8,6	21,41	22,00
Obst- u. Gemüseverarb.	1.286.782	1.383.808	10,0	10,2	26,99	28,40
Kartoffelverarbeitung	273.506	311.154	9,2	10,5	25,57	27,40
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	257.197	281.927	9,1	8,4	29,91	31,80
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	756.080	790.727	10,8	10,9	26,64	27,70
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	259.375	270.784	4,6	5,5	37,35	39,00
H.v. Ölen u. Fetten	211.677	225.542	4,2	5,2	39,21	41,10
H.v. Margarine usw.	47.699	45.241	7,5	8,6	30,83	31,10
Milchverarbeitung	2.342.924	2.518.022	6,3	6,5	36,45	37,50
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	2.186.742	2.347.408	6,1	6,3	36,48	38,10
H.v. Speiseeis	156.182	170.615	12,2	11,5	36,02	30,50
Mahl- u. Schälsmühlen, H.v. Stärke und Stärkeerzeugnissen	654.993	707.811	8,3	9,6	32,67	33,90
Mahl- u. Schälsmühlen	455.090	496.974	8,1	9,6	29,82	31,40
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	199.906	210.838	8,8	9,9	41,77	42,00
H.v. Back- u. Teigwaren	4.228.898	4.546.942	19,3	20,4	21,27	22,50
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	3.688.455	3.946.615	20,7	21,8	20,64	21,70
H.v. Dauerbackwaren	492.228	547.587	14,1	15,1	26,85	29,40
H.v. Teigwaren	48.218	52.742	8,7	10,4	26,55	27,00
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	5.181.240	5.657.817	12,3	13,1	31,67	33,70
Zuckerindustrie	343.278	404.490	8,8	10,0	45,44	49,10
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	1.671.028	1.806.535	12,9	14,0	30,26	33,00
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	457.117	526.407	8,3	8,8	31,33	32,10
H.v. Würzen u. Soßen	640.846	657.269	14,3	14,8	31,19	31,80
H.v. Fertiggerichten	712.783	767.503	12,4	13,1	27,57	28,50
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	165.166	167.522	12,7	14,3	34,59	37,30
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	1.191.021	1.328.088	14,7	15,0	33,99	36,40
H.v. Futtermitteln	693.510	805.477	7,3	9,3	28,91	32,10
H.v. Futterm.f. Nutztiere	242.309	253.102	5,2	6,0	27,66	28,60
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	451.202	552.377	9,5	12,4	29,63	34,00
Getränkherstellung	2.800.776	2.964.665	12,5	12,9	34,91	36,30
H.v. Spirituosen	98.379	114.501	5,2	6,0	32,35	33,00
H.v. Bier	1.243.337	1.293.535	15,0	15,4	35,99	37,90
Mineralwassergewinnung usw.	1.281.127	1.359.217	13,3	13,4	34,31	35,40
Prod. Ernährungsgewerbe	21.602.969	23.261.942	10,5	11,2	26,62	28,10

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

¹⁾ endgültig

Befriedigende Situation in der Verarbeitung

Die Produktionsmenge in der Fleischwarenherstellung nahm im Jahr 2024 etwas zu. Die Herstellung von Wurstwaren stieg leicht um 0,4 % auf insgesamt 1.375.895 t, während der durchschnittliche Abgabepreis um 0,9 % auf 6,75 €/kg zulegte.

Die größte Produktgruppe stellen Brühwürste wie Würstchen, Lyoner oder Bierschinken mit 868.960 t und einem leichten Zuwachs von 1,3 % (2023: 857.803 t) dar. Rohwürste wie Salami oder Teewurst verloren leicht um 1,2 % und sanken auf 334.533 t (2023: 338.440 t). Kochwürste wie Leber- oder Blutwürste verloren ebenfalls leicht um 0,9 % auf 172.402 t (2023: 173.972 t). Weitere wichtige Produktgruppen wie roher oder gekochter Schinken werden von der Statistik nicht erfasst.

Diese Entwicklung ist aus Herstellersicht auch deshalb sehr erfreulich, weil 2024 aufgrund der Afrikanischen Schweinepest wichtige ausländische Märkte zumindest vorübergehend geschlossen waren.

Tabelle 13:

Strukturzahlen der Fleischverarbeitung

	2023 ¹⁾	2024 ¹⁾	+/- in %
Nettoumsatz in Mio. €	22.177	19.822	-10,6
Beschäftigte im Monatsdurchschnitt	73.585	71.086	-3,4
geleistete Arbeitsstunden (in 1.000 Std.)	118.083	112.800	-4,5
Entgelte (in 1.000 €)	2.413.636	2.457.944	1,8
Entgeltquote (in €)	10,9	12,4	13,8
Entgelte je Arbeitsstunde (in €)	20,44	21,80	6,7
Nettoumsatz je Beschäftigten (in €)	301.379	278.845	-7,5
Zahl der Betriebe	352	353	0,3

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

¹⁾ endgültig

Tabelle 14:

Umsatz und Produktionsausstoß

je 1.000 € Personalkosten ohne Lohnnebenkosten

Jahr	Umsatz (in €)	Veränderung geg. Vorjahr in %	Produktions- ausstoß (in t)	Veränderung geg. Vorjahr in %
2018 ¹⁾	10.805	-2,4	1,426	-0,1
2019 ¹⁾	10.846	0,4	1,325	-7,1
2020 ¹⁾	10.710	-1,3	1,239	-6,5
2021 ¹⁾	8.400	-21,6	1,026	-17,2
2022 ¹⁾	8.985	7,0	0,999	-2,6
2023 ¹⁾	9.188	2,3	0,819	-18,0
2024 ¹⁾	8.064	-12,2	0,821	0,2

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723) und eigene Berechnungen

¹⁾ bezogen auf die Produktion von Wurstwaren; Schweineschinken, -schultern und Teile davon, mit Knochen; Bauchspeck; Schinken und Teile davon

Drittlandexport trotz leichter Entspannung weiter unter Druck

Die deutsche Ausfuhr von Fleisch und Fleischwaren war auch im Jahr 2024 durch das Auftreten der Afrikanischen Schweinepest (ASP) stark eingeschränkt. Durch die Wiederaufnahme der Lieferungen nach Südkorea gab es aber eine spürbare Erholung der Schweinefleischexporte. Ebenfalls nahmen die Lieferungen nach Vietnam, Montenegro, Neuseeland und Bosnien zu. Viele Drittländer, darunter das für den Export wichtige China, haben aber die Einfuhrsperren für deutsches Schweinefleisch aufrechterhalten. Der Export von 3,13 Mio. t Fleisch und Fleischwaren im Jahr 2024 bewirkte für die deutsche Fleischwirtschaft eine moderate Steigerung von 79.000 t (+ 2,6 %).

Die Ausfuhren von Fleischwaren gingen in der Menge gegenüber dem Vorjahr um 3,3 % zurück und machten mit rund 516.000 t etwa 16 % der Ausfuhrmenge im Fleischsektor aus. Der Wert der exportierten Fleischwaren blieb gegenüber dem Jahr zuvor mit rund 2,9 Mrd. € nahezu gleich (- 0,6 %). Wertmäßig machten die Fleischwaren gut 27 % aller Exporte aus. Wichtigste Abnehmerländer für Fleisch und Fleischwaren aus Deutschland sind die EU-Länder, in die je nach Tierart und Produktkategorie 80 bis 90 % der Ausfuhrmengen fließen.

Die Exporte von frischem und gefrorenem Rindfleisch haben sich auch 2024 weiter auf 249.000 t verringert (- 3,5 %). Der Rückgang war sowohl im Binnenhandel als auch im Drittlandexport zu verzeichnen. Der Absatzanteil im Binnenhandel bleibt sowohl im Wert als auch in der Menge mit gut 94 % gegenüber dem Vorjahr gleich hoch.

Seit Anfang 2025 sorgte ein isolierter Fall von Maul- und Klauenseuche (MKS) auf einem Betrieb mit Rinderhaltung in Brandenburg für Stillstand beim Export von Rind- und Schweinefleisch. Seit Mitte April 2025 gilt Deutschland wieder laut dem Status der Welttiergesundheitsorganisation WOA als „MKS-frei ohne Impfung“. Trotz der wiedererlangten MKS-Freiheit heben viele Drittländer die Sperren nur sehr zögerlich wieder auf.

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		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
unter 2	237	222	196	1,7	1,4	1,2
2 - unter 5	395	408	399	5,9	5,3	5,0
5 - unter 10	146	146	160	5,0	4,4	4,5
10 - unter 20	111	125	118	7,5	7,4	6,6
20 - unter 50	94	92	93	14,6	12,3	11,7
50 und mehr	69	84	91	65,3	69,2	71,0
	1.052	1.077	1.057	100,0	100,0	100,0

Quelle: Statistisches Bundesamt

Einfuhr: Leichtes Plus bei Rind und Fleischwaren, Minus bei Schweinefleisch

Die gesamte Einfuhrmenge von Fleisch- und Schlachtnebenerzeugnissen stieg nach den vorläufigen Zahlen gegenüber dem Vorjahr um rund 15.500 t bzw. 0,6 % auf ein Gesamtvolumen von 2,443 Mio. t. Die Fleischwareneinfuhr erholte sich im Jahr 2024 weiter vom kräftigen Rückgang des Jahres 2020 und stieg gegenüber 2023 in der Menge leicht um 4.000 t auf 391.800 t an (+ 1,0 %). Die in dieser Menge enthaltene Einfuhr von Wurstwaren ging jedoch um 2.900 t auf 126.700 t zurück. Die Tendenz zeigt aber auch bei der Wurstwareneinfuhr nach oben. Die genannte Zahl ist noch vorläufig. Nahezu die gesamte Einfuhr von Fleischwaren stammt aus EU-Ländern.

Auf frisches und gefrorenes Rindfleisch entfielen 2024 ca. 13 % der gesamten Importmenge von Fleisch und Nebenerzeugnissen. Das Rindfleisch wurde zu rund 83 % aus anderen EU-Ländern geliefert. Insgesamt wurden ca. 319.000 t Rindfleisch eingeführt und damit etwa 1,3 % oder 4.000 t mehr als im Jahr 2023.

Die Einfuhr aus Drittländern nahm erneut zu, im Jahr 2024 aber nur geringfügig um 3,6 % auf 43.800 t. Der deutliche Rückgang der Jahre 2020 und 2021 konnte aber trotz der Zunahmen in den Jahren 2022 und 2023 nicht wieder ausgeglichen werden. Auf gekühltes Rindfleisch entfielen 81 % der Rindfleischimporte. Wichtigstes Lieferland 2024 für Rindfleisch außerhalb der EU ist Argentinien mit 28.500 t. Die gegenüber 2023 nahezu unveränderte Menge macht rund zwei Drittel des deutschen Drittlandimports aus (64 %). Fast gleichauf folgen danach Brasilien und Uruguay mit einem Anteil von jeweils 10 % (jeweils 4.500 t).

Die deutsche Schweinefleischeinfuhr ist im Jahr 2024 um 7,6 % auf 605.000 t (frisch, gekühlt und gefroren) zurückgegangen. Gut 98 % dieser Menge kommen aus anderen EU-Mitgliedstaaten.

Tabelle 16:

Produktionsentwicklung in der Fleischverarbeitung

	2023	2024 ¹⁾	+/- in %
Wurstwaren			
Menge in t	1.370.215	1.375.895	0,4
Wert in 1.000 €	9.166.898	9.280.718	1,2
Ø-Preis in €/kg	6,69	6,75	0,9
davon Rohwürste			
Menge in t	338.440	334.533	-1,2
Wert in 1.000 €	2.955.261	2.985.461	1,0
Ø-Preis in €/kg	8,73	8,92	2,2
davon Brühwürste			
Menge in t	857.803	868.960	1,3
Wert in 1.000 €	5.043.134	5.094.639	1,0
Ø-Preis in €/kg	5,88	5,86	-0,3
davon Kochwürste			
Menge in t	173.972	172.402	-0,9
Wert in 1.000 €	1.168.503	1.200.618	2,7
Ø-Preis in €/kg	6,72	6,96	3,6

Quelle: Statistisches Bundesamt

¹⁾ vorläufig

Verbandsgliederung

Vorstand: Sarah Dhem, Lastrup (Präsidentin)
Hans-Ewald Reinert, Versmold (Vizepräsident) (bis 30.09.2025)
Christian Wolf, Schwandorf (Vizepräsident)
Peter Cornelius, Hockenheim
Johannes Kupfer, Heilsbronn
Michael Sauels, Kempen
Andreas Steinemann, Steinfeld
Guido Vienenkötter, Sassenberg (seit 13.05.2025)

Geschäftsführung: Horst Koller
Thomas Vogelsang (bis 31.08.2025)

Adenauerallee 118
53113 Bonn
Telefon: (0228) 267250
Telefax: (0228) 2672555
E-Mail: info@wurstproduzenten.de
Homepage: www.wurstproduzenten.de

EU-Transparenzregister-Nr.: 232247545592-51
Lobbyregister des Deutschen Bundestages Nr. R001333

Stand: November 2025

Regionale Verbände

Verband der Bayerischen Fleischwarenindustrie e. V.

Tumblinger Straße 42
80337 München
Telefon: (0 89) 77 65 25
Telefax: (0 89) 7 21 11 01
Vorsitzende: Beatrice Gugel
Geschäftsführer: Philipp Reiners

Baden-Württembergischer Verband der Wurst- & Schinkenproduzenten

c/o Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten e. V.
Adenauerallee 118
51113 Bonn
Telefon: (02 28) 2 67 25 – 0
Fax: (02 28) 2 67 25 - 55
Vorsitzender: Peter Cornelius

Verband Hessischer Wurst- und Schinkenhersteller 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 Wurst- und Schinkenproduzenten e. V.

c/o Börner-Eisenacher GmbH
Robert-Bosch-Breite 5
37079 Göttingen
Vorsitzender: Benjamin Kriegt
Telefon: +49 551 6942-0
Telefax: +49 551 6942-50

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

c/o Kunzler Fleischwarenfabrik GmbH & Co. KG
Otto-Kunzler-Straße 1
66802 Überherrn
Telefon: (0 68 36) 92 00 – 0
Telefax (0 68 36) 92 00 – 39
Vorsitzender: Michael Neu

Mitarbeit in Organisationen und Gremien (Auszug)

National

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Bundesmarktverband für Vieh und Fleisch (BMV)

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

Deutsches Institut für Normung (DIN)

Förderergesellschaft für Fleischforschung in Kulmbach (MRI)

Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)

German Meat GmbH

Initiative Tierwohl GmbH

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Qualität und Sicherheit GmbH (QS)

Stiftung Warentest

Messen

Beirat Koelnmesse GmbH

Beirat Messe Frankfurt GmbH

International

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

Gremien, Ausschüsse und Arbeitskreise des BVWS

Produktionsausschuss

Die Aufgaben des Ausschusses bestehen darin, alle für die Branche praxisrelevanten aktuellen Themen zu diskutieren, die sich mit der Herstellung von Fleischerzeugnissen befassen. Wenn notwendig werden gemeinsame Positionen für die weitere Beratung im Vorstand sowie für die Arbeit der Geschäftsführung erstellt.

Arbeitskreis Pflanzliche Proteine

In diesem Arbeitskreis werden die wichtigen Themen zu vegetarischen und veganen Fleischersatzprodukten diskutiert. Hier geht es um neue wissenschaftliche Erkenntnisse, lebensmittelrechtliche und ernährungsphysiologische Parameter und die praktische Umsetzung in der Produktion.

Expertengruppe Nitrit - Nitrat

Der Wunsch nach Reduktion von Nitrit (Nitrat) in Wurst, Schinken und Fleischwaren muss mit mikrobiologischen und technologischen Anforderungen in Einklang gebracht werden. In dieser Gruppe kommen Experten aus den verschiedenen Fachbereichen an einen Tisch.

Juniorenkreis

Regelmäßige Treffen der jungen Nachwuchskräfte in unseren Unternehmen fördern nicht nur den Branchenzusammenhalt, sondern schaffen auch eine Plattform für die Diskussion über Möglichkeiten der Modernisierung unter Berücksichtigung der ständig neuen Herausforderungen durch die Politik.

Fachkreis Qualität Fleisch und Protein (FQFP)

Der Fachkreis „FQFP“ dient dem fachlichen Austausch und der Entwicklung gemeinsamer Positionen zu aktuellen, praxisrelevanten Qualitätsfragen im Bereich Fleisch und alternativer Proteine. Der Arbeitskreis hat das Ziel, ein Branchennetzwerk aus Experten entlang der Wertschöpfungskette aufzubauen, eine Plattform für Zusammenarbeit bereitzustellen und konkrete Weiterbildungsprogramme anzubieten.

Arbeitskreis Verpackung

Themen des Fachkreises sind die enormen (rechtlichen) Anforderungen an diverse Verpackungsarten mit den vielen angegliederten Themen wie z. B. Entsorgung, Recycling, Etikettierung, Nachhaltigkeit usw.

Arbeitskreis STEC

Eine besondere Herausforderung bei der Herstellung von Wurst und Schinken sind STEC-Bakterien (Shigatoxin-bildende Escherichia coli). Das Expertengremium des BVWS beschäftigt sich unter anderem mit den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen, den besonderen Herausforderungen bei der Produktion und daraus resultierend mit der Senkung der Prävalenz dieser Bakterien.

Fortbildungsseminar für Technische Führungskräfte in Reinhardsbrunn

Zweimal pro Jahr finden im Ausbildungszentrum Reinhardsbrunn der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe in Friedrichsroda/Reinhardsbrunn die „Seminare für Technische Führungskräfte“ exklusiv für Mitglieder des BVWS statt. Von Montag bis Freitag vermitteln renommierte und fachkundige Referenten einer begrenzten Anzahl von Teilnehmern intensiv Branchenfachwissen. Das Lernziel wird täglich mit Tests abgefragt. Jährlich werden etwa 60 Teilnehmerinnen und Teilnehmer geschult.

Forschungsvorhaben

Abgeschlossene Forschungsvorhaben 2024/2025 unter Beteiligung des BVWS

Koordinierung: Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 10.02.26
Quelle: FEI-Datenbank

Entwicklung von Nachweisverfahren für bifunktionelle Reaktivfarbstoffe und weitere nichtzugelassene Pigmente in Lebensmitteln

AiF 01/F22275 N

Laufzeit: 2022 - 2024

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL),
Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/ Dr. Andreas Juadjur

Forschungsstelle II: Technische Universität Braunschweig
Institut für Lebensmittelchemie
Prof. Dr. Peter Winterhalter/ Dr. Gerold Jerz

Möglichkeiten und Grenzen der Reduktion von Salz und Nitrit in Fleischerzeugnissen

AiF 01IF22248

Laufzeit: 2022 - 2025

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL),
Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/PD Dr. Christian Hertel/
Dr. Ramona Nitzsche

Forschungsstelle II: Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover
Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit
Prof. Dr. Madeleine Plötz/PD Dr. Carsten Krischek/
Dr. Amir Abdulmawjood

Zweistufige Fermentation pflanzlicher Rohstoffe zur Herstellung pflanzlicher Alternativen zu Rohwurst und Rohmilchkäse

AiF 01IF21931N

Laufzeit: 2021 - 2025

Forschungsstelle I: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelmaterialwissenschaften
Prof. Dr. Jochen Weiss

Forschungsstelle II: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Milchwissenschaft und -technologie
Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs / Anna-Lena Wahl

Forschungsstelle III: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene
Prof. Dr. Herbert Schmidt

Laufende Forschungsvorhaben 2025/2026 unter Beteiligung des BVWS

Koordinierung: Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 10.02.2026
Quelle: FEI-Datenbank

Verbesserung der Stabilität pflanzenproteinhaltiger Emulsionen durch Einsatz spezifischer Fraktionen

AiF 01IF22378 N

Laufzeit: 2022 - 2026

Forschungsstelle: Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie
FG Lebensmitteltechnologie und -materialwissenschaften
Prof. Dr. Stephan Drusch / Juliane Fox

Reduktion von *Listeria monocytogenes* in Fleischerzeugnissen durch Kombination von Hochdruck und Bakteriophagen

AiF 01IF22678 N

Laufzeit: 2022 - 2025

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL),
Quakenbrück
Dr. Volker Heinz / PD Dr. Christian Hertel / Dr. Ramona Nitzsche

Forschungsstelle II: Max-Rubner-Institut (MRI)
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, Kiel
Prof. Dr. Charles Franz / Dr. Frank Hille / Dr. Natalia Biere

Untersuchungen zur Bildung und Vermeidung von Präzipitaten auf und in Rohschinken

AiF 01IF22843 N

Laufzeit: 2023 – 2026

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL)
Dr. Volker Heinz
Franziska Witte

Forschungsstelle II: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelmaterialwissenschaften
Prof. Dr. Jochen Weiss / Prof. Dr. Monika Gibis

Kombinatorische Verfestigungsansätze zur Herstellung qualitativ hochwertiger pflanzenproteinbasierter Lebensmittel

AiF 01IF22862 N

Laufzeit: 2023 – 2025

Forschungsstelle I: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittel-materialwissenschaften
Prof. Dr. Jochen Weiss / Prof. Dr. Monika Gibis

Forschungsstelle II: Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie
FG Lebensmittelbiowissenschaften
Prof. Dr. Anja Maria Wagemans

Vorkommen und Verhalten sporenbildender Bakterien in Fleischersatzprodukten

AiF 01IF23031 N

Laufzeit: 2023 – 2026

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL), Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/PD Dr. Christian Hertel/Dr. Ramona Nitzsche

Forschungsstelle II: Max-Rubner-Institut (MRI)
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, Kiel
Prof. Dr. Charles Franz/Dr. Gregor Fiedler

Charakterisierung der textuellen Eigenschaften von Fleisch und Fleischanalogen mittels Oral processing

AiF 01IF23036N

Laufzeit: 2024–2025

Forschungsstelle: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelmaterialwissenschaften
Prof. Dr. Jochen Weiss

Optimierung von Struktur und Sensorik fettreduzierter erhitzter Wursthybriderzeugnisse unter Zuhilfenahme pflanzlicher Proteine (WurstHybrid4Future)

01IF23390N

Laufzeit: 2024 – 2027

Forschungsstelle I: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie / FG Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft
Prof. Dr. Jochen Weiss/Dr. Monika Gibis

Forschungsstelle II: Technische Universität München - School of Life Sciences
Department Molecular Life Sciences
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik
Frau Prof. Dr. Corinna Dawid/Dr. Oliver Frank

Forschungsstelle III: Technische Universität München - School of Life Sciences Forschungsdepartment Life Science Engineering
Professur Food Process Engineering
Frau Prof. Dr. Petra Först/N.N.

Co-Fermentation von Erbsenproteinisolat mit *Bacillus* spp. und Milchsäurebakterien zur Herstellung neuer fermentierter Fleischersatzprodukte (BacCoFerm)

01IF24315N

Laufzeit: 2025-2028

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL),
Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/Dr. Thorben Sieksmeyer/
PD Dr. Christian Hertel

Forschungsstelle II: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene
Prof. Dr. Herbert Schmidt

Das Potenzial der Fermentation mittels EPS-produzierender Starterkulturen bei der Herstellung von veganen Brotaufstrichen (Vegan Spreads) – CORNET –

AiF 01IF00364 EN

Laufzeit: 2023 – 2026

Forschungsstelle I: Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie
FG Lebensmittelbiotechnologie und -prozesstechnik
Prof. Dr. Cornelia Rauh/Dr. Robert Sevenich

Forschungsstelle II: KU Leuven - Technology Campus Ghent
Research Group Meat Technology & Science of Protein-Rich Foods (MTSP)
Prof. Dr. Myriam Loeffler

NitRed

Reduzierung des Nitrat-/Nitrit-Zusatzes in Fleischerzeugnissen: Herausforderungen und mögliche Lösungen (NitRed) – CORNET –

01IF00407C

Laufzeit: 2025 – 2027

Forschungsstelle I: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG-Lebensmittelmateriawissenschaft
Prof. Dr. Jochen Weiss/Prof. Dr. Monika Gibis

Forschungsstelle II: Max-Rubner-Institut (MRI)
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch (Kulmbach)
Dr. Dagmar Brüggemann/Dr. Wolfgang Jira

beteiligte Forschungsstellen:

KU Leuven
Technology Campus Ghent
Research Group Meat Technology & Science of Protein-Rich Foods (MTSP)
Prof. Dr. Myriam Loeffler
Ghent University
Department of Animal Sciences and Aquatic Ecology
Laboratory for Animal Nutrition and Animal Product Quality
Prof. Dr. Stefaan De Smet/Dr. Thomas Van Hecke

Lösungsansätze zur Verbesserung des Vitamin-B12-Problems bei pflanzlichen Alternativen durch Fermentation (VegVit) – CORNET – 01IF00424C

Laufzeit: 2025 – 2027

Forschungsstellen deutsch:

Universität Hohenheim
 Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
 FG Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft
 Prof. Dr. Jochen Weiss/Dr. Lisa Berger
 Universität Hohenheim
 Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
 FG Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene
 Prof. Dr. Herbert Schmidt

Beteiligte Forschungseinrichtung(en):

KU Leuven Technology Campus Ghent
 Research Group Meat Technology & Science of Protein-Rich Foods (MTSP)
 Prof. Dr. Myriam Loeffler
 KU Leuven
 Faculty of Bioscience Engineering
 Centre of Food and Microbial Technology
 Laboratory of Food Technology (LFT)
 Prof. Dr. Tara Grauwet

Ohne Koordination über den FEI:

**Hurdle approach for a sustainable stabilization of nitrites-free meat products
 Ersatz von Nitrit in Fleischprodukten mit Pflanzenextrakten (NitriFree)**

01IF00412C

Forschungsstelle: Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik
 und Verpackung IVV (Freising)
 Dominic Wimmer / Dr. Peter Muranyi

Projektträger: DLR (über Industrievereinigung für
 Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V. IVLV)

Forschungsvorhaben in Vorbereitung 2026 unter Beteiligung des BVWS

Koordinierung: Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 10.02.2026
Quelle: FEI-Datenbank

Wachstumsverhalten ausgewählter lebensmittelsicherheits- und prozesshygienerelevanter Mikroorganismen in veganen und vegetarischen Wurstanaloga sowie deren Rohstoffen IGF-2025-02011 (MikroVeggie)

Laufzeit: 2025 - 2027

Forschungsstelle: Universität Leipzig
Veterinärmedizinische Fakultät
Zentrum für Veterinary Public Health Institut für Lebensmittelhygiene
Prof. Dr. Peggy G. Braun/Dr. Heike Mitterer-Istyagin