

Schleswig-Holsteinischer Landtag
Stenographischer Dienst und Ausschußdienst

N i e d e r s c h r i f t

Agrarausschuß

32. Sitzung

am Donnerstag, dem 30. April 1998, 9:30 Uhr,
im Konferenzsaal des Landtages

Anhörung

**Stärkung des Verbraucherschutzes auf dem Rindfleischmarkt
in Schleswig-Holstein**

Anwesende Abgeordnete

Claus Hopp (CDU)

Vorsitzender

Dr. Ulf von Hielmcrone (SPD)

Helmut Plüschau (SPD)

Sabine Schröder (SPD)

Friedrich-Carl Wodarz (SPD)

Claus Ehlers (CDU)

Peter Jensen-Nissen (CDU)

Hans Siebke (CDU)

Detlef Matthiessen (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)

Dr. Christel Happach-Kasan (F.D.P.)

Peter Gerckens (SSW)

Fehlende Abgeordnete

Gerhard Poppendiecker (SPD)

Weitere Anwesende

Einziger Punkt der Tagesordnung:**Anhörung****Stärkung des Verbraucherschutzes auf dem Rindfleischmarkt
in Schleswig-Holstein**

Teilnehmer	Verband	Umdruck	Seite
Ulrich Goullon	Bauernverband Schleswig-Holstein	14/1845	5
Peter Wiegner	Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein	14/1844	5
Klaus Paulsen	Vieh- und Fleischhandelsverband Schleswig-Holstein und Hamburg e. V.		9
Eberhard Hecht	Löblein, Fleischzentrum Kiel GmbH		9
Dr. Dirk Boie	NFZ Norddeutsche Fleischzentrale GmbH		9
Erwin Mulks	COOP Schleswig-Holstein e. G.		15
Roland Ferber Rolf Heidenberger	Fleischwerke EDEKA Nord GmbH	14/1832	15
Heinz-Joachim Bourgin	Citti Handelsgesellschaft mbH	14/1792	15
Rüdiger Thomsen	Schlachtbetrieb R. Thomsen		15
Gerhard Neukum	Plumrose Böklunder GmbH & Co KG		21
Karsten Redlefsen	Redlefsen GmbH & Co KG	14/1831	21
Dr. Ingrid Rewerts	Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein e. V.	14/1849	24
Heinrich Cordes	Verein für integrierte Fleischproduktion, Quarkenbrück		25

Der Vorsitzende, Abg. Claus Hopp, eröffnet die Sitzung um 9:30 Uhr und stellt die Beschlußfähigkeit des Ausschusses fest. Die Tagesordnung wird in der vorstehenden Fassung gebilligt.

Vor Eintritt in die Tagesordnung bittet der Vorsitzende um Meldungen für die Besetzung des Standes des Landtages auf der Norla und macht auf eine Einladung des Landschaftszweckverbandes Sylt, die als Tischvorlage verteilt worden ist, aufmerksam. Der von der Ausschußgeschäftsführung vorgeschlagene Sitzungsablauf zur Norla wird akzeptiert.

Einzigster Punkt der Tagesordnung:

Anhörung

Stärkung des Verbraucherschutzes auf dem Rindfleischmarkt in Schleswig-Holstein

Der Vorsitzende eröffnet die Anhörung mit dem Hinweis auf die bereits verabschiedeten Parlamentsinitiativen, den noch zu behandelnden SSW-Antrag sowie die Gründe für die auf Bitten von Abg. Detlef Matthiessen beschlossene Anhörung. Die inzwischen vorhandenen gesetzlichen Vorgaben würden vom Ausschuß begrüßt. Die Anhörung solle unter anderem nun auch dazu dienen, neben der Beantwortung der herausgegebenen Fragen die Meinung der Anzuhörenden zu den gesetzlichen Vorgaben zu erfahren. Aus den bereits eingegangenen schriftlichen Stellungnahmen gehe hervor, daß viele Vorschriften, die das neue Gesetz fordere, in Schleswig-Holstein bereits Beachtung fänden. Die Öffentlichkeit der Anhörung solle unter anderem auch dazu dienen, das schon häufig angesprochene Vertrauen der Verbraucher wieder zu stärken.

Für Abg. Detlef Matthiessen als Antragsteller für die Anhörung ist von Interesse zu erfahren, wie die noch vorhandenen freien Datenplätze der bis zum Jahre 2000 zu installierenden zentralen Datenerfassung aller Rinder in Deutschland mit weiteren Informationsangaben zur Stärkung des Verbrauchervertrauens genutzt werden könnten.

Abg. Sabine Schröder ergänzt, daß es ihrer Fraktion auch um die Machbarkeit der Etikettierung bis hin zu den einzelnen Fertigprodukten auf der Verkaufstheke gehe.

Bauernverband Schleswig-Holstein

AL Ulrich Goullon

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein

Peter Wiegner

hierzu: Umdrucke 14/1845, 14/1844

AL Ulrich Goullon vom Bauernverband erläutert zunächst die schriftliche Stellungnahme des Bauernverbandes in Umdruck 14/1845 und weist abschließend auf die unterschiedliche Zielsetzung der Etikettierung und der Kennzeichnung hin.

Die Zielsetzung der Kennzeichnung sei in erster Linie eine Maßnahme der Seuchenprophylaxe im Bereich der Veterinäre, um Tierkrankheiten möglichst schnell und effektiv bearbeiten zu können. Die Zielsetzung der Etikettierung dagegen sei als vertrauensbildende Maßnahme zu qualifizieren und gehe insofern in eine etwas andere Richtung, wenn zugegebenermaßen die Kennzeichnung auch die Grundlage für eine Etikettierung darstelle.

Was die Frage einer weitergehenden Erfassung und Dokumentation im Rahmen der landwirtschaftlichen Veredelungswirtschaft angehe, sei der Bauernverband skeptisch. Das jetzige System würde der Landwirtschaft bereits heute erhebliche Verwaltungstätigkeiten auferlegen, die nicht mehr auszudehnen seien. Wenn es darum gehen sollte, weitere Merkmale zu erfassen, müsse darüber nachgedacht werden, ob nicht andere Ebenen eine solche Dokumentation übernehmen müßten. Der Bauernverband denke dabei an Institutionen, die mit Qualitätssiegeln arbeiteten und diese verliehen, wie beispielsweise die Landwirtschaftskammer in Schleswig-Holstein.

Anschließend erörtert Herr Peter Wiegner den in der Stellungnahme der Landwirtschaftskammer (Umdruck 14/1844) angesprochenen Modellversuch und betont abschließend, daß dieser Modellversuch deshalb eingestellt werden mußte, weil wegen der nicht ausreichenden Zahl schleswig-holsteinischer Qualitätstiere die Ausschließlichkeit Schleswig-Holsteins in dem Programm nicht zu gewährleisten gewesen sei; daher habe sich die EDEKA im Rahmen ihres Gutfleischprogramms entschlossen, mit „deutschem Rindfleisch“ zu werben.

Herr Wiegner deutet an, daß die in der Kammer inzwischen angedachten neuen Maßnahmen zur Umsetzung des Rindfleisch-Marketings demnächst mit dem Ziel auf den Markt gebracht werden könnten, daß der Verbraucher letzten Endes entscheide, welche Art von Rindfleischproduktion er wünsche und auch akzeptiere. Grundlage

sei dabei die Viehverkehrsverordnung mit der entsprechenden Kennzeichnung, die dann im Rahmen eines solchen Gütezeichenprogramms von der Kammer überwacht werde, so daß beides enthalten sei, nämlich zum einen die Herkunftsbezeichnung des Tieres und des Fleisches bis hin zur Theke und zum anderen die qualitative Selektion, das heißt die Auszeichnung nur solcher Tiere, die bestimmten hochwertigen Qualitätskriterien entsprächen.

In der sich anschließenden Diskussion wendet sich Abg. Peter Jensen-Nissen der Nichteignung der Schwarzbunten für die Qualitätsproduktion im Rindfleischbereich zu. Er spricht von der Ausrichtung der schleswig-holsteinischen Landwirtschaft auf die Milchwirtschaft und interessiert sich für Programme, mit denen es ermöglicht werden könnte, auch Schwarzbunte einer Qualitätsproduktion zuzuführen.

Abg. Detlef Matthiessen macht sich dafür stark, besonders diejenigen Qualitätskriterien marketingmäßig in den Vordergrund zu rücken, die die Verbraucher am stärksten nachfragen. Dies seien Tierschutzkriterien, Transportfragen, Regionalität und anderes. Ihm gehe es darum, die im Zusammenhang mit dem Kennzeichnungsgesetz entstehenden noch freien Datenplätze mit solchen Kriterien zu besetzen.

Darüber hinaus interessiere ihn der Kostenaspekt und die Verteilung der Mehrkosten. Auch Abg. Claus Ehlers hält die Kostenfrage für ein zu diskutierendes Kriterium.

Abg. Sabine Schröder gibt zu bedenken, daß die Mehrkosten nicht beim Land hängenbleiben dürften und bittet, Überlegungen zur Sicherheit der Ohrenmarken und in bezug auf das Schließen der Lücken im Überwachungssystem bei den Transporten anzustellen.

AL Ulrich Goullon geht auf die vorgetragenen Fragen und Überlegungen dahin ein, daß die Etikettierung sicherlich geeignet sei, weitere Angaben als nur über die Herkunft aufzunehmen und dem Verbraucher nahezubringen.

Was die Kostenfrage angehe, so sei klar, daß niemand diese Kosten übernehmen wolle. Der Bauernverband sei allerdings der Meinung - immer vor dem Hintergrund des jetzt zu installierenden neuen Systems mit dem Zentralcomputer -, daß diese ganze Kostenangelegenheit in erster Linie einer Forderung entspreche, die der Verbraucher erhoben habe und die angesichts der Produktionsweisen in Deutschland im Grunde nicht notwendig geworden wäre, wenn nicht von außen stammende Einflüsse die Situation geändert hätten. Insofern könne der

Bauernverband nicht einsehen, daß die Kosten auf den Landwirt abgewälzt werden sollten. Deshalb habe er auch die Bitte, andere Lösungen zu suchen. Denkbar wäre, die Kosten auf mehrere Schultern zu verteilen.

Hinsichtlich verlorengegangener Ohrmarken bestätigt AL Goullon die Tatsache, daß es schwierig sei, das Tier, das eine Ohrmarke verloren habe, herauszufinden. Allerdings könne man auf dem heilen Ohr durchaus eine Nachkennzeichnung vornehmen.

Ab dem 01.01.1998 habe man nun eine Neuregelung, nach der alle neugeborenen Tiere mit zwei Ohrmarken zu kennzeichnen seien. Das habe den Vorteil, daß dann, wenn eine Ohrmarke herausgerissen sei, das Tier immer noch gekennzeichnet sei, wenn auch nicht mehr ordnungsgemäß. In diesem Fall werde es etwas leichter sein, das Tier nachzukennzeichnen, und das müsse nach den neuen Richtlinien auch geschehen. Da auch dies Kosten verursache, sei allerdings in der Tat zu fragen, ob das wirklich notwendig sei oder ob es nicht ausgereicht hätte, das Tier am Anfang mit zwei Ohrmarken zu kennzeichnen und Falle des Verlusts einer Ohrmarke sich mit der zweiten Ohrmarke zufrieden zu geben. Die Wahrscheinlichkeit, daß sich ein Tier beide Ohrmarken ausreißt, sei nämlich relativ gering. Da die Entscheidung aber nun gefallen sei, werde der Landwirt mit der Verwendung von zwei Ohrmarken leben müssen, und hier komme man auf den Kostenfaktor zu sprechen; ein solche Regelung einer Doppelkennzeichnung sei sehr kostenintensiv, weil immer die spezielle Ohrmarke mit der gesonderten Nummer nachbestellt werden müsse.

Hinsichtlich der Pannen beim Fleischtransport habe die Erzeugerebene wenig Einfluß. Der Bauernverband wäre allerdings dennoch froh, wenn solche Pannen ausgeschaltet werden könnten. Denn eines sei unzweifelhaft: Solche Pannen und die Darstellung dieser Pannen in den Medien führten dazu, daß der Markt erneut in Mitleidenschaft gezogen werde, die Verunsicherung steige, und alle Bemühungen, die die Erzeugerebene und die nachfolgenden Ebenen und auch die Politik unternähmen, würden mit solchen Pannen wieder zunichte gemacht. Denn es werde ja das Vertrauen des Verbrauchers auf allen Ebenen erschüttert, und das wirke sich dann auch auf allen Ebenen aus. Diese natürliche Reaktion des Verbrauchers müsse man im Grunde akzeptieren.

Auch hinsichtlich des Antrages des SSW könne sich der Erzeuger nur am Rande äußern. Aus der Sicht des Bauernverbands seien der Etikettierung bis hin zum Fertigprodukt natürliche Grenzen gesetzt, die man vermutlich nicht beseitigen könne.

Herr Peter Wiegner beantwortet ergänzend die Frage des Abg. Peter Jensen-Nissen nach der Wertigkeit der Schwarzbunten dahin, daß eine Doppelnutzung als Milch- und Fleischlieferant immer schwierig bleiben werde, weil damit die Anforderungen an die Fleischqualität nicht zu erfüllen seien. Es gelte vielmehr, eine differenzierte Produktion zu initiieren.

Zur Kostenfrage äußert sich Herr Wiegner dahin, daß eine Überwälzung der Zusatzkosten auf den Endverbraucher im Augenblick sehr schwierig sein werden und sich dadurch leider auch auf der Erzeugerseite negativ auswirke.

Was die langen Transportwege angehe, so impliziere das schleswig-holsteinische Gütezeichen bereits die kurzen Transportwege, weil es aussage, daß es sich um Tiere aus Schleswig-Holstein handele. Insofern sei mit dem Gütezeichen der richtige Weg vorhanden.

Richtig sei zwar, daß bestimmte Verbraucherkreise auf die ethische Seite Wert legen, daß gelte aber leider nicht für den Verbraucher schlechthin. Der Erzeuger habe somit nur die Chance, im Rahmen eines Marketingprogramms die ethische Frage als zusätzliches Element und Verkaufshilfe anzubieten.

Die Frage, ob Fleischerzeugnisse bis zum Fertigprodukt gekennzeichnet werden könnten, sei von den Betrieben, die Fleischwaren in großen Mengen herstellten, nicht positiv zu beantworten. Das könnten diese Betriebe nicht leisten, da sie den dafür erforderlichen Aufwand über den Markt zur Zeit nicht kompensieren könnten.

Abg. Peter Gerckens stellt in diesem Zusammenhang mit Blick auf den Antrag des SSW die Frage, ob nicht im Interesse des Erzeugers zusammen mit dem Verarbeiter die nach wie vor vorhandene Verunsicherung des Verbrauchers gemeinsam abgebaut werden könnte, wobei nicht nur über den Kostenfaktor nachgedacht werden dürfte, sondern auch die Konsequenzen zu überlegen seien; denn jedes Gütesiegel verliere nach einiger Zeit an Wirksamkeit, wenn der Verbraucher nicht nachvollziehen könne, woher das von ihm gekaufte Produkt letzten Endes stamme.

Herr Peter Wiegner bleibt dabei, daß es im Grunde im Augenblick nur im kleinen Modellversuch möglich sein könnte, eine solche Kennzeichnung vorzunehmen; mangels Voraussetzungen sei dies im großen Stile zur Zeit nicht möglich.

Vieh- und Fleischhandelsverband Schleswig-Holstein und Hamburg e. V.,

GF Klaus Paulsen,

Löblein, Fleischzentrum Kiel GmbH,

Eberhard Hecht,

NFZ Norddeutsche Fleischzentrale GmbH,

Dr. Dirk Boie

Herr Dr. Dirk Boie schildert im Namen der drei Betriebe eingangs die Situation am Rindfleischmarkt mit folgenden Worten. Seit 1990 registrierte man einen Verzehrrückgang von 24 % in der Bundesrepublik. Diese dramatischen Veränderungen seien allerdings nicht nur - wenn auch hauptsächlich - BSE-bedingt. Weitere Ursachen seien die gesunkenen verfügbaren Nettoeinkommen sowie eine Veränderung in der Alterspyramide und der Anstieg des Verzehrs von Fertigprodukten in den Single-Haushalten.

Sodann geht Herr Dr. Boie auf die Verordnung zur Etikettierung und Registrierung von Rindfleisch ein und betont, daß der Fleischhandel den Verordnungsteil zur Registrierung im Grunde nicht benötige. Die Etikettierung selbst könnte man auch im Rahmen der Erstellung des Tierpasses durchführen, der für alle nach dem 28.10.1995 geborene Tiere Pflicht sei.

Er, Dr. Boie, glaube, daß die Registrierung, die allerdings nicht in erster Linie die Fleischindustrie, sondern eher die Erzeuger betreffe, Kosten in Höhe von 15 bis 20 DM pro Schlachtrind verursachen werde. Damit kämen auf die Landwirtschaft jährlich rund 80 bis 100 Millionen DM zusätzliche Kosten zu. Gleichzeitig müsse gesehen werden, daß durch die Registrierung keine zusätzliche Sicherheit gegenüber dem Tierpaß zu erzielen sei. Bei 30.000 Schlachtungen täglich in Deutschland und 30.000 Geburten und Tierfeststellungen werde der einzurichtende Zentralcomputer, der diese Daten zu verarbeiten habe, nicht völlig fehlerfrei arbeiten können. Der Fleischhandel dagegen könnte die Etikettierung zusammen mit dem Tierpaß ohne Probleme bewältigen, und dies würde nach seiner Auffassung genügen, das Verbrauchervertrauen zu stabilisieren. Man sollte sich nicht der Illusion hingeben, so warnt Dr. Boie, durch die zusätzlichen gesetzgeberischen Maßnahmen eine Steigerung des Rindfleischkonsumes bewirken zu können. Im übrigen werde im Fleischhandel bereits seit den Jahren 1993/94 die Etikettierung auf freiwilliger Basis durch das EHI-Etikett praktiziert.

Die Etikettierung von Fertigprodukten, so stellt Dr. Boie weiter fest, sei realistisch noch unmöglicher als die Einzeltieretikettierung, die im Grunde nur in einzelnen kleineren Programmen möglich sein würde. Vorgesehen sei im Grunde deshalb auch nur als Mindestbedingung die Chargen-Etikettierung, das heißt die Etikettierung von Fleischteilen aus einer Gruppe von Tieren über eine Referenznummer. Und hier sollte mit der Öffentlichkeit fair umgegangen werden, indem genau gesagt werde, was im einzelnen machbar sei und was nicht. Er glaube, daß die Öffentlichkeit im Grunde dadurch verunsichert werde, daß man ihr etwas vorgaukle, was nicht zu realisieren sei.

Die Fleischindustrie vertrete alles in allem die Auffassung, mit der jetzt vorgegebenen Form der Etikettierung gut leben zu können; es sei in ihren Augen nicht notwendig, zusätzliche Maßnahmen zu ergreifen. Im übrigen könnte jedes Unternehmen, das dies wünsche, versuchen, gewisse Marketingvorteile dadurch auszunutzen, daß es die Kann-Vorschriften bei der Etikettierung durch bestimmte zusätzliche Angaben nutze, falls es dem Unternehmen gelinge, die Kosten dafür im Markt unterzubringen.

Allerdings wolle er an dieser Stelle darauf hinweisen, so unterstreicht Dr. Boie, daß an erster Stelle für die Kaufentscheidung beim Verbraucher immer noch der Preis stehe, und daß in einer globalisierten Welt auch die Fleischvermarktungsunternehmen entsprechend zu reagieren hätten, insbesondere auch unter dem Blickwinkel, daß der Lebensmitteleinzelhandel vorgebe, welche Ware er haben wolle.

Wenn nun in den letzten Monaten ein drastischer Anstieg der Einkaufspreise zu verzeichnen sei, was zwar positiv für den Erzeuger sei, sich aber negativ für die Fleischindustrie auswirke, dann seien die Folge beachtliche Preisaufschläge auf die Markenprogramme, und hier wiederum werde der Lebensmittelhandel nicht mitmachen.

Herr Eberhard Hecht und GF Klaus Paulsen schließen sich diesen Aussagen an, wobei GF Paulsen Befürchtungen dahin äußert, daß alle vertrauensbildenden Maßnahmen dann sofort einen Rückschlag erlitten, wenn Horrormeldungen durch die Presse gingen. Um dieses psychologische Moment in den Griff zu bekommen, sollte verstärkt herausgestellt werden, daß es sich bei den Unregelmäßigkeiten und Betrügereien in der Fleischproduktion nicht um ein deutsches Problem handele. Ihn, GF Paulsen, erstaune immer wieder, welche Dickfelligkeit die Franzosen und Engländer gegenüber Problemen wie BSE entwickelt hätten, während der deutsche Verbraucher sofort reagiere. Hier sollte eine stärkere Aufklärung erfolgen.

Abg. Peter Jensen-Nissen stellt in der sich anschließenden Diskussion Gegensätzlichkeiten zwischen den Aussagen von Dr. Boie und einigen schriftlichen Stellungnahmen der Hersteller von Fertigprodukten fest, wo gesagt werde, daß dort nur Produkte verwendet würden, die die Sicherheit gewährleisten, „damit das Endprodukt ein hochwertiges Nahrungsmittel“ ergebe. Allerdings werde gleichzeitig gesagt, daß dafür auch Ware aus dem Ausland bezogen werden müsse. Hier brauche der Politiker Hilfestellung für sei weiteres Vorgehen.

Herr Dr. Boie tritt der zitierten Aussage mit dem Hinweis entgegen, daß die Fleischunternehmen zusammen mit der Landwirtschaft die Möglichkeit hätten, die nachgefragten Qualitäten und Sicherheiten zu liefern. Leider sehe die Wirklichkeit aber folgendermaßen aus: Wenn zum Beispiel aufgrund der Schweinepest in Holland die Schweinepreise 20 Pfennig im Einkauf billiger seien, kauften auch die schleswig-holsteinischen Fleischwarenbetriebe unter Umständen wegen dieser Preisdifferenz die Schweine in Holland und nicht in der Bundesrepublik. Hier handele es sich um einen eiskalten Preiskampf, der nüchtern so gesehen werden müsse.

Ähnlich wie beim Schweinepreis gebe es den Wettbewerb auf weltweiter Ebene auch im Rinderbereich. Die ausreichenden Fleischqualitäten und Mengen aus dem Herkunftsland Schleswig-Holstein nicht liefern zu können, sei die betriebswirtschaftliche Entscheidung des Erzeugers, die man so lange nicht ändern könne, als die milchbetonten Rassen mehr Gewinn abwürfen. Insofern wolle er, Dr. Boie, energisch den Vorwurf von sich weisen, daß man nicht gewillt sei, schleswig-holsteinisches Rindfleisch zu verwerten. Es gehe im Grunde nur um das Geld.

Zu den Überlegungen der Abg. Dr. Christel Happach-Kasan, wie man den Preisdruck und die Qualität besser unter einen Hut bringen könnte, bezeichnet Herr Dr. Boie die Qualität als notwendige Bedingung. Die Qualität sei aber keine hinreichende Bedingung. Der Abnehmer fordere heute in aller Selbstverständlichkeit höchste Qualität zu möglichst billigen Preisen. Das sei das Problem; wenn man im Weltmarkt wettbewerbsfähig bleiben wolle, müsse man sich diesen Anforderungen stellen. Und wenn man nun sehe, was die Fleischvermarktung in diese Diffizierungs- und Qualitätssicherungssysteme investiert habe, die der Lebensmitteleinzelhandel von den Schlachtbetrieben als Selbstverständlichkeit verlange, so werde die Problematik deutlich. Der Lebensmitteleinzelhandel gehe heute in die Schlachtereibetriebe mit seinen eigenen Veterinären und Kontrolleuren

hinein und überprüfe die Betriebe. Damit werde klar, daß man entsprechende Qualitäten produzieren müsse.

Beim Rindfleisch gebe es nun das besondere Problem, daß derjenige, der heute Rindfleisch kaufe, häufig Probleme habe, dieses Rindfleisch qualitativ entsprechend zuzubereiten. Dies sei bei Rindfleisch ein zusätzliches Problem.

Als Fazit bleibe festzuhalten: Qualität sei eine absolute Notwendigkeit, und die Programme, die die Unternehmen in Schleswig-Holstein aufgestellt hätten, wie beispielsweise das Gütezeichen Schleswig-Holstein im Schweinebereich seien Programme, die mit den Vermarktungspartnern sehr erfolgreich am Markt unterzubringen seien. Trotz allem aber müsse nüchtern gesehen werden, daß es sich um Marktnischen handele. Die höheren Kosten, die damit verbunden seien, seien am Markt nur schwer umsetzbar. Das Gros der Fleischmenge, die die Fleischbetriebe vermarkteten, seien eben doch ein Produkt, daß über den Preis im brutalen Tagesgeschäft verkauft werde. Das werde sich auch nicht ändern, sondern dieses Tagesgeschäft werde eher noch härter werden; denn die Konzentration im Lebensmitteleinzelhandel nehme zur Zeit wieder dramatisch zu.

Abg. Peter Gerckens sieht es als eine Aufgabe der verarbeitenden Betriebe an, die auf dem Markt befindlichen Tendenzen und Strömungen aufzunehmen und verstärkt auf die gesundheitlichen Aspekte in der Produktion und Verarbeitung zu achten. Damit könnten nach seiner Auffassung auch Marktanteile beispielsweise in England gewonnen werden, wie dies aus Dänemark bezüglich der Sauenhaltung zu beobachten sei.

Herr Dr. Boie entgegnet, daß dies durch die bereits vorhandenen Programme geschehe. Allerdings müsse man auch folgendes nüchtern zur Kenntnis nehmen: Wenn man innerhalb der gesetzlichen Bedingungen an der Ladentheke beispielsweise ein Schnitzel aus ökologischer Produktion mit 14 DM pro Kilo auszeichne und daneben ein Schnitzel zu 7 DM liege, das nicht aus ökologischer Produktion stamme, so werde die Mehrheit der Bevölkerung das preiswertere Stück kaufen. Damit werde nicht gesagt, daß man die Marktnischen nicht bedienen wolle - man könne sich auch darüber streiten, welchen Prozentanteil diese Marktnischen inne hätten -, aber die Mehrheit der Verbraucher entscheide heute eben noch anders. Im Grunde wolle der Verbraucher das ökologisch produzierte Fleisch zu Preisen aus nicht ökologischer Produktion. Dies beides allerdings sei nicht zu vereinbaren, insbesondere vor dem Hintergrund, daß das verfügbare Nettoeinkommen sinke und das Preisbewußtsein immer größer werde.

Auf Nachfrage von Abg. Peter Jensen-Nissen bestätigt Herr Dr. Boie den Trend, daß die sogenannten Premium-Programme im Laufe der Zeit zu Standardprogrammen herabsänken und auf einem niedrigeren Preisniveau angeboten werden müßten. Die Zertifizierung des landwirtschaftlichen Betriebes werde zwar nicht angestrebt, aber man könnte sich sehr gut vorstellen, daß die Erzeugerorganisationen die richtigen seien, um solche Qualitätsregeln in den landwirtschaftlichen Betrieben umzusetzen.

Weiter bestätigt Herr Dr. Boie die Meinung von Abg. Sabine Schröder, daß zumindest die Handelsketten, die das Gütezeichen hätten, kaum Rückschläge im Fleischverkauf zu verzeichnen gehabt hätten. Was die Kontrollen in den anderen Bundesländern angehe, könne er kein Urteil abgeben. Er gehe davon aus, daß die dortigen Behörden die Kontrolle in ähnlicher Weise wie in Schleswig-Holstein handhabten.

Was die Notwendigkeit angehe, bei Ökoprodukten auf Dänemark oder auch auf Mecklenburg-Vorpommern auszuweichen, sei zunächst festzuhalten, daß die NFZ keine eigentliche Ökoschiene fahre, zumindest nicht nach den AGÖL-Richtlinien. Diese Marktnische sei bei der Unternehmensgröße der NFZ zur Zeit nicht von Relevanz.

Die Transportproblematik sei für die NFZ trotzdem nicht gegeben, weil 85 % des Rohstoffes Rind aus Schleswig-Holstein und der Rest aus dem nördlichen Niedersachsen bezogen werden. Bei den Schweinen gälten ähnliche Zahlen.

Diesen Ausführungen hält Herr Karsten Redlefsen entgegen, daß die NFZ Lebendviehtransporte quer durch Europa veranstalte.

Dem widerspricht Herr Dr. Boie mit dem Hinweis, daß die NFZ lediglich Tiere in Schleswig-Holstein für den Lebendviehtransport frei Rampe Husum an einen Exporteur verkaufe. Dieser Exporteur sei dann für den Weitertransport und den Export zuständig. Die NFZ habe sich immer auf den Standpunkt gestellt, daß die EU ihre Erstattungspolitik im Transportwesen ändern müsse. Die NFZ würde die Tiere viel lieber in ihren mangelhaft ausgelasteten Schlachthöfen selbst schlachten und das Fleisch subventioniert in Drittländer transportieren, als den Weg des Lebendviehtransportes beschreiten zu müssen. Leider seien bisher alle entsprechenden Initiativen in Brüssel gescheitert, nicht zuletzt deshalb, weil die übrigen EU-Länder offensichtlich ein ganz anderes Verhältnis als die Deutschen zum Tierschutz hätten.

Abg. Hans Siebke schildert die Schwierigkeiten, die sich im Rahmen von Tiertransporten auch bei kurzen Transportwegen dann ergeben, wenn beispielsweise ein ganzjährig auf der Weide stehendes Tier nicht an den Menschen gewöhnt sei. Hier Lösungen zu finden sei sehr schwierig.

Einmütig wird die Auffassung vertreten, daß die fahrbaren Schlachtbetriebe, die es in anderen Bundesländern bereits gibt, insbesondere im Hinblick auf die EU-Hygienevorschriften nicht die richtige Lösung sind.

Die weitere Diskussion dreht sich, angeregt von einer Frage des Abg. Claus Ehlers, um die Wertigkeit von Milchrassen für die Fleischverarbeitung. Aus der Sicht der Landwirtschaft, so meint Dr. Dirk Boie, könne er die Haltung der schleswig-holsteinischen Bauern in Richtung Milchwirtschaft verstehen. Denn die Erzeugung von Fleischrindern sei bisher nur ein kleineres Marktsegment, auch wenn es für den Landwirt ein sinnvoller Weg sein könnte, Fleischrinder zu züchten. Die fleischverarbeitende Industrie allerdings müsse klar an die Erzeuger appellieren, das Verhältnis von Fleischrindern zu Milchrindern zu verändern.

Das Markenfleischprogramm, daß die NFZ mit ihren Jungbullen - 22.000 Jungbullen aus der alten deutschen Rotbunten-Rasse Richtung DN - durchführe, sei sehr erfolgreich und zeige, daß man auch mit dieser alten DN-Rasse entsprechende gute wirtschaftliche Ergebnisse erzielen könne. Die Entscheidung aber müsse dem Landwirt überlassen bleiben.

Abg. Hans Siebke regt intensivere Gespräche mit den Erzeugergemeinschaften an.

Abg. Detlef Matthiessen kommt noch einmal auf seine Vorstellungen zu sprechen, in den kommenden Zentralcomputer auch weitere Daten aus den Veterinärbereich oder aus dem Herkunftsnachweis aufzunehmen und interessiert sich für die Kosteneinschätzung der fleischverarbeitenden Industrie.

Herr Dr. Dirk Boie erwidert, daß man zur Zeit noch nicht einmal sagen könne, welche Kosten die Etikettierung mit sich bringen werde. Was an Kosten dann noch für irgendwelche zusätzlichen Angaben anfallen würde, könne man deshalb um so weniger sagen. Hier könne man höchstens in einer Einzelfallprüfung weiterkommen. Die Problematik sei, daß man alles, was man bei der Etikettierung aussage, auch nachweisen müsse, und es sei sicherlich kaum nachzuweisen, daß das einzelne Rind nur einen bestimmten kurzen Transportweg unterwegs gewesen sei.

COOP Schleswig-Holstein e.G.,

Geschäftsführer Erwin Mulks

Fleischwerke EDEKA Nord GmbH,

Roland Ferber, Rolf Heidenberger,

Citti Handelsgesellschaft mbH,

Heinz-Joachim Bourgin,

Schlachtbetrieb R. Thomsen,

Rüdiger Thomsen

hierzu: Umdrucke 14/1792 und 14/1832

Mit Hinweis auf die von der EDEKA und Citti eingegangenen Stellungnahmen geht Herr Heinz-Joachim Bourgin auf die vorausgegangenen Erörterungsrunden ein und stellt fest, daß die Erfassung und Dokumentation von Daten zur Vermarktung von Rindfleisch aus der Sicht des Handels zu begrüßen sei. Wenn alle Beteiligten hier mit einbezogen würden, ließen sich die Kosten durchaus vertreten. Das Problem der Kosten sei lediglich dann besonders kritisch, wenn nur ein Teil der Betroffenen die Kosten tragen sollte. Denn damit würde das Wettbewerbsgleichgewicht zerbrochen.

Bezüglich der Definition der Qualitätsmerkmale und der Qualitätsziele seien die in der weitergehenden Produktion (Wurstfertigwaren) Tätigen stärker gefragt als der Handel. Wünschenswert wäre sicherlich für den Verbraucher eine stärkere Deklaration; aber man könne auch nur das Machbare deklarieren, und hier werde es natürliche Grenzen geben.

Der Feststellung, daß mit dokumentierten Qualitätsmerkmalen Erfolge zu erzielen seien, stimme er zu. Der Großhandel habe die BSE-Krise unbeschadet überstanden, weil von den Unternehmen schon zuvor eine eigene Herkunftssicherung bis hin zum landwirtschaftlichen Betrieb aufgebaut worden sei. Die zusätzlichen Kosten hätten die Unternehmen dabei selbst bezahlt. Insofern werde das neue Etikettierungsgesetz seiner Branche auch keine erheblichen Mehrkosten bringen.

Für schwierig halte er es, so fährt Herr Bourgin fort, sehr viele weitergehende Merkmale auf diesem Etikett unterzubringen; denn bei der Größe der Betriebe könne es keine Einzeltierbetrachtung geben, sondern man müsse mit einem sogenannten Mengengerüst arbeiten. Die Sicherstellung dieses Mengengerüsts mit objektiv nachprüfbareren Aussagen sei **die** Schwierigkeit in der gesamten Herstellungskette.

Insofern sei der Start durch das Etikettierungsgesetz sicherlich ein guter Anfang, wobei man für den Verbraucherbereich konstatieren müsse, daß die Qualität des Rindfleisches nicht allein von der Herkunft abhängt, sondern auch vom Verarbeitungsprozeß in den nachgelagerten Betrieben.

Die Vermarktungsbetriebe, die beim Verkauf von Rindfleisch auf bestimmte qualitätssteigernde Merkmale wie Reifung und so weiter Wert legen, hätten aus Verbrauchersicht sicherlich Vorteile. Als Handelsunternehmer werde er alle Dinge, die aus Verbrauchersicht wertvoll erschienen, auch zu dokumentieren versuchen und in das Marketing einbringen. Man müsse allerdings darauf achten, daß die angegebenen Merkmale auch zutreffen. Hier obliege dem Gesetzgeber die Aufgabe der Kontrolle.

GF Erwin Mulks bezieht sich auf die schriftlichen Stellungnahmen von EDEKA und Citti und bekräftigt deren Aussagen mit dem Hinweis, daß auch COOP schon lange den Gedanken verfolge, den Verbraucherschutz und das Verbrauchervertrauen an erster Stelle im Marketing zu plazieren. Sei Haus habe sich mit diesem Gedanken schon vor zehn Jahren beschäftigt und ein eigenes Markenprogramm „Landklasse“ eingerichtet. Dadurch sei es gelungen, das Kundenvertrauen zu bewahren, was sich darin zeige, daß bei dem Handelsunternehmen COOP die Umsatzeinbrüche unter 3 % geblieben seien.

GF Mulks geht sodann auf die Überlegung von Herrn Dr. Boie ein, daß beim Großteil der Verbraucher immer noch der Preis das Einkaufsverhalten am meisten bestimme, und gibt zu überlegen, daß es der Anstrengung aller Betroffenen bedürfe, das Verbraucherbewußtsein in Richtung Qualität zu schärfen.

In der sich anschließenden Diskussion wird auch die Kennzeichnung von Geflügel, die Verwendung von Mikrochips beim Geflügel, die Bioproduktion von Geflügel sowie die Massentierhaltung von Geflügel angesprochen. Herr Rolf Heidenberger geht auf weitere Einzelfragen aus den Reihen der Ausschußmitglieder mit folgenden Hinweisen ein. Bezüglich des von der Abg. Sabine Schröder nachgefragten Mengengerüsts bedauere EDEKA, die benötigten Rinder mangels Angebot nicht aus Schleswig-Holstein allein beziehen zu können. Bei einem Bedarf von wöchentlich rund 500 Rindern stammten lediglich 10 bis 15 aus Schleswig-Holstein. Der Großteil der Rinder werde nach CMA-Prüfsiegelkriterien aus Bayern geliefert. Damit trage die EDEKA einerseits nicht unbedingt zum Umweltschutz bei, aber andererseits müßten diese Transportwege so lange in Kauf genommen werden, als in Schleswig-Holstein die Politik der Milchwirtschaft bevorzugt werde und Rinder aus

einer anderen näheren Umgebung nicht den Qualitätsanforderungen von EDEKA entsprechen.

Als man sich im Jahre 1997 einmal nach dem Rinderpaß bei schleswig-holsteinischen Erzeugern erkundigt habe, so fährt Herr Heidenberger fort, habe es nur Fehlanzeige gegeben. Dies werde von EDEKA sehr bedauert. Man könnte garantieren, die Rinder aus Schleswig-Holstein zu nehmen, wenn das Angebot stimme. Es wäre deshalb begrüßenswert, wenn sich die schleswig-holsteinische Landwirtschaft auch einmal Gedanken über die Erzeugung qualitativ hochwertiger Fleischrassen machte.

Mit den rund 40.000 Mutterkühen in Schleswig-Holstein, von denen die Hälfte Galloways seien, wäre es nach Meinung der EDEKA durchaus möglich, eine eigene gute Fleischrasse heranzuzüchten, die den Ansprüchen der Handelsketten genügen würde. Und wenn die schleswig-holsteinische Landwirtschaft in der Lage sei, dieses Rindfleisch zu produzieren, sei EDEKA der erste Handelspartner, der sein gesamtes Rindfleisch aus Schleswig-Holstein beziehen würde, so wie es seit dem Jahre 1989 beim Schweinefleisch der Fall sei. Allerdings müßten, wie gesagt, die von EDEKA geforderten Qualitätsmerkmale auch garantiert sein.

Bei Kalb und Lamm führe EDEKA ausschließlich Biofleisch; hier gebe es erfreuliche Zuwächse. Leider könne auch auf diesem Gebiet der Bedarf nicht allein aus Schleswig-Holstein befriedigt werden, und auch hier geht die Forderung dahin, sich Gedanken über eine entsprechende Produktion zu machen.

In bezug auf das Geflügel stehe man mit der Firma Wiesenhof in Kontakt. EDEKA habe zu Weihnachten 1997 mit Biogänsen begonnen und eine sehr große Resonanz gefunden. Zu Ostern seien Bioperlhühner angeboten worden und in wenigen Wochen werde man mit Biohühnern und im Oktober schließlich mit Bioputen auf den Markt kommen. Auch hier erwarte man vergleichbar gute Erfolge.

Was die von Abg. Sabine Schröder befürchtete Verwirrung durch eine Überzahl von Gütesiegeln und Markenzeichen angehe, so sei eine gewisse Unübersichtlichkeit zuzugestehen. Aber auf das Markenzeichen „Gutfleisch“ könne EDEKA nicht verzichten, da der Verbraucher inzwischen auf Gutfleisch vertraue. Inwieweit man auf andere Zeichen verzichten könne, habe er, Dr. Heidenberger, noch nicht eruiert. Auf keinen Fall wolle man auf das „Gütezeichen Schleswig-Holstein“ verzichten, das man allerdings im Augenblick leider nur bei Schweinefleisch habe, weil nur die Schweine zu 100 % aus Schleswig-Holstein kämen. Dies wolle man auch in Zukunft so halten.

Die Biovermarktung sei zugegebenermaßen nicht sehr leicht. Der bundesweite Anteil an der Vermarktung betrage 1,9 %. Allerdings sagten zirka 69 % der Verbraucher in Schleswig-Holstein auf Befragen aus, sie würden Bioprodukte kaufen, wenn sie sie beziehen könnten. EDEKA habe inzwischen seinen Bioanteil auf 10,46 % aufgrund der konsequenten Vermarktungsstrategie steigern können. Biofleisch werde nicht in Selbstbedienung verkauft, weil der Verbraucher dann, wenn er Bio kaufe, keine Plastik mit nach Hause nehmen wolle. Das Biofleisch selbst komme aus Mecklenburg-Vorpommern, weil man davon nicht genügend aus Schleswig-Holstein beziehen könne. Die Vermarktung geschehe in gesonderten Biofachabteilungen der einzelnen Häuser.

Um hier eine größere Basis und einen größeren Bekanntheitsgrad zu erreichen, versuche die EDEKA in Form von Abendveranstaltungen mit Kochkursen oder Lehrgängen, dem Verbraucher Bioprodukte nahezubringen.

Die Zweifel von Abg. Detlef Matthiessen, daß es technisch vermutlich nicht machbar sei, zum Beispiel an einer Roulade die Herkunft nachzuweisen, räumt Herr Dr. Heidenberger mit dem Hinweis aus, daß das durchaus möglich sei. EDEKA führe eine Einzeltierzerlegung durch und könne immer feststellen, von welchem Tier die Roulade komme.

Es schließt sich eine kurze Diskussion über die Problematik der Beschaffung von Rindern aus Schleswig-Holstein an. Herr Dr. Rolf Heidenberger und Herr Roland Ferber schildern dabei das geschlossene System ihrer Kette.

Abg. Dr. Christel Happach-Kasan drückt ihr Bedauern aus, daß es in Schleswig-Holstein nicht gelingt, genügend Fleischrinder zu züchten.

Herr Roland Ferber bestätigt noch einmal, daß trotz aufgebauter Kette nicht genügend Rinder aus Schleswig-Holstein bezogen werden könnten, die den Qualitätsanforderungen von EDEKA entsprächen. Das liege mit daran, daß es dem Landwirt auch heute noch relativ leicht gelinge, seine Tiere am Markt unterzubringen, sei es durch den Lebendtiertransport oder bei Billiganbietern. Hinzu komme die bereits angesprochene Präferenz der Milchwirtschaft in Schleswig-Holstein. EDEKA bezahle selbst bezahle sehr hohe Zuschläge für einheimische Fleischrinder. Jährlich würden rund 4,5 Millionen DM zusätzlich für die Qualitätsrinder in Schleswig-Holstein ausgegeben. Aber leider reichten auch diese Anreize nicht aus, um die Erzeuger dazu zu bringen, die Nachfrage zu befriedigen. Die Zusammenarbeit mit den AGÖL-Verbänden, wie sie Abg. Friedrich-Carl Wodarz gefordert habe, werde versucht, aber auch hier reichten in Schleswig-Holstein die

Angebote nicht aus. Und dies wiederum bedeute den Appell an die Landwirtschaft, sich über diese Nischen positiv Gedanken zu machen.

Sodann wendet sich Herr Roland Ferber dem Etikettierungsgesetz zu. Er legt dar, daß das ganze Gesetz mit dem Verbraucherschutz im Grunde nichts zu tun habe, wenn man davon ausgehe, daß zum Beispiel Wursterzeugnisse bei einer Pasteurisierung von maximal 80 Grad an den Endverbraucher weitergegeben würden. Es gehöre mit zum Selbstverständnis einer ehrlichen Handelsgesellschaft, so meint Herr Ferber, dem Verbraucher über die Herkunft der Ware Klarheit zu verschaffen. Das könne man aber nur, wenn die Vorstufe das Entsprechende dafür tue. Deshalb trete die EDEKA nicht nur für die Etikettierung in der Einzeltierzerlegung ein, sondern praktiziere sie auch in entsprechender Weise. Denn durch die Zulassung von Losgrößen per Gesetz, die praktisch „unendlich“ sein könnten, sei dem Betrug Tür und Tor geöffnet. Für die von der EDEKA eingeführte strikte Kennzeichnung seien vier neue Arbeitsplätze notwendig geworden; die Kosten hierfür beliefen sich auf geschätzt zirka 10 bis 15 Pfennig pro Kilo Fleisch.

Herr Rüdiger Thomsen spricht sich dafür aus, den Landwirten Unterstützung bei der Erzeugung von Qualitätsfleischrindern zu geben. Sein Betrieb tue dies bereits dadurch, daß Zuschüsse für die Besamung gezahlt würden. Solche Aktionen sollten im größeren Stile angedacht werden.

Im weiteren gibt Herr Rüdiger Thomsen zu überlegen, ob nicht auch in jeder Rechnung die Mehrkosten, die durch das Etikettierungsgesetz entstehen, auftauchen sollten, ähnlich wie es beim Grünen Punkt der Fall sei.

Der Vorsitzende greift die Anregung von Herrn Thomsen auf, sich Gedanken über die Erzeugung hochwertiger Fleischrassen zu machen, und sagt zu, dieses Thema im Ausschuß weiter behandeln zu wollen. Dies wird von Abg. Peter Jensen-Nissen in seiner Eigenschaft als Parlamentarier unterstützt, der jedoch signalisiert, daß wegen des Drucks auf ein betriebswirtschaftlich erfolgreiches Wirtschaften das Umdenken bei den Landwirten sehr schwer sein werde. Tatsache sei, daß der Betrieb betriebswirtschaftlich hochintensiv arbeiten müsse, um über die Runden zu kommen, und das könne nur bei Milch der Fall sein. Wenn überhaupt, dann könnte er sich bei der Muttertierhaltung eine Bewegung in Richtung neuer Erzeugungsstrategien vorstellen.

Herr Ferber legt dar, daß EDEKA ein Robustrind in die französische Richtung wünsche. Solche Tiere erhalte man beispielsweise heute schon aus dem Biopark in einer hervorragenden Qualität.

Abg. Hans Siebke sieht Schwierigkeiten bei der Erzeugung von Fleischrindern durch die Betriebsgröße vorgegeben. Nach seiner Ansicht fehlen entsprechende Mastbetriebe. Dies wird von Herrn Rüdiger Thomsen bestätigt, der dazu auffordert, entsprechende Versuche zu starten, um die vorhandenen Marktlücken zu füllen.

Plumrose Böklunder GmbH & Co KG

Herr Gerhard Neukum,

Redlefsen GmbH & Co KG,

Herr Karsten Redlefsen.

hierzu: Umdruck 14/1831

Herr Karsten Redlefsen erläutert seine schriftliche Stellungnahme (Umdruck 14/1831) und fügt ergänzend hinzu, daß der Vorwurf, die Verarbeiter würden nur nach dem Preis einkaufen, nicht richtig sei. Die Firma Redlefsen beispielsweise kaufe nur genau definierten Rohstoff und es bestehe die strikte Anweisung - bei Androhung einer fristlosen Entlassung -, kein „Ramschfleisch“ zu kaufen, das den definierten Anforderungen nicht entspreche.

Herr Gerhard Neukum betont, daß das Haus Böklunder die gleiche Philosophie wie das Unternehmen Redlefsen vertrete und gibt folgende Erklärung ab: Zu manchen der in der Anhörung gemachten Aussagen könne ein Fleischwarenhersteller im Grunde nur den Kopf schütteln und sich fragen, wann endlich die Ursprungsproduzenten einsähen, wie schnell das Verbrauchervertrauen vertan sei. Wenn er zum Beispiel höre, daß es nicht für notwendig erachtet werde, im landwirtschaftlichen Bereich ein HACCP-Konzept einzuführen und wenn man sage, es sei nicht notwendig, sich um kritische Kontrollpunkte zu kümmern, wobei man doch wissen müsse, daß zum Beispiel ein kritischer Kontrollpunkt die Temperatur bei der Tierkörperverwertung sei - wodurch ja auch die BSE-Krise entstanden sei -, dann frage er sich, was diejenigen dächten, die die „vorgelagerte Werkbank“ der Fleischverarbeiter seien.

Diese Überlegungen träfen nicht nur für BSE zu, sondern auch für Salmonellen und andere Probleme. Auch diese Probleme würden in der Landwirtschaft noch nicht als kritisch gesehen.

Die Fleischwarenhersteller hätten demgegenüber das Problem, daß alle Skandale, die es inzwischen gegeben habe, zuerst auf den Hersteller zurückfielen, indem sich der Verbraucher verweigere. Damit brächen sofort die Umsätze weg. Deswegen hätten die Fleischwarenhersteller auch ein ausgeprägtes Gefühl für solche Skandale.

Ihm erscheine es geradezu lächerlich, wenn hier in der Diskussion über die Kosten der Etikettierungssysteme diskutiert werde. Er frage sich, ob sich überhaupt jemand jemals Gedanken darüber gemacht habe, welche Marketingkosten der

Fleischwarenhersteller aufwenden müsse, um das Verbrauchervertrauen nach jedem neuen Skandal wiederzugewinnen, das in den Vorstufen häufig leichtfertig aufs Spiel gesetzt werde.

Es sei bekannt, so fährt Herr Neukum fort, daß das Haus Böklunder ein besonderes Verhältnis zur Herkunft der Rohware habe, weil der Markenname auch mit dem Herkunftsdorf verbunden sei, in dem Menschen lebten und arbeiteten. Deswegen könne er es auch nicht akzeptieren, wenn gesagt werde, Herkunft habe mit Qualität nichts zu tun. Sicherlich könne man Qualität unterschiedlich definieren, aber es gehöre auf jeden Fall auch die Herkunft dazu, denn Herkunft besage auch folgendes: Herkunft bedeute für das Haus Böklunder, mitzuteilen, wo man sich befinde, wer man sei, was man sei und wie man sei. Das alles subsumiere man im Hause Böklunder unter dem Begriff Herkunft. Dies werde auch vom Verbraucher so gesehen und habe damit durchaus auch mit Qualität zu tun.

Im weiteren erläutert Herr Neukum wie weit Spitzenqualitäten in seinem Hause hergestellt werden und wie weit der Massenmarkt mit welchen Voraussetzungen bedient werden muß. Er warnt davor, mit durch Herkunftszeichen ausgelobten Produkten andere Regionen zu diskriminieren und schließt seinen Vortrag mit der Feststellung, daß es für ihn vorrangig gelte, dafür zu sorgen, daß der Rohstoff, den sein Haus verarbeite, gesund sei.

Die Diskussion dreht sich hauptsächlich um die Frage, wie weit der Herkunftsnachweis eine Rolle bei der Erstellung von Wurst und Würstchen spielen könne. Bei einem solchen Endprodukt hält Herr Neukum eine lückenlose Herkunftsdokumentation für nicht möglich. Für ihn sei eine solche Herkunftsdokumentation auch nicht so vorrangig, denn für den Verbraucher sei der Name des Herstellers die Garantie für gute Ware, wie man an seinem Hause sehen könne. Einen solchen guten Namen könne man aber nur durch ein fachgerechtes Marketing bewahren, das klar mache, daß die Vorgaben des Gesetzgebers von der Firma eingehalten würden.

Herr Neukum schließt seine Überlegungen dahin ab, daß die Abhängigkeit, die zwischen Erzeugern, Produzenten und Handel bestünden, keine Abhängigkeiten im negativen Sinne sein dürften, sondern als Partnerschaften gepflegt werden müßten.

In der weiteren Diskussion bezeichnen sowohl Herr Neukum als auch Herr Redlefsen das HACCP-Konzept als unbedingt erforderlich. Sie sprechen von einem Muß und appellieren an die Landwirtschaft, die entsprechenden Produkte zu liefern. Den Verarbeitern gehe es darum, ihren guten Ruf nicht durch Ramschware zu

verlieren, und dies könne nur durch die Lieferung guter Rohware sichergestellt werden.

Nach Meinung des Vorsitzenden muß für die Erzeuger auch der Preis stimmen. Abg. Claus Ehlers stellt für die Verbandsseite fest, daß die Bauern nicht gezwungen werden könnten, ihre Produktion umzustellen. Er halte es überwiegend für ein Problem der Schlachthöfe, den Verarbeitern das richtige Produkt zu liefern.

Demgegenüber bleibt Herr Neukum dabei, daß man sich überlegen müsse, mit den Tieren, nicht wie mit Vieh, sondern wie mit einem Lebensmittel umzugehen, das der menschlichen Gesundheit nicht schaden dürfe. Stichwort: Salmonellen.

Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein e. V.,

Referentin Dr. Ingrid Rewerts,

hierzu: Umdruck 14/1849

Mit Hinweis auf das geänderte Verbraucherverhalten erläutert Frau Dr. Ingrid Rewerts die Stellungnahme der Verbraucherzentrale in Umdruck 14/1849 und schließt ihren Vortrag mit der Aufforderung, eine kontrollierte, gläserne Produktion anzustreben. Nach der Vorstellung der Verbraucherzentrale sei es notwendig, daß die Wirtschaft unbedingt entsprechende Etikettierungssysteme installiere, damit die Verbraucher auf ihre Fragen beim Kauf von Fleisch eine ausreichende Antwort bekämen. Hier könnten nach Auffassung der Verbraucherzentrale die Datenbanken, die per Gesetz zu installieren seien, durchaus eine wesentliche Hilfe sein. Eine weitere Hilfe werde auch in der Ernährungsberatung der Verbraucherzentralen liegen, die es als ihre Aufgabe ansähen, die Verbrauchernachfrage auf etikettiertes Fleisch zu lenken.

Mit Hinweis auf den vereinbarten gemeinsamen Besuch von Erzeugerbetrieben, der beim Besuch des Agrarausschusses in der Verbraucherzentrale beschlossen worden sei, dankt der Vorsitzende für die Ausführungen. Eine Diskussion findet nicht statt.

Verein für integrierte Fleischproduktion, Quarkenbrück,
GF Heinrich Cordes

Geschäftsführer Heinrich Cordes stellt eingangs seiner Ausführungen den Verein vor, in welchem in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen faktisch alle Schlachtbetriebe sowie alle wichtigen landwirtschaftlichen Organisationen Mitglied seien. Zweck des Vereins sei es, stufenübergreifend dem Verbraucher Dokumentationen zur Verfügung zu stellen mit dem Hintergrund, daß die Qualität nicht erst im Schlachthof beginnen könne. Wenn ein Schlachthof schlechte Qualität geliefert bekomme, könne er diese Qualität nicht verbessern. Dies müsse der Verbraucher wissen.

Zum Stichwort Salmonellen könne er folgendes beitragen. Aus nicht veröffentlichten Zahlen aus dem ersten Salmonellenkongreß gehe hervor, daß die Salmonellenproblematik in Deutschland vergleichsweise keinen anderen Stellenwert haben müsse als in Dänemark. Das einzige, was in Deutschland fehle, sei der hervorragende Organisationsgrad, den Dänemark besitze. Die Dänen kennten ihre problematischen Betriebe und seien durch Selektion in der Lage, diese Ware einer bestimmten, adäquaten Vermarktung zuzuführen.

Ein anderes Beispiel könne aus der Schweinezucht hergeleitet werden. Niedersachsen produziere rund 12,5 Millionen Schweine jährlich, in Dänemark seien es rund 20 Millionen. In Niedersachsen gebe es zur Zeit 13 sogenannte Marken- und Qualitätsfleischprogramme, und etwa 50 % der Ferkel sowie rund 40 % der Mastschweine würden über Systeme vermarktet. In Dänemark dagegen gebe es nur ein Qualitätssicherungsprogramm mit einem Handbuch, in dem die Bedingungen für die Schlachtung vorgegeben seien.

Dies genau seien die Schwachpunkte in Deutschland, die der Verein unter anderem angehen wolle, um den Verbrauchern Sicherheit zu garantieren.

Aus dem in der Anhörung Vorgetragenen habe er das Gefühl, so fährt Herr Cordes fort, daß der Begriff „Qualität“ häufig für die Vermarktungsstrategie benutzt werde. Das aber sei nach Auffassung des Vereins ein Nährboden für die Verbraucherverunsicherung. Man benötige vielmehr ein stufen- und firmenübergreifendes Dokumentationssystem in standardisierter Form, und daneben auch den vertikalen Austausch der Informationen. Dieser Austausch der stufen- und firmenübergreifenden Dokumentation sei das Anliegen des Vereins. Das beziehe auch die Absicht ein, nicht nur Herkunfts- und Qualitätssicherung zu betreiben,

sondern auch etwas dafür zu tun, daß sich die Landwirte in Zukunft am Markt behaupteten und eine höhere Produktionsrate erzielten.

Geschäftsführer Cordes schließt seinen Vortrag mit dem Vorschlag, zumindest für den gesamten norddeutschen Raum ein solches einheitliches Dokumentationssystem aufzubauen.

Abg. Peter Jensen-Nissen begrüßt die angestellten Überlegungen als gutes Konzept, um die eigenen Initiativen der Landwirte zu fördern, und gibt zu überlegen, daß es nun an den Ausschußmitgliedern liege, ein ausgewogenes Meinungsbild in die Öffentlichkeit hineinzutragen.

Die weitere Diskussion dreht sich um die Schwierigkeiten der Identifikation des Landwirts im föderalen Aufbau der Bundesrepublik. Der Staat könne zwar die Rahmenbedingungen vorgeben, so meint Geschäftsführer Cordes, aber letzten Endes müsse sich der Landwirt selbst engagieren, bei einem solchen Dokumentationssystem mitzuarbeiten. Die Markierung mit Chips, wie sie von Abg. Peter Jensen-Nissen hinterfragt wird, wird von Geschäftsführer Cordes als schwierig angesehen. Er verweist auf die Entsorgungsfrage.

Abg. Detlef Matthiessen begrüßt den privatwirtschaftlichen Ansatz des Konzepts und interessiert sich für die Kosten. Diese Kosten werden von Geschäftsführer Cordes als untergeordneter Posten angesehen, sobald das anonymisierte Datenaustauschsystem funktioniere. Denn es würden nur Daten ausgetauscht, die sowieso schon vorhanden seien.

Geschäftsführer Cordes zeigt im weiteren anhand der Zusammenarbeit mit der Firma Rügenwalde auf, wie die Qualitätssicherung im Rahmen des Datenaustausches funktionieren könne.

Zum Abschluß der Diskussion appelliert Geschäftsführer Cordes an die Ausschußmitglieder, ihren politischen Einfluß geltend zu machen, um die Idee des Vereins, die im Grunde von allen begrüßt werde, die aber manchmal noch an den Eigeninteressen mancher Firmen, die sich durch eigene Verträge Marktvorteile versprechen, scheitern, voranzubringen.

Der Vorsitzende, Abg. Claus Hopp, schließt die Sitzung mit einem Dank an alle Referenten und dem Hinweis, daß sich der Ausschuß weiter mit der Problematik beschäftigen werde, um 13:30 Uhr.

gez. Claus Hopp

Dr. Ursula Haaß

Vorsitzender

Geschäfts- und Protokollführerin