

Schleswig-Holsteinischer Landtag

Stenographischer Dienst

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

Agrarausschuss

54. Sitzung

von Donnerstag, 12. Juni, bis Freitag, 13. Juni 2003
in Dithmarschen

Anwesende Abgeordnete

Claus Ehlers (CDU)

Vorsitzender

Hermann Benker (SPD)

Maren Kruse (SPD)

Dr. Henning Höppner (SPD)

Helmut Plüschau (SPD)

Friedrich-Carl Wodarz (SPD)

Claus Hopp (CDU)

Jürgen Feddersen (CDU)

Peter Jensen-Nissen (CDU)

Günther Hildebrand (FDP)

Weitere Abgeordnete

Wilhelm Malerius (SPD)

Berndt Steincke (CDU)

Fehlende Abgeordnete

Detlef Matthiessen (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)

Die Liste der **weiteren Anwesenden** befindet sich in der Sitzungsakte.

Einziger Punkt der Tagesordnung:

Seite

Bereisung des Agrarausschusses nach Dithmarschen**Donnerstag, 12. Juni 2003**

10.00/10.15:Uhr	Eintreffen Hotel Landhaus Gardels, St. Michaelisdonn Tel. 04853 – 8030
10:30 Uhr	Begrüßung IHK zu Flensburg, Geschäftsstelle Dithmarschen, Telsche Ott Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Bernd Christoph
11:00 Uhr	Wagner Pralinen, Gutenbergstraße 3-5, 25541 Brunsbüttel, Tel. 04852 – 5490-0 Information und Betriebsbesichtigung durch die Geschäftsführer Reinhard Wagner, Jörg Wagner
13:30 Uhr	Friesenkrone - Feinkost Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co, Alter Kirchweg 18, 25709 Marne, Tel. 04851 - 8030 Geschäftsführer Hendrik Schwarz Imbiss und Information über das Unternehmen
15:30 Uhr	Dithmarscher Möhrenverarbeitungs GmbH, Alter Kirchweg 13, 25709 Marne, Tel. 04851 – 9566- 21 Geschäftsführer Hans-Hinrich Mumm Imbiss und Information über das Unternehmen
17:30 Uhr	Dithmarscher Brauerei Karl Hintz GmbH & Col KG, Österstraße 18, 25709 Marne, Tel. 04851 – 9620, Geschäftsführer Christoph Steding - Brauereibesichtigung, Information zum Unternehmen - gemeinsames Essen im Brauereikeller An der Brauereibesichtigung und dem gemeinsamen Essen nehmen weitere Vertreter der Dithmarscher Wirtschaft teil. Otto-Boje Schoof, Vorsitzender des Ausschusses für Tierzucht der Landwirtschaftskammer, wird über Pferdezucht in Dithmarschen in- formieren.
zwischen 21.00 u. 22.00 Uhr	Rückfahrt mit dem Bus ins Hotel

Freitag, 13. Juni 2003

- 8.15 Uhr Abfahrt vom Hotel im eigenen Pkw
- 9.00 Uhr Rainer Carstens Bioland Produkte
Zum Westhof 6, 25764 Friedrichsgabekoog,
Tel. 04839 – 9101
Information und Besichtigung des Unternehmens
- 11.00 Uhr Heinz Diener, Blumenzwiebelkulturen,
Schülper Chaussee 10, 25764 Schülpe,
Tel. 04833 – 45040
Information zum Unternehmen
- 12.00 Uhr Hans-Peter Witt
Vorsitzender des Kreisbauernverbandes Dithmarschen
Dorfstraße 87, 25774 Hemme,
Tel. 04837 387
Mobil 017 13 33 92 44
- Arbeitsessen auf dem Hof zum Abschluss der Bereisung.

Der Vorsitzende, Abg. Claus Ehlers, eröffnet die Sitzung am Donnerstag, dem 12. Juni 2003, um 10:15 Uhr im Hotel Landhaus Gardels in St. Michaelisdonn und stellt die Beschlussfähigkeit des Ausschusses fest. Die Tagesordnung und der Zeitplan werden in der vorstehenden Fassung gebilligt.

Einziger Punkt der Tagesordnung:

Bereisung des Agrarausschusses nach Dithmarschen

Der Vorsitzende begrüßt die Anwesenden und dankt Frau Telsche Ott und Herrn Bernd Christoph für die gute Vorbereitung der Sitzung. Er betont, dass angesichts der wachsenden Sorgen in der Ernährungswirtschaft der Ausschuss bestrebt sei, sich über die Situation vor Ort verstärkt kümmern zu wollen.

Der Leiter der Abteilung 6, Gütezeichen, der Landwirtschaftskammer, Herr Bernd Christoph, zeigt in einem kurzen Eingangsstatement das ernährungswirtschaftliche Spektrum des Kreises Dithmarschen auf (siehe Unterlage 1 bei den Akten der 54. Sitzung). Das Kohlanbaugebiet des Kreises spiele in Dithmarschen als europaweit die Nummer 1 eine herausragende Rolle.

Während der Busfahrt referiert die Geschäftsführerin der Geschäftsstelle Dithmarschen der IHK zu Flensburg, Frau Telsche Ott, über die Wirtschaftsstruktur des Kreises. Diese werde in Teilen auch von der Industrie geprägt, die einen hohen Anteil an den Beschäftigungsverhältnissen aufweise. Im Verhältnis der Industriebeschäftigten zur Einwohnerzahl stehe der Kreis Dithmarschen auf Platz 2. Insofern sei die Industrie ein guter und interessanter Partner auch für die Ernährungswirtschaft.

Bei ihren Ausführungen zum Standbein Tourismus in der Region geht Frau Telsche Ott neben Hinweisen auf die Auswirkungen der neuen Ferienregelung insbesondere auf die Mängel in der Tourismusbranche ein. Diese Mängel fänden sich vor allem im Dienstleistungsbereich, den es zu verbessern gelte. Daneben zeige sich auch ein größerer Renovierungsbedarf bei den Beherbergungen, um den Ansprüchen der Gäste auch in Zukunft gerecht zu werden. Soweit der Service noch im Argen liege, versuche die IHK eine entsprechende Schulung und Weiterbildung in den Betrieben zu forcieren (siehe Unterlage 2, die Pressebildung der IHK, bei den Akten der 54. Sitzung).

Eingangs der Besichtigung der Firma **Wagner Pralinen** verweist AL Bernd Christoph auf die nationale und internationale Bedeutung des Betriebes. Er betont die Standortgebundenheit der Familie Wagner und verweist darauf, dass die Firma ein Gütezeichenbetrieb sei. Der Inhaber beteilige sich an der Gütezeichenarbeit (siehe Unterlage 3 bei den Akten der 54. Sitzung).

Geschäftsführer Reinhard Wagner unterstreicht die Einmaligkeit der Pralinenfabrik am Industriestandort Brunsbüttel. Sein Großvater habe im Jahre 1891 in Brunsbüttel zunächst mit einer Fischräucherei und einem kleinen Feinkostladen angefangen. Sehr bald schon habe er dann erste Bonbons selbst produziert, um das Sortiment im Feinkostbereich zu erweitern. Das Rezept für die handgefertigten Fruchtgelees stamme noch aus dieser Zeit. Diese Fruchtgelees seien heute ein Qualitätsprodukt.

Die Entwicklung der Produktion laufe nach wie vor dank eines guten Mitarbeiterteams zufrieden stellend. Schlechter geworden sei allerdings die Zahlungsmoral der Kunden. Von großer Bedeutung sei in seinem Bereich der Dienstleistungssektor. Man versuche, immer auf die Wünsche der Kunden einzugehen. Dazu gehöre ebenso eine intensive Schulung der Verkäufer wie auch die Beratung beim Ladeneinbau durch eine der Firma angeschlossene eigene Werbeagentur. Jeder Kunde - wie beispielsweise arko - könne eine eigens für ihn gestaltete Ausstattung erhalten.

Was die Exportsituation angehe, so fährt Herr Reinhard Wagner fort, werde es in der letzten Zeit immer schwieriger, im Ausland Fuß zu fassen. Im Übrigen lasse auch im Ausland die Zahlungsmoral inzwischen zu wünschen übrig. Russland beispielsweise sei ein Markt, der ihm, Geschäftsführer Wagner, zwar sehr am Herzen liege, wo es aber noch zahlreiche bürokratische Hürden zu überwinden gebe. Er, Herr Wagner, sei aber zuversichtlich, dass sich dieser Markt noch gut entwickeln werde. Stärkster Exportmarkt sei Japan. Bei der Japan-Food-Export arbeite man mit der CMA zusammen. Bezüglich dieser Zusammenarbeit mit der CMA empfinde er es als wichtig, bis in die Schulen hinein die Sinne für gute Ernährung wieder zu schärfen.

Die übrigen asiatischen Märkte seien noch relativ klein, aber auch nicht uninteressant. Gute Kontakte gebe es zudem nach Österreich, während der Kontakt nach Dänemark etwas schwieriger sei, weil in Dänemark eine andere Geschmacksrichtung nach süßeren Produkten vorherrsche.

Geschäftsführer Jörg Wagner gibt einen Überblick über den inneren Dienstbereich. In Brunsbüttel beschäftige man rund 150 Mitarbeiter. Die Firma unterhalte deutschlandweit mehrere

Vertriebszentren. Deren Außendienstmitarbeiter würden im Werk selbst geschult. Darüber hinaus würden alle Mitarbeiter grundsätzlich eine Zeit lang im Werk selbst ausgebildet.

Als wichtigste Maxime für die Geschäftspolitik bezeichnet Geschäftsführer Jörg Wagner „Frische und Handarbeit der Produkte“. Es werde nur nach Auftragseingang produziert. Es gebe kein Fertiglager. Da im Sommer die Nachfrage geringer sei, arbeiteten die Mitarbeiter nach speziellen Zeitarbeitsmodellen. Dies funktioniere sehr gut. Die Handarbeit mache die einmalige Qualität der Erzeugnisse aus. Diese Art der Herstellung unterscheide sich deutlich von der Fabrikware mit ihrem industriellen Hohlkörperverfahren. Das Unternehmen Wagner arbeite demgegenüber nach dem klassischen handwerklichen Konfiserieverfahren. Damit könne man den Schokoladenanteil viel geringer halten, was einen höheren Qualitätsstandard bedeute.

Das Sortiment umfasse rund 250 verschiedene Sorten mit einer Vielfalt von rund 2000 Artikeln, inklusive der speziell gefertigten Auflagen auch im Verpackungsbereich. Die Trüffeln seien das Hauptsegment. Die Firma gelte dank der eigenen Herstellungsweise als Trüffelspezialist.

In der sich anschließenden Diskussion betonen die beiden Geschäftsführer auf entsprechende Nachfragen der Abgeordneten Maren Kruse, dass sie die neue EU-Verordnung, die die zusätzliche Verwendung von Kokosfett erlaube, nicht mitmachen werden.

Zur Frage des Abg. Günther Hildebrand nach der Wettbewerbsfähigkeit führt Geschäftsführer Reinhard Wagner aus, dass zwar die Außendienstmitarbeiter sehr motiviert seien, dass der Fachhandel, an den die Firma Wagner ausschließlich liefere, aber - so wörtlich - leider noch nicht so ganz aufgewacht sei, um dem Verbraucher ein einprägsames Einkaufserlebnis zu verschaffen und gleichzeitig die besondere Qualität des Produktes zu unterstreichen.

Abg. Helmut Plüschau vermisst etwas den Wiedererkennungswert im Vergleich zu Lindt oder anderen großen Firmen. Dies wird von Geschäftsführer Reinhard Wagner als ein Manko anerkannt, das man zu beseitigen versuche.

Der Vorsitzende schließt die Diskussion mit dem Hinweis, dass Schleswig-Holstein als klassisches Ernährungswirtschaftsland nach wie vor eine bedeutende Rolle spiele, in Zukunft aber wegen des agrarischen Strukturwandels die zu erwartenden Wettbewerbsnachteile durch einen verstärkten Einstieg in die Veredelung ausgleichen müsse. Hier habe Schleswig-Holstein insgesamt noch einen sehr starken Nachholbedarf.

Bei der Firma **Friesenkrone** - Feinkost Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co. - werden die Ausschussmitglieder vom Seniorchef Siegfried Schwarz und Geschäftsführer Hendrik Schwarz begrüßt. An Hand von Folien zeigt Geschäftsführer Hendrik Schwarz die wechselvolle Geschichte der Firma auf und schildert die Probleme, bei denen die Firma Hilfe und Unterstützung durch das Land benötigt (siehe Unterlage 4 bei den Akten der 54. Sitzung).

Die 1904 gegründete Firma, so teilt Geschäftsführer Schwarz mit, werde heute in der vierten Generation geführt. Die Firma habe mehrere einschneidende Zäsuren erlebt. In den siebziger Jahren habe es auch einmal eine sehr starke Verbindung zu Aldi gegeben. Aldi habe damals qualitätsorientierte Mittelständler in starkem Maße gesucht. Diese Verbindung habe zu einem bestimmten Wachstum in den achtziger Jahren geführt. Heute allerdings sei die Zusammenarbeit mit Aldi etwas zurückgefahren worden, da diese Zusammenarbeit mehr oder weniger durch die Geschäftsphilosophie von Aldi zu einer - so wörtlich - „symbiotischen Beziehung“ führen würde, die es schwer mache, die gewünschte Eigenständigkeit zu bewahren. Friesenkrone habe heute drei Standbeine, nämlich erstens die Geschäftsbeziehungen zu Aldi mit einem knappen Drittel, ein weiteres Drittel im Bereich der Eigenmarke Friesenkrone und ein letzter Teil mit Lieferungen zu anderen Großhandelsunternehmen. Dabei würden die Produkte meistens in Form eigener Marken gehandelt unter Bezug auf eine bestimmte Preis- und Qualitätsnische. Neue Überlegungen stelle man auch über eine Verstärkung des Exports an, der bisher nur eine geringe Rolle spiele. Erste Schritte nach Österreich, England und Frankreich seien dazu eingeleitet worden. Im Übrigen mache es die Firmenphilosophie möglich, beim Hering ganzjährig eine gleichmäßige Qualitätsstufe einzuhalten. Die Produktion in Marne geschehe immer auf Topniveau, auch was die Lieferungen an Aldi angehe. Ob letzteres sich allerdings immer „bezahlt mache“ - so Geschäftsführer Schwarz wörtlich -, „bleibe die Frage“. Aber man sehe keinen anderen Weg. Wichtig sei der Firma die Garantie der Stückzahl. Schon die Zulieferer würden gebeten, ihre Ware entsprechend zu normieren. Bei der Verarbeitung gebe es noch sehr viel Handarbeit. Dafür benötige man gut ausgebildete Mitarbeiter. Die Firma lebe von der Kompetenz ihrer Mitarbeiter, die ihr durch die Standortgebundenheit und die persönliche Affinität auch gelinge. Die Mitarbeiter würden jeweils von der Firma selbst angelernt. Seit drei Jahren praktiziere man auch wieder eine eigene Ausbildung.

Die Rohware selbst komme hauptsächlich aus Norwegen und Dänemark und werde durch die Firma vor Ort regelmäßig geprüft. Grund für diesen Einkauf in Norwegen und Dänemark sei insbesondere die Beschaffenheit des norwegischen Herings, der im Gegensatz zum Ostseehering eine bessere Qualität garantiere.

Seniorchef Siegfried Schwarz ergänzt, dass für die Produkte der Firma sowohl Qualität als auch Größe und Fettgehalt der Rohmasse eine herausragende Rolle spielten. Denn nur von

einer gleich bleibenden Qualität mit einheitlichen Normen könne die Firma leben. Diese Qualität werde, wie gesagt, in Dänemark und Norwegen garantiert. Was die Tonnage an Heringen angehe, so gebe es durchaus ausreichende Verarbeitungsqualitäten in ganz Europa. Viele Fischer führen beispielsweise vermutlich nach Dänemark, um dort ihren Fang anzuliefern. Deshalb sehe man es nicht als notwendig an, in Deutschland neue Fangkapazitäten aufzubauen. Da der Ostseehering in der Qualität nicht gleichwertig sei, würden die hier möglichen Fangquoten lediglich zu einem Drittel ausgeschöpft.

Geschäftsführer Hendrik Schwarz zieht das Fazit, dass durch die Firmenstrategie die Friesenkrone immer noch ganz gut dastehe. Die Einbrüche bei den Nematodenvorfällen habe die Firma gut überstanden, und der Neubau, der aufgrund der neuen Hygienevorschriften in den neunziger Jahren erforderlich gewesen sei und circa 15 Millionen € Investitionen notwendig gemacht habe, habe sich inzwischen amortisiert.

Was die Überlegungen für die Erstellung neuer Produkte angehe, gebe es selbstverständlich entsprechende Diskussionen. Aber neue Linien könnten nur in kleinen Schritten verwirklicht werden, da angesichts des drohenden Subventionswettlaufes mit Mecklenburg-Vorpommern und der unterschiedlichen Fördermodalitäten nur sehr schwer neue Investitionen zu verkräften seien. Und hier setze auch die Bitte der Firma an die Politik an, gleiche Wettbewerbsbedingungen zu schaffen.

Der Vorsitzende fasst die kurze Diskussion über die Zukunftschancen des Unternehmens in dem Fazit zusammen, dass der Ausschuss als Auftrag an die Regierung mitnehme, dass die bewilligten Fördergelder schneller fließen sollten.

Im Fabrikgebäude der **Dithmarscher Möhrenerzeuger GmbH** in Marne werden die Ausschussmitglieder von Geschäftsführer Hans-Hinrich Mumm begrüßt. In einer kurzen Führung durch das Gebäude werden den Abgeordneten Lagerung, Aufbereitung und Verpackung der Möhren erklärt (siehe Unterlage 5 bei den Akten der 54. Sitzung). Geschäftsführer Mumm erklärt, dass die Arbeit zurzeit ruhe und erst nach der neuen Ernte Ende Juli wieder aufgenommen werde.

Wie beim Kohl spiele auch bei den Möhren die Rückverfolgungsmöglichkeit eine große Rolle. Bereits auf dem Feld bekomme die Möhre eine Nummer, wobei zugegebenermaßen im Vordergrund wegen der darauf abzielenden Nachfrage das Aussehen die größere Rolle vor dem Geschmack spiele. Dem Qualitätssiegel habe sich die Firma noch nicht angeschlossen, weil zurzeit ein großer Teil der Möhren den dort definierten Qualitätsanforderungen noch nicht ganz genügen könne. Geliefert werde an Großhändler wie Edeka, Metro, Spar, Citti und

andere. Über die zweite Tochter des Unternehmens, die Küstengemüse GmbH, habe man auch Zugang zum Einzelhandel. Als Problem für die Organisation benennt Geschäftsführer Mumm im Weiteren den Wasserverbrauch und die Behandlung des Abwassers. Dagegen sei die Möhrenfliege im Vergleich zum Rheinland noch kein Problem in Dithmarschen. Allerdings könnte eine weitere Vergrößerung und Verdichtung der Anbauflächen diesen Problemdruck erhöhen. Die Möhre müsse sehr gepflegt werden.

Geschäftsführer Mumm schließt seinen Vortrag mit der Bitte an die Ausschussmitglieder, angesichts der erzielten Fördermittel aus der EU sich auch von Landesseite her dafür einzusetzen, dass eine verbrauchergerechte Erzeugung nicht nur aufgebaut, sondern auch erhalten bleiben könne.

Die Besichtigung der **Dithmarscher Brauerei** in Marne geschieht unter Führung von Seniorchef Hinz. Geschäftsführer Christoph Steding zeigt anschließend im Brauereikeller die Entwicklung zu einem typischen mittelständischen Unternehmen auf. Er betont, dass seit seinem Amtsbeginn kein Pfennig an staatlichen Subventionen in den Aus- und Weiterbau geflossen sei. Trotzdem fühle man sich noch immer auf der sicheren Seite. Auch das Dosenpfand mache keine Schwierigkeiten. Es sei gelungen, die Dosenproduktion auf weniger als ein Prozent des Umsatzes zurückzufahren. Arbeitsplätze habe man durch Einführung des Dosenpfandes nicht aufgeben müssen. Die Brauerei arbeite konzernunabhängig. Hauptliefergebiet sei Norddeutschland. Nach einer Phase der Konsolidierung im Jahr 2000 gehe es jetzt wieder voran, auch wenn der Biermarkt insgesamt rückläufig sei. Die Geschäftsleitung sei guten Mutes, dass die Weiterentwicklung aufgrund der Geschäftsphilosophie positiv bleiben werde.

Der Vorsitzende des Ausschusses für Tierzucht der Landwirtschaftskammer, Herr Otto-Boje Schoof, referiert nach dem Abendessen über die **Bedeutung der Pferdezucht für Dithmarschen** und zeigt die Historie der Zuchtverbände Schleswig-Holsteins auf. Er empfiehlt den Ausschussmitgliedern, bei Gelegenheit eine Besichtigung vor Ort durchzuführen.

Eine gleich lautende Einladung kommt von Frau Professor Dr. Grundmann zum Kennen lernen der **Fachhochschule an der Westküste**. Es gelte für die Fachhochschule aufgrund der Vorschläge der Erichsen-Kommission, die die Verlagerung des Maschinenbaues vorsehe, Kompensationen zu finden, um nicht das Sterbeglöckchen für die Fachschule als einzige Bildungseinrichtung höherer Art an der Westküste zu läuten. Die Fachhochschule selbst strebe den Ausbau von heute 700 auf künftig ca. 1.100 Studierende an. Dieses Ziel sei von den vorhandenen Kapazitäten her durchaus machbar und sollte durch die Konzeption und Einführung neuer Studiengänge, wie man sie schon seit mehr als zwei Jahre an der Fachhochschule erwäge, ermöglicht werden. Dies würde auch ein wesentlicher Faktor für die wirtschaftliche Stär-

kung der Region bedeuten, die auf ein gut ausgebildetes Mitarbeiter- und Führungspersonal angewiesen sei.

Der offizielle Teil der Sitzung am 12. Juni 2003 endet um 21.30 Uhr.

Am Freitag, dem 13. Juni 2003, besuchen die Ausschussmitglieder als erstes den Betrieb **„Zum Westhof“** von Rainer Carstens in Friedrichsgabekoog, in welchem Bioland Produkte hergestellt werden. Betriebsinhaber Rainer Carstens erläutert im Rahmen eines kleinen Rundgangs die Betriebsstrukturen und die Vermarktungsstrategien. Er unterstreicht dabei die Vorteile der Konzentration auf die Bioland Produkte.

In der **Gärtnerei Heinz Diener in Schülup** führen Senior Heinz Diener und Inhaber Olaf Diener durch die Gewächshäuser und erläutern die Anbaumethoden. Sie betonen, dass der größte Teil der Saisonkräfte aus Polen komme und viele schon über Jahre hinweg regelmäßig in dem Betrieb arbeiteten (siehe Unterlage Nr. 7 bei den Akten der 54. Sitzung).

Im **Betrieb von Hans Peter Witt** in Hemme besichtigen die Ausschussmitglieder die Anlagen der Ferkelproduktion (siehe auch Unterlage Nr. 8 bei den Akten der 54. Sitzung). Während des Arbeitsessens findet eine kurze Diskussion zu der Frage statt, wie der Betrieb als lediglich mittelgroßer Betrieb Schleswig-Holsteins in Zukunft der neu erwachsenen Konkurrenz zweier sehr großer im Aufbau befindlicher Zuchtanlagen nördlich der deutsch-dänischen Grenze standhalten können.

Der Vorsitzende, Abg. Claus Ehlers, schließt die Sitzung mit einem Dank an die Gastgeber um 15:00 Uhr.

gez. Claus Ehlers

Vorsitzender

gez. Dr. Ursula Haaß

Geschäfts- und Protokollführerin