

Bio-Schweinemarkt in Aufbruchstimmung

Rund 80 Landwirte, Berater und Vermarkter aus ganz Deutschland sowie den Niederlanden und Belgien diskutierten aktuelle Entwicklungen am Bio-Schweinemarkt bei einer Tagung am 16. und 17. Oktober 2012, die gemeinsam vom Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und dem Aktionsbündnis Bioschweine Deutschland organisiert wurde. Christian Wucherpfennig von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen fasst das Wichtigste für Sie zusammen.

Im Namen auch von Dr. Ute Williges, Fachgebietsleiterin Beratungsteam Ökologischer Landbau, Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen und Herr Dr. Karl Kempkens Referatsleiter Ökologischer Landbau der Landwirtschaftskammer Nordrhein Westfalen, begrüßte *Heinrich Rülfig*, Vorsitzender des Aktionsbündnis Bioschweinehalter Deutschland (ABD) die zahlreichen Gäste. „Der wachsende Ökomarkt spiegelt sich auch in einer **wachsenden Bedeutung der Bioschweinehaltung** wider“, freute sich Rülfig. Angesichts der aktuellen Diskussion über eine artgerechte Tierhaltung sei der Themenschwerpunkt Tiergesundheit offensichtlich richtig gewählt.

Kurz nach Gründung des ABD sei man von manchem Marktpartner nicht so gerne gesehen worden. „Heute sind die Verhältnisse eher entspannt“, betonte Rülfig das heute bessere Verhältnis untereinander. Zugleich betonte er jedoch auch: „Wir sind uns da auch alle einig, dass die **3,40 Euro/ kg** wie auch immer in den kommenden Monaten **kommen müssen**.“ Mit der Ankündigung von Friland die Preise bis Ende des Jahres auf 3,35 € zu erhöhen, komme man dem ja auch schon sehr nahe.

Aktuelle Zahlen vom Bioschweinemarkt wurden von *Diana Schaack* von der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) präsentiert. Mit einem Bestand von etwa

120.000 Tieren werden ungefähr **0,7 Prozent** aller in Deutschland gehaltenen Schweine **ökologisch erzeugt**. Gegenüber den Vorjahren gab es somit kaum einen Anstieg. „Seit Jahren sind Öko-Ferkel knapp“, begründete Schaack diese Entwicklung. Aufgrund der Umstellung größerer Ferkelerzeuger mit Outdoorhaltung vor allem in Niedersachsen rechnet sie jedoch in 2013 mit einem deutlichen Schub.

Mit **3,23 € je kg Schlachtgewicht** erzielen Ökoschweinehalter beachtliche Preise. „Die Preisentwicklung spricht nur die halbe Wahrheit“, schränkte Schaack hier jedoch ein, denn den höheren Preisen stehen beträchtliche Kostensteigerungen vor allem bei Futter gegenüber. Bio-Getreide liegt schon seit Monaten zwischen 30 und 35 € je dt und Körnerleguminosen bei etwa 42 € je dt. Einen starken Preisanstieg gab es bei den Eiweißkomponenten: **Sojakuchen** kostet gegenwärtig rund **80 € je dt**.

Im **Handel** spielt **Bio-Schweinefleisch** mit einem **Umsatzanteil** von nur **1,2 Prozent** eine bisher untergeordnete Rolle. Sehr erfolgreich läuft das gemischte Bio-Hackfleisch mit einem Umsatzanteil von 4,8 Prozent, das seit 2007 bei ALDI Süd und seit jüngerer Zeit auch bei vielen anderen Lebensmittelketten angeboten wird. Im Vergleich zum Vorjahreszeitraum gab es beim gemischten Hackfleisch im ersten Halbjahr 2012 einen Anstieg von 28 Prozent.

Aktuelle Entwicklungen am Bio-Futtermarkt wurden von *Ernst-Friedemann Freiherr von Münchhausen* vorgestellt, der 550 ha in Schleswig-Holstein nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet und Geschäftsführer vom Handelsunternehmen Gut Rosenkrantz ist, das jährlich über 20.000 to Mischfutter herstellt.

Erhebliche Sorgen bereiten von Münchhausen die **Körnerleguminosen**. Der Anbau in Deutschland sei seit Jahren **rückläufig**, weil die Erträge niedrig und zudem stark schwankend seien. Als Landwirt habe er die gleichen Erfahrungen machen müssen. „Die Erträge werden stark durch den Läusebefall beeinflusst“, nannte von Münchhausen hier nur eine Schwierigkeit. Viel

Ware komme gegenwärtig aus den baltischen Staaten, was sich jedoch bald ändern könne. „Auch in Litauen muss man bei Leguminosen zunehmend Anbaupausen einhalten und die Abhängigkeit von staatlicher Förderung ist sehr hoch“, wertet von Münchhausen die dortige Produktion nicht immer als nachhaltig.

Hürden sieht von Münchhausen gegenwärtig noch bei der Umsetzung der 100-Prozent-Biofütterung ab 2015. Sojakuchen werde zunehmend teuer und der wertvolle Sesamkuchen sei nur begrenzt verfügbar und was die Salmonellenfreiheit angehe nicht immer unproblematisch. Das vielfach diskutierte **Reisprotein** könne aus seiner Sicht **keine Lösung** sein.

Kritisch sieht von Münchhausen die Wirtschaftlichkeit des ökologischen Getreideanbaus. „Bei 22 € je dt für konventionelles Getreide ist der **ökologische Anbau** bei systembedingt niedrigeren Erträgen und dem notwendigen Kleegrasanbau für die Bodenfruchtbarkeit ökonomisch **nicht konkurrenzfähig**“, so von Münchhausen. „Hohe konventionelle Getreidepreise bedingen zudem eine hohe Erwartungshaltung auf die Erzeugerpreise der Bio-Erzeuger.“

„Den Bio-Schweinemarkt gemeinsam voran bringen“, so der Titel einer **Podiumsdiskussion**, an der Landwirte, Berater, Vermarkter und Händler unter der Moderation von Dr. Karl Kempkens von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen teilnahmen. Dieser bat die Gesprächsteilnehmer eingangs darzustellen, was sie unter fairer Wertschöpfung verstehen würden.

Jochen Kulow, der seit 30 Jahren ökologisch wirtschaftet und 230 Sauen im geschlossenen System hält, betrachtet Wertschöpfung nicht nur als pures Geldverdienen. „**Faire Wertschöpfung ist für mich erreicht, wenn die Arbeit auch Spaß macht**“, betonte Kulow. Er sei froh nach vielen Jahren einen Vermarkter gefunden zu haben, der fair mit einem umgehe und „auch auf mich hört“.

„**Wir wollen unsere Kunden beglücken**“, umschrieb *Oswald Henkel* sein Verständnis von fairer Wertschöpfung. Henkel

hat seinen Betrieb 1988 umgestellt und vermarktet außer der Milch alles direkt an Endverbraucher. Als Vorsitzender der hessischen Direktvermarkter ist Oswald Henkel maßgeblich am Landmarkt-Konzept von Rewe beteiligt. „Mit dieser personifizierten Verantwortung kann ich mich identifizieren“, freute sich Henkel über den Erfolg des Konzeptes, mit dem mittlerweile ein Umsatz in zweistelliger Millionenhöhe erwirtschaftet wird.

Als Berater des Naturlandverbandes betonte *Jürgen Herrle*, dass die Betriebe die artgerechte Haltung der Tiere ausreichend honoriert bekommen müssen. „Die **aktuellen Preise reichen** dafür jedoch **nicht aus**“, appellierte Herrle hier an Verarbeiter und Händler. Einen Beitrag zur Erhöhung der Wertschöpfung sieht er im Konzept „Bio mit Gesicht“.

Bruno Jöbkes, Geschäftsführer von Thönes Natur im niederrheinischen Wachtendonk, setzt in seinem Schlachtunternehmen auf Regionalität und ein komplettes Sortiment. Faire Wertschöpfung sieht er gewährleistet, wenn man mit Endverbrauchern zu Höfen fahren könne, die durch entsprechende Preise langfristig erhalten bleiben. „Als Unternehmen wollen wir unseren Mitarbeitern **vernünftige Löhne** zahlen“, nannte Jöbkes hier einen vielfach wenig beachteten Aspekt fairer Wertschöpfung.



Bio-Produkte werden im Block und im Sortiment platziert.

Als Vertreter des Handels nahm *Peter Schmitz* an der Podiumsdiskussion teil. Schmitz leitet in Soest und Bad Sassendorf

zwei Rewe-Supermärkte mit 4.000 bzw. 1.000 m². Bio-Produkte spielen in seinen Läden seit Jahren eine große Rolle und werden sowohl im Block als auch im Sortiment platziert. In der Bedientheke bieten Schmitz und sein für den Frischebereich verantwortlicher Mitarbeiter Andre Reder auch ein ausgewähltes Sortiment an **Bio-fleisch** an, das einen **Umsatzanteil** von etwa **15 Prozent** erzielt. „Wir wollen uns gegenseitig wertschöpfende Produkte liefern“, beschrieb Schmitz seine Philosophie. Wenn man mit den Bio-Produkten Freude transportieren könne, sei auch Begeisterung zu wecken. **„Bio-Produkte sind emotional aufgeladene Produkte, mit denen man auch 3,80 € beim Schweinefleisch erwirtschaften kann“**, wagte Peter Schmitz einen optimistischen Blick in die Zukunft.



Etwa 15 % des Umsatz in der Bedientheke wird mit Bio-Produkten erzielt.

In der sich anschließenden Diskussion wurde deutlich, dass der Handel (zu) wenig über die landwirtschaftliche Produktion weiß und die Produzenten umgekehrt nicht viel über den Verkauf. Das Potential regionaler und nachhaltiger Wertschöpfung scheint bei weitem nicht ausgeschöpft. Eine faire Wertschöpfung, darin war man sich einig, kann für alle Beteiligten nur Vorteile bringen.

Die **Friland J. Hansen GmbH** hebt die **Auszahlungspreise** für Bio-Mastschweine **in zwei Stufen auf 3,35 €** an. Das gab Dr. Uwe Balliet, leitender Mitarbeiter der Friland J. Hansen GmbH, am Rande der Bio-Schweine-Tagung bekannt. Zum 01.11.2012 wird der Preis auf pauschal 3,25 € angehoben, dann zum 01.01.2013 auf 3,35 Euro für ein Schwein, das nach den strengeren Verbandsrichtlinien erzeugt wurde. Heinrich Rülfig, Vorsitzender des Aktionsbündnis Bioschweinehalter Deutschland e.V., lobte die Haltung des Unternehmens. „Allerdings folgt das Unternehmen damit nicht dem erforderlichen und geforderten Preis von 3,40 €“, fügte Rülfig hinzu.

Tierbeobachtung bringt Tiergesundheit

Artgerechte Tierhaltung und ökologische Fütterung garantieren (leider) nicht automatisch ein hohes Maß an Tiergesundheit. Intensive Tierbeobachtung und ein betriebsindividuelles Gesundheitsmanagement sind für hohe Aufzucht- und Mastleistungen auch in der ökologischen Schweinehaltung erforderlich.

„Was macht Schweine (un)glücklich?“ Damit begann Dr. Kees Scheepens, Schweinefachtierarzt und „Schweineflüsterer“ aus den Niederlanden seinen Vortrag zur Deutung von Schweinesignalen. Bei der Haltung von Schweinen gelte es die hohe Intelligenz der Tiere, die der von Schimpansen und Delfinen nicht weit nachsteht, zu beachten. **„Sie arbeiten mit einem sehr klugen Tier“**, fasste es Scheepens treffend zusammen.

Die Arbeit mit Schweinen sollte nach Dr. Scheepens den Prinzipien **„Gucken, Denken, Tun“** folgen. Schon aus der Haltung des Schwanzes könne man schließen, wie es einem Schwein geht. „Ringelschwanz, dann fühlt sich das Schwein wohl, hängender Schwanz, dann geht es ihm nicht gut“, so Scheepens. Von großer Bedeutung ist

geeignetes Beschäftigungsmaterial. „Kau-
bar, riechend, essbar, verformbar und zer-
störbar muss es sein“, hob Dr. Scheepens
hervor. Daher eignen sich besonders Stroh,
aber auch Papier oder die schweizer Heu-
körbe. Das Beste sei Wühlerde.

Im **Abferkelbereich** legt Dr. Scheepens
auf **Ruhe** Wert. Innerhalb von 20 Minuten
nach der Geburt müssten die Ferkel am
Gesäuge sein. Kritisch seien die ersten drei
Stunden. Auch hier gilt es das Verhalten zu
beobachten: „Sitzende Sauen heißt wenig
Milch, liegende Sauen heißt i.d.R. ausrei-
chend Milch.“ Erstgeborene Ferkel gehören
markiert, damit man später geborene Fer-
kel gezielt fördern kann. „Erstgeborene
erhalten 48 Prozent mehr Biestmilch“, be-
gründete Dr. Scheepens diese Maßnahme.
Am Tag der Geburt sollten Ferkel nicht be-
handelt werden. Mit der Eisengabe sollte
bis zum dritten Tag gewartet werden. Bis
etwa vier Tage nach dem Absetzen sollten
die Ferkel auch während der Nacht so viel
Licht haben, dass sie sich in der Bucht ori-
entieren und fressen könnten.

Ernst-Günther Hellwig, Tierarzt und Leiter
der Agrar- und Veterinär-Akademie im
westfälischen Horstmar, hält das „**Farm-
Management-Problem**“ für die
schlimmste Krankheit. Gezielte Vorbeuge
ist seiner Meinung nach besser als jede
Therapie. Besonderer Wert sollte dabei auf
Hygiene gelegt werden. Permanent nasse
Ausläufe führen zur Vermehrung von Spo-
ren. **Sauen** sind von der Umstallung in den
Abferkelbereich zu **waschen**. „Im Abfer-
kelstall waschen ist dabei besser als nicht
zu waschen“, fügte Hellwig hinzu. Auch bei
der Geburtshilfe ist nach Hellwig **Hygiene**
das oberste Gebot. „Nach einer Geburtshil-
fe erleiden 40 Prozent der Sauen eine Ge-
bärmutterentzündung“, wies Hellwig hier
auf die Gefahren hin.

Hygiene sollte nach Hellwig den gesamten
Betrieb umfassen. „Hunde und Katzen ha-
ben nichts im Stall zu suchen“, so Hellwig.
Die Schädnerbekämpfung sollte man den
Fachleuten überlassen, damit es auch kon-
sequent umgesetzt werde.

Schweine haben in Stresssituationen einen
erhöhten Wärmebedarf, wobei es beson-

ders auf die Temperatur der Liegefläche
ankomme. „Das lässt sich mit einem kos-
tengünstigen Infrarot-thermometer auch
von jedem Landwirt leicht messen“, beton-
te Hellwig.

Für *Christian Günther*, Tierarzt aus Lü-
chow, steht die Schaffung einer stabilen
Immunität im Vordergrund. Eine besondere
Rolle spielen nach Ansicht von Günther
dabei Mykotoxine. Sie führen zu einem er-
höhten Infektionsrisiko und können die
Wirkung von Schutzimpfungen mindern,
wie z. B. bei PRRS.

Viele **Faktoren** stünden zudem **in Wech-
selwirkung** und es komme zu Additions-
wirkungen. „Wir haben einmal in einem
Bestand gegen Lawsonien geimpft. Als Fol-
ge des **Impfstresses** begünstigte eine
latente Clostridieninfektion Colidurchfall“,
nannte Günther hier ein Beispiel. Auch die
Parasitierung durch den Schweinepulwurm
kann die Wirkung von Impfungen, bei-
spielsweise gegen Mykoplasmen herabset-
zen.

Bei der sich anschließenden Diskussion
wurde die Frage aufgeworfen, inwiefern
der Trend zu größeren Beständen zu mehr
tiergesundheitlichen Problemen führen
könne. Grundsätzlich gilt – da waren sich
die Tierärzte einig – dass bei größeren Be-
ständen Keime besser angreifen könnten.
Aber es gelte auch, dass größere Betriebe
häufig ein besseres Management hätten
und aufgrund des höheren Know Hows
dies wieder ausgleichen könnten.

Harald Nutt, Landesvorsitzender Naturland
NRW, hob abschließend hervor, dass das
Thema **100-Prozent-Biofütterung** trotz
Verlängerung der Ausnameregulierung weiter
wichtig bleibt. Wie im vergangenen Jahr
fragte Nutt in die Runde, wer schon Erfah-
rungen mit der **Ferkelkastration** unter
Betäubung gemacht habe. „Fast **alle** Bio-
Ferkelzeuger und Mäster haben es schon
gesehen, viele schon **praktiziert**“, konn-
te Nutt abschließend festhalten.

tegut: Supermarkt mit hoher Kompetenz in Sachen Bio



Der tegut-Vorzeigemarkt an der Mazerbeller Straße in Fulda.

Das Unternehmen tegut mit rund 290 Filialen in Hessen, Thüringen und Bayern versteht sich auch nach der Übernahme durch die schweizer Migros als regionaler Vollsortimenter mit hoher Bio-Kompetenz. Die Idealgröße der Märkte liegt nach Ansicht von Andreas Swoboda, in der Geschäftsleitung für Qualitätsmanagement zuständig, bei etwa 1.800 bis 2.500 m². Der Aufbau der Filialen ist ähnlich. In der Mitte des Marktes sind Obst und Gemüse wie auf einem guten Wochenmarkt präsentiert. Von dort laufen sternförmig die einzelnen Gänge zu dem übrigen Sortiment.



Fleisch und Wurst kommen vom tegut-Tochterunternehmen kff.

Der **Anteil des Umsatzes mit Bio-Produkten** liegt bei etwa **25 Prozent**, im Bereich Obst und Gemüse sogar bis zu 50

Prozent. „Wir haben einen kompletten Bio-Supermarkt in unsere Märkte integriert“, beschrieb Swoboda das Konzept. Das Bio-Sortiment umfasst über 3.000 Artikel, davon etwa 750 von der Marke Alnatura. Fleisch und Wurst steuert das Tochterunternehmen kff (Kurhessische Fleischwaren Fulda GmbH) bei. Brot und Backwaren kommen von Herzberger, ebenfalls einem Tochterunternehmen von tegut. Beide Marken sind gut beim Kunden eingeführt. Produkte, die nach den strengeren Regeln der Bio-Anbauverbände erzeugt werden, sind durchaus erwünscht. „Die alleinige Mitgliedschaft bei Bioland oder Naturland reicht jedoch nicht aus. Die zusätzlichen Leistungen müssen für den Kunden klar erkennbar sein“, schränkte Swoboda hier ein.



Wurst wird auch ohne Nitritpökelsalz angeboten (Mitte rechts).

Die in vielen Städten entstandenen Bio-Supermärkte sieht Andreas Swoboda nicht als größere Konkurrenz, da man in einem tegut-Markt alles angeboten bekäme vom Preiseinstiegsprodukt zum Discountpreis über die bekannten Herstellermarken bis hin zu im Sortiment integrierte Bio-

Produkte. „Dies erlaubt uns auch in kleinen Städten erfolgreich zu sein“, hob Swoboda die Vorteile hervor während Bio-Supermärkte nur in Großstädten erfolgreich seien. Mit dem Konzept „Lädchen für alles“ hat tegut ein Konzept entwickelt, das in Ortschaften ab 1.200 Einwohnern funktioniert. Dabei werden die Geschäfte teilweise von Gemeindeinitiativen geführt, denen die Nahversorgung und vielfältige Dienstleistungsprodukte besonders am Herzen liegen.

Erfolgreich mit Bio-Schweinen: Der Antoniushof in Fulda

Der Antoniushof am Stadtrand von Fulda bewirtschaftet rund 350 ha und bietet 60 Menschen mit Unterstützungsbedarf eine sinngebende Tätigkeit. Neben einem vielseitigen Ackerbau und 100 Milchkühen gehören auch Bio-Schweine zum Betrieb. 33 Sauen (Deutsche Landrasse x Deutsches Edelschwein), die von einem Eber aus den Rassen Hampshire und Duroc gedeckt werden, werden im geschlossenen System gehalten. Alle Ställe sind als Außenklimaställe mit wärmedämmtem Liegebereich ausgeführt.



Gruppensäugestall, in dem die abgesetzten Ferkel bis zum Gewicht von etwa 30 kg verbleiben.

Der Auslauf ist zu 50 Prozent überdacht. Der nicht überdachte Auslauf ist mit Netzen überspannt, um Sonnenbrand zu vermeiden.

Die Entmistung der Ausläufe erfolgt von Hand durch die betreuten Menschen. Eine permanente Verteilung von Keimen von Bucht zu Bucht kann so verhindert werden.



Im eingestreuten Auslauf fühlen sich die Schweine „sauwohl“.

Der Innenbereich der Ställe wird von den Schweinen absolut sauber gehalten. Die Sauen ferkeln ohne Fixierung in den Hütten frei ab. Nach dem Absetzen verlassen die Sauen die Bucht während die Ferkel bis zu einem Gewicht von etwa 30 kg in ihrer gewohnten Umgebung verbleiben. Die eingesetzten Wärmelampen sind temperaturgesteuert und gewährleisten gleichbleibende Wärme in den Hütten.



Auch säugende Sauen und ihre Ferkel nehmen den Auslauf gut an.

Mit 21,4 abgesetzten Ferkeln und 870 Gramm Tageszunahmen wirtschaftet der Antoniushof für ökologische Verhältnisse sehr erfolgreich – Resultat intensiver Tierbetreuung und einer vorbildlichen Haltung.



Stall für tragende Sauen.