



Heinrich-Stockmeyer-Stiftung

Workshop

(IRR) WEGE ZUM FLEISCH !?

Eine Veranstaltung
am 25. Oktober 2007
in Osnabrück

**Werkstattbericht 13
der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung**

VORWORT

Um ihrer Zielsetzung zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und der -qualität sowie der Stärkung des Verbrauchervertrauens gerecht zu werden, veranstaltet die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung jährlich einen Workshop mit renommierten Sachverständigen aus der Wissenschaft, Verbänden, der Beratung, der Lebensmittelüberwachung und der Wirtschaft. Die Workshops sollen den Dialog zwischen der Wissenschaft auf der einen und der Politik, der Wirtschaft und den Medien auf der anderen Seite anreichern.

Der Weg der Fleischproduktion – von der Tierzucht und Tierhaltung über Transport, Schlachtung und Verarbeitung bis hin zur Ladentheke – birgt zahlreiche Problemfelder und Angriffsflächen, die immer wieder für Schlagzeilen sorgen und insbesondere Tiereschützer und Verbraucher auf den Plan rufen. In ihrem 13. Workshop – „(Irr)Wege zum Fleisch?!“ – am 25. Oktober 2007 in Osnabrück widmete sich die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung diesem Thema und nahm dabei unter Mitwirkung hoch qualifizierter Referenten und eines engagierten Auditoriums besonders die Position des Mitgeschöpfes „Tier“ in den Blick.

Mit diesem Werkstattbericht möchte die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung die Referate einer weiteren (Fach-)Öffentlichkeit zugänglich machen.

Im Januar 2008

Bad Rothenfelde

Kuratorium der
Heinrich-Stockmeyer-Stiftung

INHALT

	Seite
Vorwort	2
<i>Professor Dr. Dr. Michael Erhard</i>	4
Tierschutz bei landwirtschaftlichen Nutztieren – Grenzen und Möglichkeiten	
<i>Jan Heemskerk</i>	14
Sinn und Unsinn von Tiertransporten	
<i>Dr. Thomas Janning</i>	
Schaurig und lecker zugleich – Fleischerzeugung als Synonym für unlösbare Gewissenskonflikte?	29
<i>Professor Dr. Geroold Rahmann</i>	38
Vision und Wirklichkeit der ökologischen Fleischproduktion	
Referenten	48
Ziele und Aufgaben der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung	49
Bisherige Werkstattberichte	50

Tierschutz bei landwirtschaftlichen Nutztieren – Grenzen und Möglichkeiten

1. Tierschutz im nationalen Rechtssystem

1.1. Grundgesetz

Das Staatsziel Tierschutz wurde 2002 in das Grundgesetz in Form des neugefassten Artikels 20a aufgenommen. Demnach „schützt der Staat auch in Verantwortung für zukünftige Generationen die natürlichen Lebensgrundlagen **und die Tiere** im Rahmen der verfassungsmäßigen Ordnung durch die Gesetzgebung und nach Maßgabe von Gesetz und Recht durch die vollziehende Gewalt und die Rechtsprechung“. Hinsichtlich der Wertigkeit ist zwischen Grundrechten und Staatszielen zu unterscheiden, da das Normgefüge des Grundgesetzes sich keinesfalls als Ansammlung von gleichrangigen Vorschriften erweist. Bei Staatszielen handelt es sich lediglich um allgemeine Direktiven für das staatliche Handeln, die nicht unmittelbar einklagbar sind (Spranger, 2002).

1.2. Tierschutzgesetz

Das Tierschutzgesetz der Bundesrepublik Deutschland trägt auf ethischer Basis einem ausgewogenen Verhältnis zwischen den Nutzungsansprüchen des Menschen am Tier und den Bedürfnissen des Tieres Rechnung. Eine Tierhaltung im Nutztierbereich ist nur dann gerechtfertigt, wenn dieser Nutzungsanspruch nicht verneint wird. Die überwiegende Mehrheit der Bevölkerung hält dies für gegeben. Nutzungsanspruch am Tier bedeutet umgekehrt aber auch, dass der Mensch als Tierhalter Verantwortung für das Tier übernehmen muss. Nach dem im Paragraph 1 des Tierschutzgesetzes formulierten Grundsatz „ist es Zweck dieses Gesetzes, aus Verantwortung des Menschen für das Tier als Mitgeschöpf dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen. Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen“ (siehe Abb. 1). Entscheidende Bedeutung für die Beurteilung von tierschutzrelevanten Fragestellungen hat dabei der Begriff Wohlbefinden, da dieser Zustand sehr schwierig zu definieren [nach LORZ (1992) „Zustand physischer und psychischer Harmonie des Tieres in sich und seiner Umwelt“] und entsprechend zu analysieren ist.

Tierschutzgesetz (§ 1, Grundsatz)

**Zweck dieses Gesetzes ist es,
aus Verantwortung des Menschen für das Tier
als Mitgeschöpf dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen.
Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund
Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen.**

Abb. 1. Tierschutzgesetz § 1 (Deutschland)

1.3. Verordnungen

Nach § 2a Tierschutzgesetz kann das Bundesministerium mit Zustimmung des Bundesrates Verordnungen erlassen, die die Anforderungen an die Haltung von Tieren nach § 2 (siehe auch Abb. 8) näher regeln. Dabei werden insbesondere Vorschriften über Anforderungen bezüglich Bewegungsmöglichkeiten, Gemeinschaftsbedürfnisse, Räume, Käfige, Anbinde-, Fütterungs- und Tränkevorrichtungen, Lichtverhältnisse, Raumklima, Pflege, Überwachung sowie Kenntnisse und Fähigkeiten des Halters erlassen.

In der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung werden im Abschnitt 1 allgemeine Bestimmungen für Nutztiere abgehandelt und in den weiteren Abschnitten die Haltung von Kälbern, von Legehennen, von Schweinen und von Pelztieren im Detail geregelt.

Insbesondere die Änderungen bei der Legehennen- und Pelztierhaltung im Jahre 2006 führen zu kontroversen Diskussionen. So wurde beispielsweise neu die so genannte Kleingruppenhaltung von Legehennen aufgenommen. Das Haltungssystem entspricht in den wesentlichen Teilen dem europäischen ausgestalteten Käfig. Dieses zusätzlich in die Verordnung aufgenommene Haltungssystem soll neben der Boden- und Freilandhaltung zukünftig den konventionellen Batteriekäfig ersetzen. Allerdings besteht in Detailfragen noch Forschungsbedarf, so dass für die Kleingruppenhaltung ein bundesweites Verbundprojekt geplant ist.

1.4. Freiwillige Vereinbarungen

Der deutsche Gesetzgeber nutzt zudem die Möglichkeit, so genannte freiwillige Vereinbarungen mit Wirtschaftsverbänden auf Länderebene einzugehen. So haben beispielsweise das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz, das Bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft und der Landesverband der Bayerischen Geflügelwirtschaft analog zu anderen Bundesländern eine freiwillige Vereinbarung zu den Mindestanforderungen an die Haltung von Pekingenten getroffen. Ein derartiges Vorgehen ist unbürokratisch und schreibt für spezielle Tierarten die Haltungsbedingungen im gegenseitigen Einverständnis fest.

2. Tierschutz und Europa

Als internationales Tierschutzrecht werden die Empfehlungen des Ständigen Ausschusses des Europäischen Übereinkommens zum Schutz von Tieren in landwirtschaftlichen Tierhaltungen angesehen. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gibt jeweils die verbindlichen Empfehlungen in Form einer deutschen Übersetzung bekannt. Im Laufe der Jahre wurden zu fast allen landwirtschaftlichen Nutztieren detaillierte Empfehlungen publiziert. Der Europarat umfasst mittlerweile 46 Mitgliedstaaten (Abb. 2).

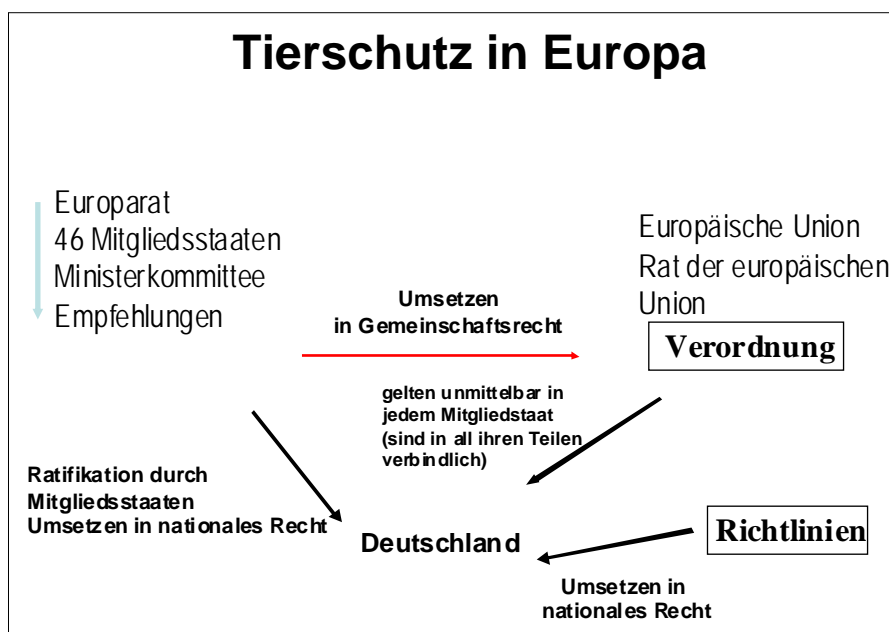


Abb. 2. Einfluss des europäischen Tierschutzrechtes auf die nationale Gesetzgebung.

Der Rat der Europäischen Union (EU) erlässt Verordnungen und Richtlinien (Abb. 3), die die landwirtschaftlichen Nutztiere betreffen. Verordnungen, wie z.B. die Transportverordnungen gelten unmittelbar in jedem der 27 EU-Mitgliedsstaaten und sind in all ihren Teilen verbindlich. Richtlinien, z.B. für die Haltung von Schweinen, Legehennen und Kälbern, müssen erst in nationales Recht umgesetzt werden. Dabei hat jeder Mitgliedstaat der EU die Möglichkeit, bestimmte Haltungsanforderung zu verschärfen. Dies erfolgte beispielsweise bei den bundesdeutschen Umsetzungen von Richtlinien im Bereich der Schweine- und Legehennenhaltung.

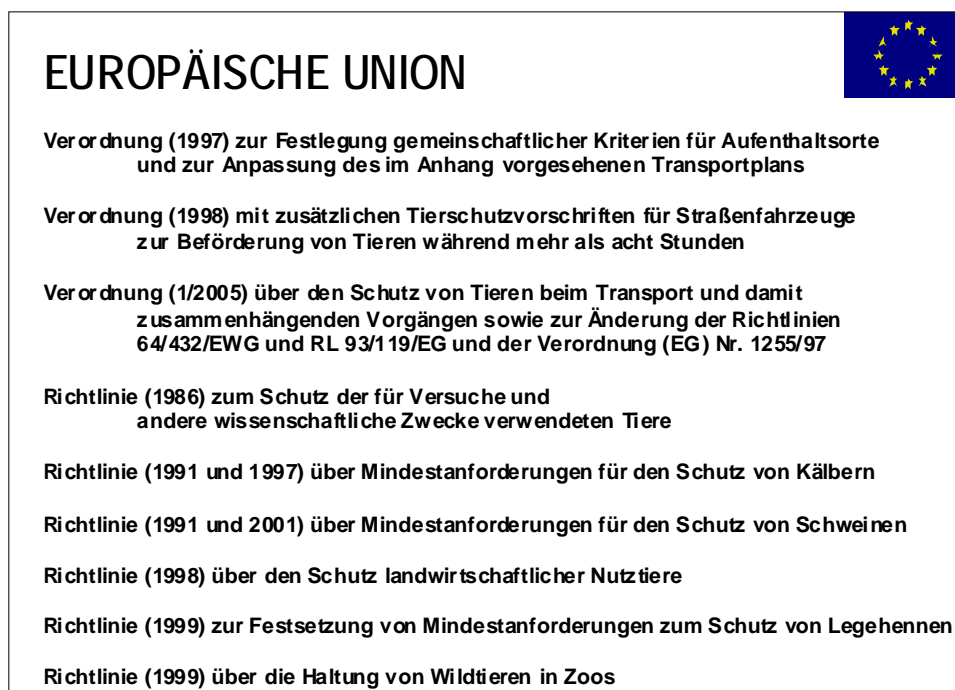


Abb. 3. Verordnungen und Richtlinien des Rates der Europäischen Union

3. Nutzungsanspruch des Menschen am Tier

In unserer Gesellschaft wird der Nutzungsanspruch für landwirtschaftliche Nutztiere mehrheitlich als gegeben angesehen. Mit diesem Nutzungsanspruch übernimmt der Mensch zugleich auch eine Verantwortung für das Tier. Nach einem tiergerechten Leben und einer angst- und schmerzlosen Schlachtung kann das Fleisch von Tieren verzehrt werden. Die Anzahl der zu tötenden Tiere spielt dabei eine nur untergeordnete Rolle und steht mehrheitlich nicht in der öffentlichen Diskussion (Abb. 4). Für das Töten muss nach Tierschutzgesetz ein vernünftiger Grund wie z.B. die Fleischerzeugung vorhanden sein.

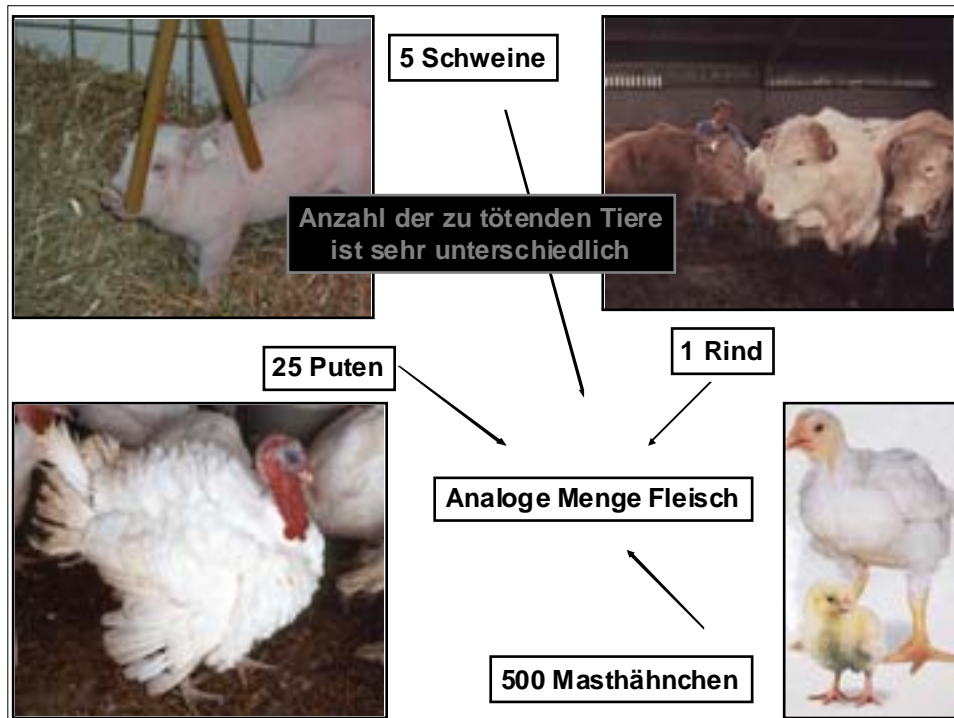


Abb. 4. Anzahl der zu schlachtenden Nutztiere für die analoge Menge Fleisch.

4. Grenze des ethisch Vertretbaren und nationale Perspektiven

Landwirtschaftliche Nutztiere besitzen die Fähigkeit der Adaptation und verfügen somit durch physiologische Regelmechanismen über entsprechende Anpassungssysteme. Dadurch sind sie in der Lage, kurzfristig oder dauerhaft ein breites Spektrum an Umweltbedingungen zu bewältigen, ohne dabei Schaden zu nehmen, zu leiden oder Schmerzen zu empfinden. Eine Veränderung der Adaptationsfähigkeit durch Destabilisierung physiologischer Systeme kann eine Einschränkung des Wohlbefindens im Sinne des Tierschutzes nach sich ziehen und mit Schmerzen, Leiden oder Schäden verbunden sein (Abb. 5).



Abb. 5. Physiologische Regelmechanismen und Leistungsgrenzen.

Wie bereits aus dem Grundsatz des Tierschutzgesetzes deutlich wird, ist es Aufgabe des Tierschutzes Schmerzen, Leiden oder Schäden von Tieren abzuwenden. Somit ist ein grundlegendes Wissen über die Körperfunktionen, welches durch die Physiologie vermittelt wird, Voraussetzung für eine erfolgreiche Schadensvermeidung beziehungsweise für die Beurteilung von bereits eingetretenen Schäden. Dieses Wissen ist besonders gefordert, wenn Tiere besonderen Situationen ausgesetzt werden, wie zum Beispiel bei Tiertransporten, oder wenn Tieren Hochleistung abverlangt wird wie zum Beispiel hohe Milchleistung (Abb. 6), hohe Mastleistung oder hohe Legeleistung.

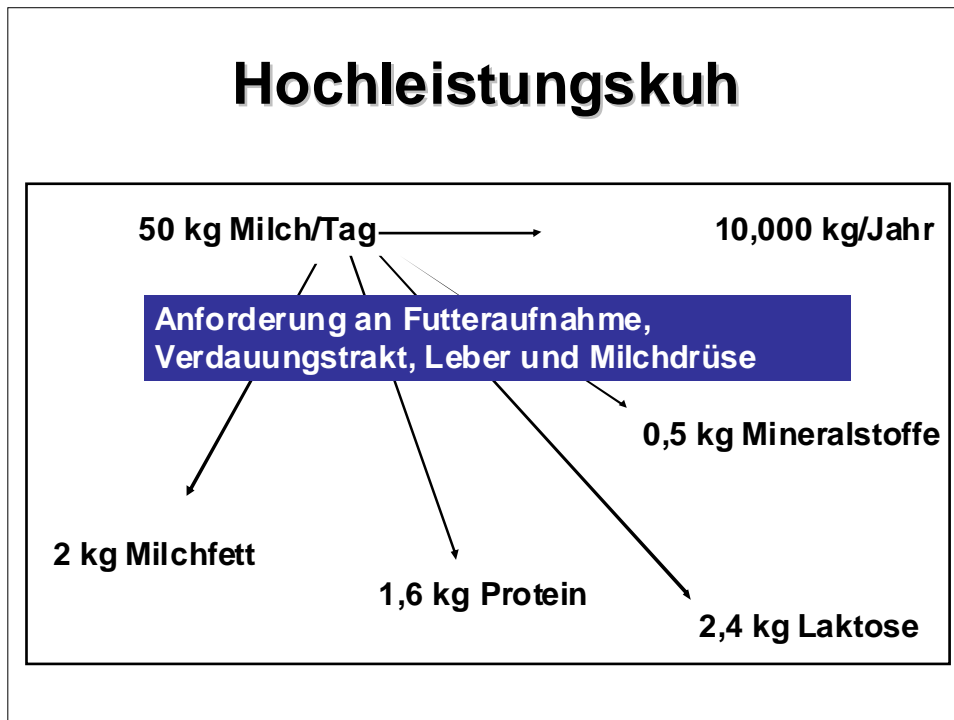


Abb. 6. Stoffwechselleistung einer Hochleistungskuh.

Nach § 2 des Tierschutzgesetzes sind Tiere verhaltensgerecht unterzubringen und die Möglichkeit des Tieres zu artgemäßer Bewegung darf nicht so einschränkt werden, dass ihm Schmerzen oder vermeidbare Leiden oder Schäden zugefügt werden. Demzufolge ist neben der Tiergesundheit auch das Verhalten des Tiers zu berücksichtigen. So weisen Verhaltensstörungen auf Defizite im Haltungssystem selbst oder bei den Tieren selbst hin. Am Beispiel der Masthähnchen kann diese Problematik gut aufgezeigt werden. Die derzeit häufig genutzten Masthähnchenlinien wurden über Jahrzehnte auf hohe tägliche Körpergewichtszunahmen gezüchtet, so dass sich die Mastdauer deutlich reduzierte. Die Masthähnchen zeigen gegen Ende der Mast aufgrund ihres relativ hohen Körpergewichts vermehrtes Ruhe- und Liegeverhalten. Diese Verhaltensproblematik verschärft sich bei den Elterntieren der Masthähnchen, die aufgrund ihres hohen Wachstumspotentials restriktiv gefüttert werden müssen, um gesundheitliche Probleme zu vermeiden. Aufgrund der Futterrestriktion kommt es zu Verhaltensstörungen, indem die Tiere ihr Ruhe- und Liegeverhalten deutlich reduzieren und ständig nach Futter suchen. Zudem ist dauerhaftes Leerpicken in den Trog zu beobachten. Die Grenze des ethisch Vertretbaren scheint dabei zumindest erreicht zu sein.

Die Begriffe Ökonomie und Ökologie sind unabhängig von der Nutzungsart der Tiere zu sehen. Nutztiere in einer modernen Landwirtschaft müssen Ernährungssicherheit und zugleich Verbraucherschutz bieten. Produkte wie Fleisch oder Eier müssen aber unter Wettbewerbs-

bedingungen produziert werden und der Verbraucher hat wesentlichen Einfluss, welche tierischen Produkte abgesetzt werden können. Die Globalisierung wird die Wettbewerbsbedingungen bei der Produktion zunehmend verschärfen. Somit sind Innovationspotential und Spezialisierung für das Bestehen im Rahmen einer freien Marktwirtschaft zwingende Voraussetzungen. Zwangsläufig kommt es dabei zu Abwägungsprozessen von tierschutzrelevanten und ökonomischen Gesichtspunkten, wobei eine gewisse Schwelle des ethisch „Vertretbaren“ nicht überschritten werden darf. Das Konzept der Bedarfsdeckung, wie zum Beispiel hinsichtlich der Futter- und Wasserversorgung oder bei den Verhaltensansprüchen, und Schadensvermeidung nach TSCHANZ (1987) ist bei der Bewertung der Tiergerechtigkeit zu berücksichtigen (Abb. 7).

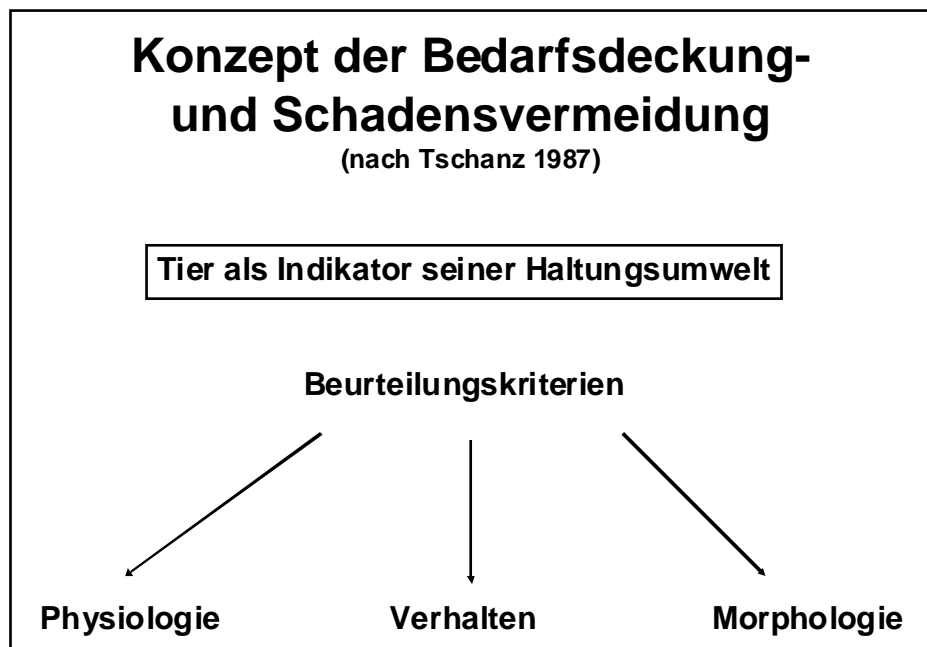


Abb. 7. Bedarfsdeckung und Schadensvermeidungskonzept.

Das Tier selbst stellt sich als Indikator seiner Haltungsumwelt dar und kann somit durch sein Verhalten im Sinne der Bedarfsdeckung und seine Kompensationsmöglichkeiten im Sinne der Schadensvermeidung zur Urteilsfindung beitragen. Als Beurteilungsparameter zur Definition des ethisch Vertretbaren kann und muss die Physiologie und die Ethologie als wissenschaftliche Fachdisziplin herangezogen werden (Abb. 7). Da Fachwissen ständigen Veränderungen unterworfen ist und stetig zunimmt, sind ethische Grenzen stets aktuell neu zu definieren. Dieser Prozess kommt beispielsweise im Bereich der Tierhaltung durch ständig

aktualisierte beziehungsweise neue Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Leitlinien und Gutachten zum Ausdruck.

Selbstverständlich ist mit der modernen Nutztierhaltung auch der Begriff Ökologie eng verbunden. Die Ressourcennutzung, wie zum Beispiel bei Wasser und Energie, und -beanspruchung wie zum Beispiel hinsichtlich Emissionen, Abfällen und Chemikalien, aber auch die Erhaltung der Rassenvielfalt stehen hier im Vordergrund. Emissionen von Schadgasen und Staubpartikeln sowie der Bodeneintrag beispielsweise von Stickstoff stellen Belastungen für die Natur und Umwelt dar. Schädigungen und Belastungen können Boden, Wasser, Luft, Flora und Fauna betreffen. Dabei können tiergerechte Haltungssysteme wie Freilandhaltungen bei entsprechend intensiver Nutzung durchaus auch negative Einflüsse auf die Ökologie haben. Ein Tierhaltungssystem muss nicht nur tiergerecht, sondern auch umweltgerecht sein.


Zwischen Tierschutz und Ökonomie sowie Ökologie muss eine Abwägung erfolgen, wobei das ethisch „Vertretbare“ im Sinne der Tierschutzgesetzgebung nicht überschritten werden darf. Dabei ist insbesondere § 2 des Tierschutzgesetzes zu berücksichtigen (Abb. 8).

Tierhaltung

§ 2

Wer ein Tier hält, betreut oder zu betreuen hat,

1. muss das Tier seiner Art und seinen Bedürfnissen entsprechende angemessen ernähren, pflegen und verhaltensgerecht unterbringen.
2. darf die Möglichkeit des Tieres zu artgemäßer Bewegung nicht so einschränken, dass ihm Schmerzen oder vermeidbare Leiden oder Schäden zugefügt werden.
3. muss über die für eine angemessene Ernährung, Pflege und verhaltensgerechte Unterbringung des Tieres erforderliche Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen.



Tiergerechtheit

Abb. 8. Tierschutzgesetz § 2 (Deutschland).

Die überwiegende Zahl der Landwirte ist letztendlich bereit, die Lebensmittel tierischer Herkunft zu produzieren, die der Verbraucher wünscht und natürlich auch an der Ladentheke kauft. Der Verbraucher wünscht Verbesserungen im Tierschutz. Dies belegen viele Umfragen in der Bevölkerung. Fraglich bleibt aber, ob auch die Akzeptanz des finanziellen Aufwandes ernsthaft vorhanden ist.

Die Abwägung zwischen dem Tierschutz, unter Berücksichtigung des Bedarfsdeckungs- und Schadensvermeidungskonzeptes sowie der ethischen Grenze des Vertretbaren, des Umweltschutzes, des Arbeits- und Verbraucherschutzes sowie Wirtschaftlichkeit ist die Herausforderung der Zukunft (Abb. 9).

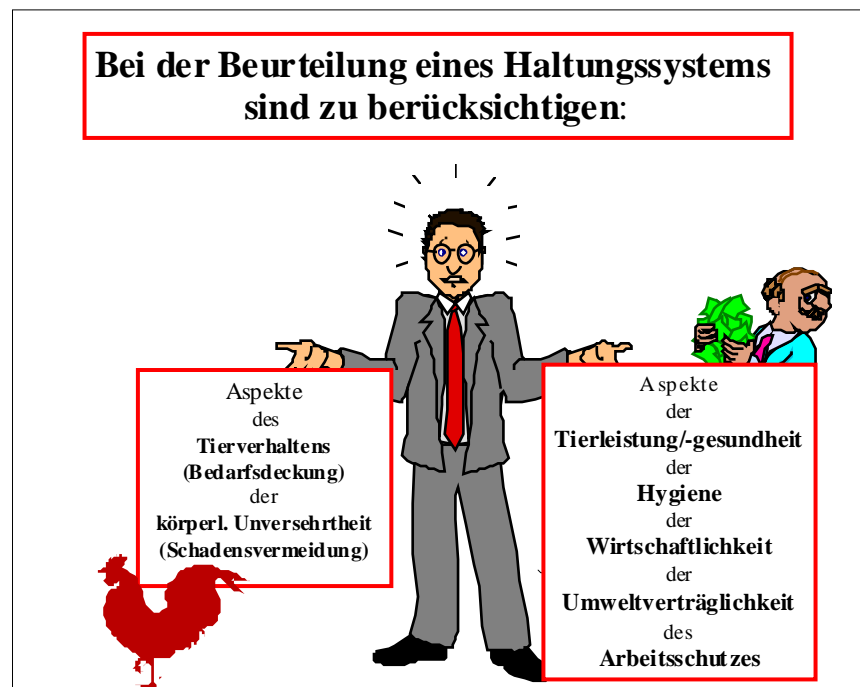


Abb. 9.

Zu berücksichtigende Aspekte bei der Haltung von landwirtschaftlichen Nutztieren.

(nach Platz, LMU München)

Nationale Alleingänge hinsichtlich der rechtlichen Vorgaben zur Haltung von landwirtschaftlichen Nutztieren können nur dann ohne Wettbewerbsverzerrung funktionieren, wenn der Verbraucher die Konsequenzen akzeptiert. Dazu ist breitflächige fachspezifische Information notwendig, die sich auf wissenschaftlich fundierte Daten stützt. Ethisch vertretbare, tierschutzbezogene Standards müssen auf der Basis von wissenschaftlich fundiertem Fachwissen erzielt werden.

Sinn und Unsinn von Tiertransporten

1 Commotion

Animals have been transported over thousands of years. Even in prehistoric times animals moved over huge distances from grazing grounds to grazing grounds to secure their feed supply. These mass animal movements still exist today; think about the caribou herds of Canada and the wildebeests in Africa.

After mankind had domesticated animals it remained necessary to move the animals for feeding reasons.

As long as the animals went on their own hoofs it seemed to be fine (although?)

But the fact that animals are moved as cheaply as possible over long distances for economic reasons, is setting up quite a number of people.

Negative headlines in newspapers (and not only in the so-called green media) are showing up. e.g. "The last journey is often a hell" in a Dutch regional paper.

Most of the time these are articles without nuances; the statements are direct and have a big influence on the mindset of the average consumer.

I cannot judge whether the choice of the subject for this year's conference was made on purpose, a fact is that this summer a wave of scandals about animal transport were published in the (Dutch) newspapers.

Questions in the Dutch parliament and enforcement of measures and regulations were the results of all those publications. Animal welfare is a hot issue, certainly since two seats (out of 150) in the Dutch parliament are kept by animal welfare people (Party for the animals). Not because of their political power – but it urges other political parties to put animal welfare on their agenda as they have seen that it is attractive for the electorate.

That animal welfare activists know how to use modern communication methods were proven when in my search for information I found on the 23rd of September 07:

Dutch „Diertransporten“	926 Hits (Including a number of official info)
German „Tiertransporte“	210 000 Hits (Many from animal welfare organisations)
English „Animal transport“	41 200 000 Hits (Including those of Transport companies)

Just this number of hits shows the interest of the public for the topic. The existing and growing number of action groups – few of them with aggressive willingness for hard actions – shows that many people take the welfare and suffering of animals very seriously.

In the eyes of the animal welfarists, animal transport means unnecessary suffering, and we as an industry are challenged to react and act as good as possible in order to avoid scandals and public commotion. The image of the industry influences the image of their products. We cannot afford to lose consumers and customers because of bad practises in animal transport.

2 Facts and figures

The main part of the farm animals are killed for human consumption. Only a few are killed on the farm, mostly chicken and rabbits. The hygiene regulation of the EU makes killing on farms almost impossible, therefore almost all animals have to be transported to slaughterhouses.

Type of animal	Killings/year x 1 Million (EU 27)
Pigs	+/- 255
Cattle	+/- 27
Sheep & goats	+/- 78
Chicken	+/- 4 000
Turkeys	+/- 125
Horses	unknown

(Source EU Statistic) 2007

Most of the animals are transported twice in their life so you can calculate how many animals are passing our roads each year.

Fortunately most of the animals are killed near the place where they are born and raised which makes the transport movements transparent. There are problems in long distance border crossing transports, which are causing a lot of noise and reactions. Less is known about long distance inland transports in the larger countries, which is hardly discussed but does not stand for optimal transport conditions.

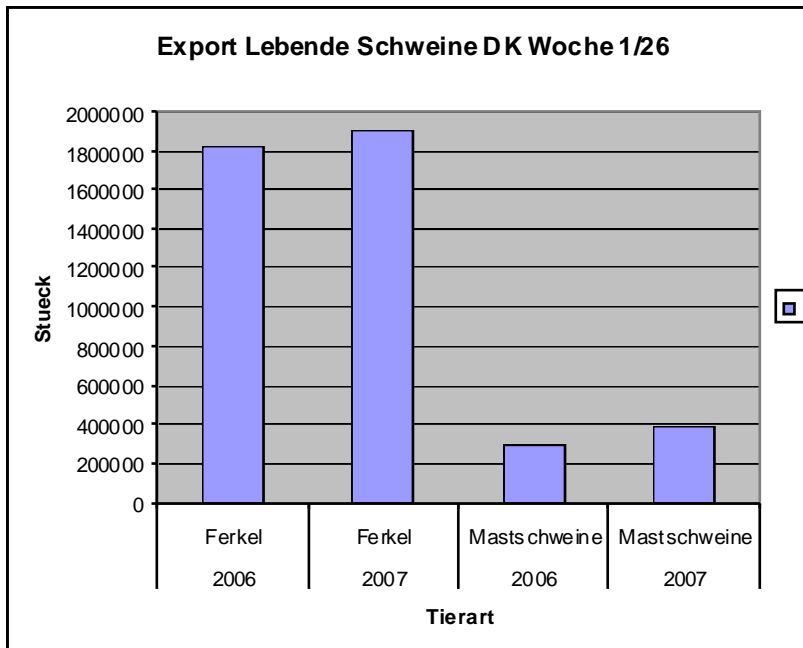
Countries within the EU with substantial cross border animal transports are:

The Netherlands with:	Pigs, piglets, calves and sheep
Denmark with:	Piglets and pigs
France with:	Cattle exports and Sheep imports
Germany with:	Piglet and pig imports
Italy with:	Various imports

In following tables the numbers are shown.

Export of pigs for killing: (2005) (Source ITP & Eurostat)

X 1000 for	From NL	From Spain	From Germany	From France
Germany	2159	1	-	24
Italy	161	126	28	66
Portugal	-	599	-	-
Austria	-	-	390	1
The Netherlands	-	18	109	191
Belgium	106	-	-	98
Hungary	178	7	18	-
France	5	94	-	-
Total	2664	863	601	387



The export destination of most Danish pigs is Germany. We can question if the border crossing transports from Denmark and the south and east of the Netherlands to the German pig concentration areas (Lower Saxony and Westphalia) must be seen as long distance transports. In my view they have to be seen as regular (regional) transports. It is clear, however, that the German pig fattening farms and slaughterhouses are depending more and more on animals of the neighbouring countries.

Calf imports for the Netherlands and Italy for fattening (NL 2005 Italien 2006)

X 1000 from	To NL (2005)	To Italy (2006)
France	-	198
The Netherlands	-	2
Germany	284	36
UK	-	
Lithuania	29	
Ireland	43	8
Spain		
Belgium & Luxemburg	68 & 10	3
Austria		36
Poland	163	178
Czech Republic & Slovakia	5 & 6	12
Hungary	2	4
Denmark	14	
Italy	14	
Total	642	514

Export from Italy
(Source Assica + PVE)

50 (Spain 28 + NL 17)

Cattle imports for Italy (2006):

X 1000 from	Calves (Veal) for killing	Full grown cattle for killing
France	18	757
The Netherlands	3	-
Germany	3	8
UK	-	1
Ireland	-	41
Spain	3	11
Belgium & Luxemburg	-	7
Austria	2	16
Poland	-	16
Czech	-	1
Hungary	-	3
Slovenia	-	4
Total	32	873

(Source Assica)

Although the absolute numbers of horse exports are not impressive, these animals are touching people's emotion – that is why I am showing the figures. Because there are regions in Europe where horses are seen as normal farm animals which can be used for consumption as well.

Imports of horses for Italy 2006:

Import horses from Head	For killing	Sport/breeding horses
France	5049	1461
The Netherlands	-	213
Germany	487	421
Spain	10535	501
Belgium	966	545
Austria	852	1444
Poland	24575	476
Hungary	5318	459
Slovenia	423	4
Croatia	-	922
Total	54130	17443

(Source Assica)

I am showing these figures on purpose because a few years ago they showed a television broadcast on a horse transport from Lithuania and Poland to Italy, with all the excesses. This caused a lot of reactions, not only from animal welfarists. It is clear that it is not only the number which is counting but the excesses. To that effect each animal transport is a risk because it happens in the open on public roads visible for anyone, giving the possibility to influence the image of the whole branch negatively.

2.2. Are animals protected by law during transport?

There is national legislation, legislation at EU level and guidelines of the OIE (World Organisation for Animal Health).

The OIE has issued guidelines for animal transport by land, by sea and by air in 2005.

The OIE is important because she is internationally recognised and spread further than the EU borders. 169 countries are member and animal health and animal welfare are the main issues of the organisation. The guidelines of the OIE are often taken for national legislation and it is an authority in its field.

Some issues of the guidelines for animal transport by land:

- Animal behaviour (understanding the behaviour pattern of animals) how to use the flight zone (angle to view) of the animals, the sensitivity for noise etc.
- Loading and unloading facilities, circumstances and equipment
- Responsibilities of all persons involved with animal transport
 - Competent drivers
 - Selection of animals (not) fit for transport
 - Choice of appropriate vehicles, suitable for the transported species and the journey
 - And many more
- Competencies
- Planning of the journey
 - Preparation of the animals for the journey
 - Choice of rail, road and/or container)
 - Nature and duration of the journey
 - Vehicle design and maintenance
 - Required documents
 - Space allowance. (general recommendations, no exact figures)
 - Rest, water and feed
 - Observation of animals en route
 - Control of diseases
 - Emergency response procedures
 - Forecast weather conditions
 - Transfer time when changing mode of transport
 - Waiting time at frontiers and inspection points
- Documentation
- Pre-journey period
 - Fitness to travel
 - Used to humans
- Loading
- Travel
- Unloading and post-journey handling
 - Cleaning and disinfection
- Actions in the event of a refusal to allow the completion of the journey

All together a complete guideline.

(See also http://www.oie.int/eng/normes/mcode/en_chapitre_3.7.3.htm)

What made the EU out of this?

In May 2005 the OIE has approved her guidelines (All 27 EU Member states are also member of the OIE). The most recent EU regulation is dated the 22 December 2004 (Council regulation EC 1/2005). However, it was already known what the OIE wanted and the recommendations could have been incorporated.

Important in the EU regulation is the sentence (art. 1.3 this regulation shall not be an obstacle to any stricter national measure etc.)

Important for the responsibility and control is that all operators in animal transports and means of transport shall be authorised c.q. inspected and approved by the competent authorities.

How to apply the rules is set out in the annexes.

Annex I: (Technical rules)

- Fitness for transport)
- Means of transport
- Transport practices
- Additional provisions for livestock vessels etc
- Watering and feeding interval , journey times and resting periods
 - Journey times should not extend 8 hours, when they extend 8 hours extra requirements have to be met as:
 - Un-weaned calves, lambs etc. have, after a 9 hours journey, be given at least one hour rest to give them liquid or feed
 - Pigs can be transported for 24 hours but need to have continuous access to water
 - Horses can be transported 24 hours but each 8 hours they have to be given water
 - After the journey time laid down, animals must be unloaded, fed and watered and be rested for at least 24 hours
- Additional provisions for long journeys
- Space allowance (detailed)

Annex II: Journey log. (with as usual in the EU all kind of pre-printed sections)

As:

- Planning
- Place of departure
- Place of destination
- Declaration by the transporters
- Specimen anomaly report
- Transporters authorisation (not for long journeys)
- Transporters authorisation (long journeys)
- Certificate of competence for drivers and attendants
- Certificate of approval of means of transport for long journeys
- Content of training for drivers and attendants

Although stated that animals should not be transported for more than 8 hours the majority of the long distance transports (pigs) are exceeding those 8 hours and stay within the 24 hours limit.

This is one of the main arguments of "4 paws" („4 Pfoten“) animal welfare organisation against this regulation together with the insufficient provisions for space allowance.

Further measures are to be expected as:

- From 2007 new trucks have to be equipped with a GPS system.
- From 2009 all trucks for long distance animal transports have to be equipped with a GPS system.

But about transport times the last word has not been said yet.

3. Why animal transports:

Offer and demand

In general you can say that animals are transported to match offer and demand. Production and consumption are not in balance in all regions or countries.

- With pigs there is a concentration of animals in Denmark, Lower Saxony, Westphalia, East and South Netherlands, Flanders (B) and Brittany (F). Consumption takes place all over Europe. Also the breeding and fattening numbers in some regions is not in balance. Surpluses of piglets in the Netherlands, Denmark and southern Germany are finding their ways to the fattening areas of Lower Saxony and Westphalia, but also to Spain and the countries of Eastern Europe.
- Poultry; No bird is born on the spot where it is producing its eggs or where it is fattened. The sophisticated hatching equipment and techniques together with the specialised races for special purposes (meat, eggs) force to split the activities. The result is that one-day chickens are transported all over the world. When ready as broilers, however, they are often killed in their own neighbourhood, although special birds as turkeys do not always find a slaughterhouse nearby..
- Cattle; In the Netherlands the concentration of calves fattening for veal, causes a stream of animals from all over Europe. Started in the old days to economise the skimmed milk on the farm, it turned to a specialized industry which is hard to relocate. The consumption of beef and veal in Italy is far above the Italian production, and also here we see a stream of animals in that direction.
- For cattle and sheep we have to make a remark, as in a few religions the consumption of some animal species or cuts is forbidden. Think about the Islamic and Jewish belief, but also in the Hindu religion not all animal species are eaten. For the Islamic and Jewish consumers the animals have to be killed in a ritual manner, which is forbidden (or at least difficult) in many western countries. When accepted in western countries it is often not acceptable for the real religious consumers. For that reason we see a substantial export of live animals to the near East. Israel is covering its needs in a different way by sending kosher teams which carry out the ritual killings in the slaughterhouses abroad. The meat is then exported to Israel afterwards.
- Horses; In many cultures – and the figure increases every day – the consumption of certain animal species is not accepted as civilized. More than 20 years ago it was only in the UK where they did not consume horsemeat; nowadays horsemeat is not on the shopping list for many families. Horses are pets which you caress and do not consume

Fresh meat demand:

- At the life animal the meat stays fresh in the best way, as soon as the animal is killed the deterioration starts. Napoleon Bonaparte knew that already and when he planned his campaign to Russia he wanted to solve two problems in one. He needed traction for his stocks and meat to feed his army. On the road his need for traction reduced because of use of the stocks and the surplus animals could be eaten by his army. However he did not calculate with one factor, the hoofs of the oxen were not used to go on paved roads and a lot of feet problems showed up. Many animals had to be killed in emergency and meat was never that cheap as in the period when Napoleons army was heading to Russia – meat he needed desperately later on in his campaign. Still today the meat on the life animal is most fresh, and you can determine when the deterioration starts by slaughter planning.
- Local origin stamp: When animals are killed they get a veterinarian approval stamp which has a country sign, the well know EC oval stamp. Customers have often a preference for local meat towards import meat. In their view it is more fresh because it is from nearby, and known. In Germany they paid always extra for this meat in the past. Imported as life animal or as carcass (by cutting the cuts are getting the local stamp as well).

Offer and demand, reasons for the imbalance:

- Tradition of agriculture:

In the course of time some of the side activities of the mixed farms became the main activity in some regions. Where in the past on most of the farms sows were kept to raise the piglets to fat pigs, later on some farmers specialized on breeding, others on fattening. When this should have happened in the same region, the neighbours could have completed each other's activity. However, it happened in complete regions in one direction, causing deficits in piglets in one and surpluses of the same animals in other regions. In southern Germany they were used to breed where in Lower Saxony and Westphalia they were used to fatten. There are similar examples in other countries (The fattening of calves in the Netherlands has been mentioned already).
- Economic reasons:
 - Concentration of offer: Also this has much to do with tradition and culture. For example in the north of the Netherlands we see bigger farms which are in the traditional fields of agriculture as cereals or dairy production. On the poor soils in the east and south of the Netherlands the need and with that the production of manure was very important (the side activities of agriculture were very much appreciated). When farms extended their activities, live stock production was also considered as an alternative.

Poultry is spread in balance over the Netherlands, whereas calves are concentrated in Gelderland and pigs in 4 provinces (out of 12).

This is an example, the same counts for the circumstances in Lower Saxony and Westphalia or in Jutland (DK)

The concentration of live stock production in Brittany (F) has besides the mentioned also another reason. The government has strongly supported the development of the possibilities with "Groupements des producteurs", a kind of learning cooperatives.

- Infrastructure and knowledge: With the growing importance of certain agricultural activities also the other activities grew. Feed production, slaughterhouses, credit facilities, education, cooperatives, breeding stations, artificial insemination (exchange of expertise), and social acceptance. It all supported the possibilities in certain regions and contributed to further concentration.
- With the concentration of live stock production and improving circumstances also the costs of production decreased. Improved technical results pushed the cost price down, better market possibilities increased the yields.

Herewith a table of cost prices of pig meat: 2004 (Source LEI -NL)

	NL	DE	FR	DK	ES	PL
Piglets/Sow/Year No	24.4	20.7	23.8	24.0	20.3	18.5
Carcass wt, production /Sow/Year Kg	2139	1865	2052	1857	1542	1397
Slaughter wt warm/animal Kg	90.3	93.4	90.8	80.6	81.5	77.8
Investment/Sow incl. Fattening €	5400	4800	4900	4500	2600	2100
labour/Sow incl. Fattening €	14.6	16.9	16.1	15.9	21.7	35.5
Feed price average /100kg	17.6	17.8	18.6	18.0	19.5	14.4
Cost price/Kg Carcass wt €	1.21	1.38	1.27	1.24	1.36	1.39

- Change in slaughter techniques: Automatization and mechanization has improved the speed of slaughter dramatically. The equipment need for their economic yield a high output. New and improved equipment make slaughter speeds of 600 pigs/hour possible but also 1000 animals/hour are mentioned. Calculate with 20 hours use per day, and you can imagine the huge number of animals you need to fill the line. The number of animals originating from the direct neighbourhood of the slaughterhouse are limited, the supply areas are growing and with that the competition between slaughterhouses. When the capacity of the slaughter lines are exceeding the supply capacity of a region, there is a reason for supply over long distances and imports. In the last years the use of cheap labour from Eastern Europe and the difference in labour legislation between Germany and the surrounding countries has enforced the trend.
- Environmental and Political reasons:

When in the course of time it became clear that the unlimited supply of manure caused great damage to the soil and soil moisture, politicians came with legislation. Phosphate and nitrate limits were introduced and with that the unlimited extension of the sector came to an end.

However, in the calculation of the phosphate pollution of the soil the phosphate production of 3 fattening pigs was made equal to 1 sow.

Technically seen this is justified, but farmers are calculating for their existence and extension possibilities with other criteria.

For a full time occupation (and income) you need today 150 sows or 2000 fattening pigs. That means that 1 fattening pig earning is equal to

$(2000: 3) = 666$ Sows: $150 = 4.4$ Sow full time labour equivalents. Based on this calculation many Dutch but also Danish farmers have secured their labour potential by changing from fattening pigs to sows. The balance in piglet supply and demand however was distorted and the reason for exports was there.

- Change in consumption: Within the EU the free movements of goods are secured. This change created huge opportunities in some of the EU cultures where food is appreciated different to other cultures. Animal species and cuts which are hardly eaten in the more Calvinistic areas are part of the daily diet in other cultures. But also in the Mediterranean countries where cooking was almost a day filling occupation, habits are changing. Easy to prepare meats (pork, poultry) gained popularity. The shortage of supply was and is compensated by animals from other countries.
- Tourism: Especially in Spain there is a crowd of northern European tourists during summer with a great demand on pork. The Spanish pig fattening branch has adapted their pattern to this phenomenon by importing extra piglets in spring to kill them in the tourist season.

As mentioned there are many reasons for the imbalance between offer and demand. It is questionable if you need to supply animals to the demand areas or meat. For sure is that each link in the chain (fattening-killing-cutting-fresh meat/delicacies production-retail) will fight to survive. Shortages in local supply will be compensated by imports with marginal yields until there is no yield left.

4 How to continue?

How can we avoid that animals are suffering, with legislation and provisions? In my view legislation needs to be a base which you can refer to when doubting. Legislation without acceptance in society is senseless. It becomes difficult when the different interests of professional groups are challenged. Economic reasons still have a big impact on the introduction of legislation. Consumers, however, do have a super power, with their decision to buy or not to buy they decide about the future of a product. As said before, animal welfare is for the public a sensitive issue, they do not want to hear about animals suffering and certainly not see it. The influence of television broadcasts about animal suffering has often led to a lot of pressure from the citizens towards the politicians to act. Many provisions and actions were the result and what happened this summer are peanuts in comparison with earlier actions.

The animal welfare organisations:

Guiding principle for the animal welfare organisations are the basic standards (some call it constitutional rights) for animals:

- Freedom from hunger and thirst
- Freedom from discomfort
- Freedom from pain disease and injury
- Freedom to express normal behaviour
- Freedom from fear and distress

Next to these standards the „Euro group for animal welfare“ *as given guidelines for animal transports. This group is therefore important as her guidelines are often taken by the retailers as guiding principles in case of animal welfare and animal treatment.

*(German member is „Deutscher Tierschutzbund, Observer „Bund gegen Missbrauch der Tiere“)

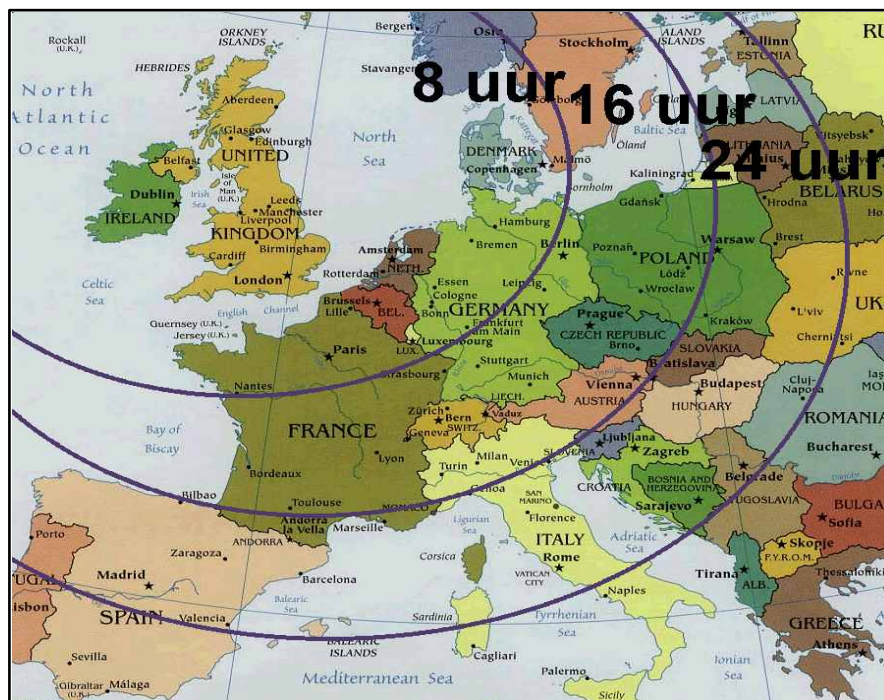
She has formulated following principles for transport and slaughter:

- All transport and slaughter within the EU is done in accordance with EU legislation. Therefore no animal should be exported alive for slaughter outside the EU.
- No animal destined for slaughter or further fattening shall be transported by road more than eight hours.

- All those responsible for animals in transit must be trained and competent to handle animals, understand their needs and know how to deal with emergencies, and hold a certificate stating this. All abattoir staff must be trained and competent to carry out their allotted tasks and hold a certificate stating this.

The wishes of this animal welfare group are not extreme and quite easy to comply with, only the demand of a maximum 8 hours transport time by road could create economic problems.

Below you will see a map with the time limits for transport. The neighbouring trade between Denmark and Holland to Germany will hardly be affected, but what about further destinations?



Starting point East Netherlands, speed 80 km/hour

How is science reacting on this issue?

The scientific authority in the EU is EFSA. EFSA has published a report: „The welfare of animals during transport (details for horses, pigs, sheep and cattle)” 130 pages of interesting material for those who are interested in details.

(Also see <http://www.efsa.eu.int>)

Most important to know is, however, if the recommendations of EFSA can be found in the EU legislation (I will revert to that later in this report).

Interestingly, EFSA has intensively studied the effects of transport on animal diseases as well as the effects on the animal (decreased resistance caused by a weaker immunity system as effect of stress by transport), as the many contacts animals have during transport are mentioned explicitly.

Included in the report are the objective criteria to measure stress, psychological aspects and effects on the behaviour of the animals, but also biochemical facts which can be measured in the blood of the animals.

Also criteria like number of dead animals on arrival, injuries and characteristics on the carcasses (blood spots as well as PSE with pigs) are mentioned.

These criteria are not included in the EU regulation.

Determining for the EU regulation is the opinion of the competent authority (the responsible national authorities) with regional culture and people's opinion. The EU has adopted the recommendations about the criteria to declare animals unfit for transport completely in full.

I have compared a few issues from the EFSA report with the EU legislation.

About loading density and travel times:

Space allowance is in the EFSA Report for pigs for journeys < 8 hours, 0.42m² /100kg, in the EU legislation 0.42 m²/100 kg for long distance travelling – EFSA recommends 0.60m²/100 kg, the EU 0.50m²kg (20% more than Standard).

I did not make a comparison for other animal species but with the above mentioned figures you can imagine the outcome.

Travel times:

EFSA is clear with her advice for Horses, Pigs, Calves and lambs:

Species	1 st journey	1st Rest	2nd journey	2nd Rest
Horses, Pigs, Calves, Lambs.	8 hours	6 H	8 H	24 H
Cattle & Sheep	12 hours	6 H	12 H	24 H

The EU:

Species	1 st journey	1 st Journey With extra provisions Chapter VI	1 st Rest	2 nd journey
Horses Pigs Calves Lambs	8 hours	24 H Water/8H 24 H Water 9 H 9 H	1 H Feeding 1 H Feeding	9 H 9 H
Cattle & Sheep	8 hours	14 H	1 H Feeding	14 H

You can see that the EU is more tolerant than the recommendations of the scientists of EFSA.

Next to that some countries have accepted the good intentions of animal exporters and transporters and adjusted their controls to that. Of course the majority of those involved stand to the rules, but as always it is the exception that spoils the business.

As meat sector we do not want to accept and we can not afford those scandals, not because of the animals and not because of our image.

What is the solution?

We can imagine that stronger legislation is the solution. However the actual provisions often don't suit then stricter controls and penalties – in my view this should happen anyway. Legislation without proper control does not make sense. We have seen that the EU legislation has been introduced with tolerance compared with the EFSA recommendations, while control also carried out with tolerance puts the use of the legislation into question.

Another solution is a sector (branch) regulation – the sector itself is issuing the regulation and excluding those who are not fulfilling the demands, and the authorities are supporting the system by official recognition. A good example of such a system is the SKV system in the Netherlands for calves and veal production.

A European wide sector agreement will be (too) difficult, but you can start on a national base for border crossing transporters and traders

Labelling:

Being a burning issue within the EU, the European Parliament and some EU directorates see labelling as the best solution for all kind of problems..

(EU labelling to indicate that products are produced according to EU legislation, welfare labelling to indicate that animals have lived according to higher welfare standards than the (legal) basic ones). Regional protected specialities, nutritional labelling, allergens labelling, ingredients and also the manufacturer likes to promote his product via the label.

To my feeling in the competition of space on the label the issues of animal welfare will disappear.

In the purchasing decision of the consumer animal welfare is not important, and the effect of labelling on better transport conditions is not estimated to be substantial.

The consumer:

When scandals are shown and known by the public, the public as consumer will react in her own way by not purchasing any longer. Then the whole sector is affected, therefore it is in the interest of the whole sector to improve and keep a good image. Farmers should control that their animals are treated with care and if not, access to the farm should be prohibited to the transporters.

Traders should select their transporters and slaughter plants should exclude transporters who are not acting accordingly. Meat processors should not purchase from suspicious suppliers, the same counts for the retail sector.

The animal welfare activist:

Whenever there is something published or shown on television about malpractices on animal transport the animal welfare people are getting right.

Within the variety of these groups there are a lot of differences, from reasonable diplomats till violent extremists. There is one thing they have in common – they know how to use the media and thus to benefit from the circumstances.

The several welfare groups are varying in demands on animal welfare, but quite a number are going along with the EFSA recommendations and have higher demands than the actual EU legislation.

Conclusions:

Animal transports are necessary, if all long distance transports are needed is questionable.

You may expect that because of the economic benefits long distance transports will exist for years.

Animal transports for competition reasons where animals are crossing each other on the road must be banned. (Pigs Belgium <> Netherlands).

Animals may count on good treatment and care.

EU legislation based on scientific results (EFSA) should not be seen as luxury, but science should be seen as the base for legislation.

Certification of companies and operators, authorisation and training should be carried out and controlled consequently, the light regulation urges to do so.

The sector itself should issue a transport code and stick to that code. Only operators who subscribe and follow that code should be allowed to carry out border crossing animal transports.

Each link in the chain got its responsibilities for the image of meat, "the image of meat is the capital of the sector".

DR. THOMAS JANNING

Schaurig und lecker zugleich – Fleischerzeugung als Synonym für unlösbare Gewissenskonflikte?

Fleisch als einen wesentlichen Bestandteil in der Ernährung des Menschen zu haben, ist eine Fortführung des humangeschichtlichen Ernährungsverhaltens. Schon in der Urgeschichte wurde das Fleisch von gejagten Tieren gegessen. Mit der Beherrschung des Feuers wurde die Fleischzubereitung geradezu revolutioniert, da der Garvorgang das Fleisch zarter, schmackhafter und bekömmlicher machte. Es ist heute von der Ernährungsphysiologie allgemein anerkannt, dass Fleisch wichtiger und wertvoller Bestandteil einer abwechslungsreichen und gesunden Ernährung ist. Es enthält hochwertiges Eiweiß, lebenswichtige Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Die Wirtschaftsbeteiligten in der Fleischerzeugung bewegen sich mit ihren Produkten jedoch in einem vielgestaltig aufgeladenen Spannungsfeld. Das was sie dem Verbraucher anbieten, stammt von einem Tier, das zu keinem anderen Zweck aufgezogen worden ist, als zur Fleischerzeugung.

Gänzlich ausklammern möchte ich in meinen Ausführungen die aus dem Veganismus und der Tierrechtsbewegung erwachsene grundsätzliche Ablehnung des Fleischverzehr. Statistischen Angaben zufolge ernähren sich in Deutschland etwa 0,3 % der Gesamtbevölkerung vegan. Das bedeutet andererseits, dass gut 99 % der Gesamtbevölkerung tierische Produkte und somit u. a. auch Fleisch verzehren.

Fleisch als elementarer Bestandteil einer gesunden Ernährung

Fleisch als Lebensmittel genießt folglich in der Verbraucherschaft eine sehr positive Wertschätzung und es erfreut sich anhaltend hoher Beliebtheit. In Deutschland wurden im vergangenen Jahr 7,1 Millionen Tonnen Fleisch verzehrt, was einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 86,3 kg entspricht. Geflügelfleisch, auf das ich mich im weiteren Verlauf konzentrieren möchte, hat in Deutschland einen über die vergangenen Jahre stabilen Verbrauch von 17 bis 18 kg pro Kopf, was gesamt rund 1,4 Millionen Tonnen Verbrauch ergibt. Innerhalb der Kategorie Geflügelfleisch werden Hähnchenfleisch mit rund 9 kg und Putenfleisch mit rund 6 kg je Verbraucher am stärksten nachgefragt.

Dieses sehr klare Bekenntnis der Verbraucher zu Geflügelfleisch und hier insbesondere zu Hähnchen und Puten ist sicher auch in der heutzutage stärkeren Beachtung eines gesundheitsfördernden Lebensstils begründet. Das Ernährungsverhalten ist Gegenstand breiter öffentlicher Diskussion, in der u. a. eine ausgewogene und fettarme Ernährung angemahnt wird. Andererseits kann auch nicht ignoriert werden, dass in der heutigen Zeit küchenfertig vorbereitete Speisen stärker nachgefragt werden und der Außer-Haus-Verzehr an Bedeutung zugenommen hat. Geflügelfleisch, mit seinen diesen Anforderungen gerecht werdenden ernährungsphysiologischen Eigenschaften und der ausgesprochenen Vielfalt der Produkte und Zubereitungsmöglichkeiten, hat sich somit als Lebensmittel in einer modernen, zeitgemäßen und ausgewogenen Ernährung etabliert.

Die Frage nach dem Gewissenskonflikt

Die für den 13. Workshop der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung gewählte Themenstellung „Schaurig und lecker zugleich – Fleischerzeugung als Synonym für unlösbare Gewissenskonflikte?“ ist ganz bewusst provokant formuliert. Es ist aber auch so formuliert, wie es viele Fleischerzeuger und -verbraucher bei direkter Befragung beurteilen dürften, nämlich im Sinne eines emotional aufgeladenen Widerspruchs, dass Tiere aufgezogen und geschlachtet werden, um deren Fleisch anschließend genussvoll zu verzehren.

Mit der gewählten Fragestellung wird unstreitig der Bereich der Ethik und der Moralvorstellungen berührt, der von Theologen und Ethikern zu würdigen ist. Für mich als Vertreter der Wirtschaft geht es vielmehr um die Fragestellung, ob die wirtschaftlich betriebene Tierhaltung in der gesamten Wertschöpfungskette Anlass gibt, die Fleischerzeugung bedeutungsgleich mit unlösbaren Gewissenskonflikten zu setzen. Also möglicherweise akzeptieren zu müssen, dass die Erzeugung von „leckerem“ Fleisch als wertvolles Lebensmittel auf Kosten einer „schaurigen“ Tierhaltung basiert, was denen Recht geben würde, die der Auffassung sind, dass wir es in der Fleischerzeugung mit unlösbaren Gewissenskonflikten zu tun haben. Im weiteren Verlauf der Betrachtung beschränke ich mich auf die Geflügelfleischerzeugung.

Die Geflügelhaltung wird immer wieder seitens interessierter Gruppen der Tierschutz- und Tierrechtsbewegung als nicht vereinbar beurteilt mit einer artgerechten Tierhaltung. Es wird wiederholt versucht, mit Bildern einzelner verletzter Tiere, vermeintliche und grundsätzliche Missstände anzuprangern. Es wird hier versucht, eine ganze Branche in Misskredit zu bringen, um auf dieser Art den oben beschriebenen Gewissenskonflikt zu schüren.

Deutsche Geflügelhaltung ist tiergerecht

Nach dem deutschen Tierschutzgesetz gilt der Grundsatz, dass wer ein Tier hält, bereut oder zu betreuen hat, muss das Tier seiner Art und seinen Bedürfnissen entsprechend angemessen ernähren, pflegen und verhaltensgerecht unterbringen, darf die Möglichkeit des Tieres zu artgemäßer Bewegung nicht so einschränken, dass ihm Schmerzen oder vermeidbare Leiden oder Schäden zugefügt werden und muss über die für eine angemessene Ernährung, Pflege und verhaltensgerechte Unterbringung des Tieres erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen.

Die deutsche Geflügelwirtschaft als eine im Grunde noch junge Branche, da die wirtschaftlich betriebene Hähnchen- und Putenhaltung sich erst nennenswert seit den sechziger Jahren entwickelte, zeigt sich diesen tierschutzrelevanten Anforderungen sehr aufgeschlossen. Kein Land dürfte derzeit über vergleichbar hohe, verbindliche Standards in der Hähnchen- und Putenhaltung verfügen wie Deutschland. Die für Deutschland 1999 vereinbarten bundeseinheitlichen Eckwerte zur Haltung von Hähnchen und Puten entstanden unter Federführung des Bundeslandwirtschaftsministeriums gemeinsam mit der Geflügelwirtschaft, den Bundesländern und dem Tierschutz. Sie regeln im Sinne des Tierschutzgesetzes die Pflege und Versorgung der Tiere und legen unter anderem die Besatzdichte fest. Zudem treffen die Eckwerte verbindliche Aussagen über Stallklima, Beleuchtung und Einstreu. Mit den Eckwerten wurde bereits 1999 ein einheitlicher Maßstab an die Hähnchen- und Putenaufzucht festgelegt. Die bundeseinheitlichen Eckwerte haben sich seit Jahren als bewährte, konkrete Ausgestaltung einer tiergerechten Hähnchen- und Putenaufzucht erwiesen. Die Eckwerte haben zudem in den Aufzuchtbetrieben die Voraussetzung geschaffen, die nun unter deutscher Ratspräsidentschaft verabschiedete EU-Richtlinie zur Hähnchenhaltung in die deutsche Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung richtlinienkonform zu überführen.

Ergänzt wird dieser hohe Standard in der Tierhaltung durch Tierschutzregelungen beim Transport und bei der Schlachtung mit der Tierschutz-Transportverordnung und der Tierschutz-Schlachtverordnung sowie durch ein intensives Überwachungs- und Dokumentationssystem durch amtliche und betriebliche Kontrollen entlang der gesamten Prozesskette.

Es kann also festgestellt werden, dass in Deutschland die Hähnchen- und Putenaufzucht verbindlichen Tierschutz-Vorgaben folgt. Die pauschale Anprangerung von vermeintlichen Missständen ist haltlos. Aus der tierschutzrelevanten Betrachtungsebene heraus, sind Geflügelfleischerzeugung und Geflügelfleischverzehr demnach keinem unlösbaren Gewissenkonflikt ausgesetzt.

Losgelöst von der grundsätzlichen und individuell von jedem einzelnen zu klärenden Frage, ob Fleischverzehr ja oder nein, bildet der anerkannt hohe Tierschutzstandard in der deutschen Geflügelhaltung die Basis, ohne Gewissenskonflikt Geflügelfleisch aus deutscher Erzeugung zu verzehren. Es muss aber davon ausgegangen werden, dass auch weiterhin - und trotz verbindlicher Standards und eines ausgeprägten Kontrollsystems - von interessierten Kreisen der Geflügelwirtschaft pauschal weiter ein Fehlverhalten in der Geflügelhaltung unterstellt wird. Wirtschaftsseitig müssen also Maßnahmen konsequent fortgeführt werden, um Vorbehalte, die sich möglicherweise zu unlösbaren Gewissenskonflikten ausprägen können, zu entkräften, so dass sich Verbraucher bewusst und gut informiert für das Lebensmittel Geflügelfleisch entscheiden können.

Besteht ein Gewissenskonflikt in der Politik?

Und genau an dieser Stelle einer sachgerechten Verbraucherinformation offenbart sich ein Gewissenskonflikt der ganz anderen Art und mit einer ganz anderen Betroffenheit. Fragen wir den Verbraucher, so dürfte ihm nicht bewusst sein, dass das ihm angebotene Geflügelfleisch und daraus hergestellte Geflügelfleischzubereitungen und Geflügelfleischerzeugnisse nicht einem einheitlichen Erzeugungsstandard folgen.

Unterschiedliche Erzeugungsstandards bestehen im Tierschutz, aber auch im Verbraucherschutz, z. B. durch den Einsatz von Arzneimitteln, die in der EU bereits aufgrund mutagener und kanzerogener Wirkung verboten sind, aber in Drittländern noch eingesetzt werden oder auch im Umweltschutz, z. B. hinsichtlich Grundwasserschutz oder Immissionsschutz. Belegt ist, dass die Geflügelfleischerzeugung in Drittländern wie Brasilien, die nicht einem deutschen bzw. zumindest einem europäischen Erzeugungsstandard folgt, deutlich kostengünstiger erfolgen kann und in Verbindung mit der zollbegünstigten Einfuhr in die EU das so hergestellte Geflügelfleisch um bis zu einem Euro pro Kilo günstiger angeboten werden kann als das in Deutschland erzeugte Geflügelfleisch.

Gewissenskonflikte im Kontext des Verbraucherschutzes

Das Vortragsthema mit der Fragestellung nach unlösbaren Gewissenskonflikten sollte durchaus auch im Kontext des Verbraucherschutzes interpretiert werden. Es ist eindeutig zu kurz gedacht, wenn man die Frage nach Gewissenskonflikten allein auf den tierschutzrelevanten Bereich konzentriert, denn diese einseitige Betrachtung ignoriert die Vielfalt der aus der Verbraucherschaft heraus an das Geflügelfleisch zu stellenden Anforderungen.

Daraus lässt sich die berechtigte Frage ableiten, ob nicht der Politik im Rahmen der Geflügelfleischerzeugung ein Gewissenkonflikt unterstellt werden kann. Während man einerseits den Anspruch des Verbrauchers auf Informationen zu Lebensmitteln mit einem Verbraucherinformationsgesetz unterstreicht, wird andererseits seit Jahren eine sachgerechte Aufklärung des Verbrauchers insbesondere beim Kauf von Geflügelfleischzubereitungen, den so genannten „Convenience-Produkten“, die in großen Umfang mit importierter Drittlandsware hergestellt werden, blockiert.

Der heute schon auf hohem Niveau betriebene internationale Handel mit Geflügelfleisch zeigt weiter deutliche Zuwachsraten, deutlich stärker als bei Rind-, Schweine- und Lammfleisch.

Deutschland nimmt hierbei die Rolle eines großen Importeurs ein. Der Marktanteil der deutschen Erzeugung zur Versorgung der Bevölkerung in Deutschland liegt bei rund 60 %, d. h. der Verbrauch an Geflügelfleisch in Deutschland wird etwa zu einem Drittel durch Importe gedeckt. Diese stammen zum einem aus EU-Mitgliedsstaaten, aber auch in erheblichem Umfang aus Drittländern, insbesondere aus Brasilien und Thailand.

Brasilien baut die Erzeugung stark exportorientiert weiter drastisch aus. Von 1995 bis heute stiegen die brasilianischen Geflügelfleischexporte um rund 600 %.

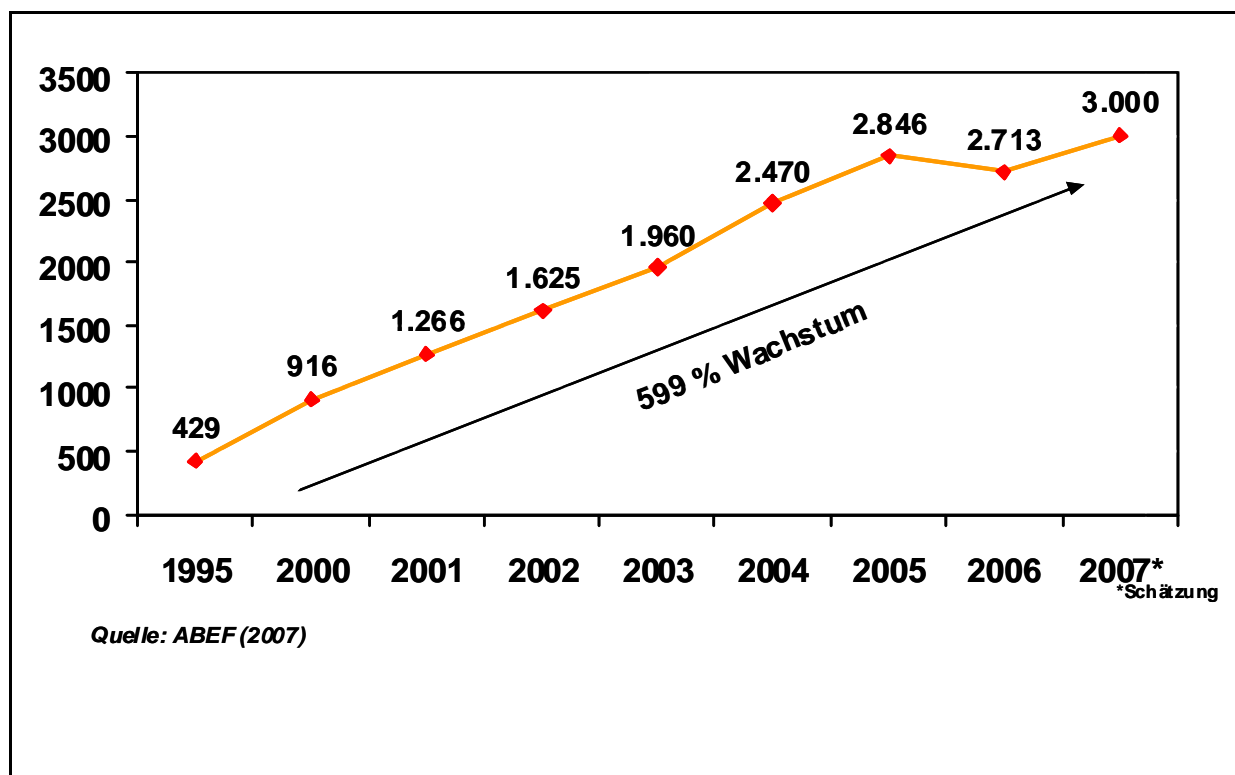


Abb.: Geflügelfleischexporte Brasilien (in 1.000 Tonnen)

Auf Platz 10 der größten Importeure von brasilianischem Geflügelfleisch steht Deutschland und auch von dem in die Niederlande exportiertem brasilianischem Geflügelfleisch dürfte dieses als Verarbeitungsware in erheblichem Umfang auf den deutschen Markt kommen.

Die größten Importeure von brasilianischem Geflügelfleisch (*ABEF 2007*):

1. Saudi-Arabien
2. Japan
3. Hongkong
4. Südafrika
5. Russland
6. Niederlande
7. Venezuela
8. Vereinigte Arabische Emirate
9. Kuwait
- 10. Deutschland**
11. Singapur
12. Jemen
13. Rumänien
14. China
15. Großbritannien

Die Einfuhr von Geflügelfleisch in die EU aus Drittländern kann für bestimmte Mengen zollbegünstigt auf Basis von Einfuhrzollkontingenten gemäß Artikel 28 des allgemeinen Zoll- und Handelsabkommens (GATT) erfolgen. Die EU hat sich nach einem erfolgreich von Brasilien und Thailand vor der WTO betriebenen Beschwerdeverfahren hinsichtlich der zollbegünstigten Einfuhr verpflichtet, für gesalzenes oder in Salzlake eingelegtes Geflügelfleisch, für Zubereitungen aus Geflügelfleisch und für Zubereitungen aus Putenfleisch derartige Zollkontingente zu eröffnen. Aktuell drängt auch China bei der EU darauf, die bislang noch unter „Sonstige“ geführten freien Kontingentmengen für die zollbegünstigte Einfuhr gegartem Geflügelfleisches zu bekommen.

Tab.: Einfuhrzollkontingente in die EU für Drittländer nach Art. 28 GATT

Gesalzenes oder in Salzlake eingelegtes Geflügelfleisch

Brasilien	170.807 t
Thailand	92.610 t
Sonstige	828 t

Zubereitungen aus Geflügelfleisch

Brasilien	79.477 t
Thailand	160.033 t
Sonstige	11.443 t

Zubereitungen aus Putenfleisch

Brasilien	92.300 t
Sonstige	11.596 t

Das zollbegünstigt eingeführte gesalzene oder in Salzlake eingelegte Geflügelfleisch kann problemlos bei der Herstellung von Geflügelfleischzubereitungen („Convenience-Produkten“) Verwendung finden, die dann nicht den EU-Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch unterliegen.

Rechtmäßige Irreführung des Verbrauchers

So kann importiertes, tiefgefrorenes Geflügelfleisch durch leichte oberflächliche Behandlung, z. B. mit Salz und Gewürzen, unter Umgehung der EU-Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch dem ahnungslosen Verbraucher als Frischware angeboten werden. Nach den Vermarktungsnormen darf Frischware von der Schlachtung bis zum Verkauf nur zwischen -2 °C und + 4 °C gelagert werden und damit zu keinem Zeitpunkt eingefroren sein.

Völlig im Unklaren wird der Verbraucher auch über die Herkunft des Geflügelfleisches als maßgebliche und wertbestimmende Zutat des küchenfertig vorbereiteten Geflügelproduktes gelassen. Herstellerangaben und Veterinärkontrollnummer sowie die Packungsaufmachung dürften dem Verbraucher allzu oft eine irreführende heimische Erzeugung suggerieren.

Seit Jahren schon drängt die deutsche und europäische Geflügelwirtschaft auf eine Änderung der EU-Vermarktungsnormen. Wirtschaftsseitig vorgeschlagen wurde die Definition der „Frische“ als Zeitraum von 14 Tagen nach dem Schlachten. Zudem braucht es eine verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft, denn eine Angabe zum Ort der Aufzucht stellt eine we-

sentliche Information dar, die dem Verbraucher beim Einkauf nicht vorenthalten werden sollte. Bei den Geflügelfleischzubereitungen bietet es sich an, diese Herkunftsangabe in dem Zutatenverzeichnis zu machen.

Kommen wir zurück auf die Beurteilung der Frage, ob nicht die Politik sich hier im Bereich des für die Geflügelfleischerzeugung relevanten Rechtsrahmens einem Gewissenkonflikt ausgesetzt sehen sollte, die Verbraucherinteressen nicht ausreichend genug zu beachten, während andererseits im Allgemeinen dem Recht der Verbraucher auf Information höchste Priorität eingeräumt wird.

Die Gesprächspartner aus Verbraucherorganisationen sind immer zutiefst betroffen, wenn man ihnen diesen Sachverhalt erläutert, vielfach zeigt sich hier genau die Fassungslosigkeit in Bezug auf die Untätigkeit der Politik wie sie auch in der Geflügelwirtschaft vorherrscht. Nicht nur die Geflügelwirtschaft sondern auch die Verbraucherorganisationen haben wiederholt die Politik angemahnt, endlich eine verpflichtende Vorgabe zur Herkunftskennzeichnung und zur Definition der „Frische“ einzuführen.

Somit kann festgehalten werden, dass die Politik über diese derzeit unbefriedigende Transparenz bei Geflügelfleischprodukten hinsichtlich Herkunft und dem Angebot von ursprünglich tiefgefrorener Ware im Frischezustand sehr wohl informiert ist. Das politische Handeln auf bundespolitischer als auch auf europäischer Ebene in Richtung Änderung des Rechtsrahmens ist jedoch mehr als zögerlich. Es ist überhaupt nicht nachvollziehbar, wenn z. B. bei Eiern mit dem Erzeugercode auf jedem Ei eine Herkunftskennzeichnung vorgeschrieben ist, jedoch bei Geflügelfleisch diese Notwendigkeit nicht gesehen wird. Bei Geflügelfleisch ist die Situation im Vergleich zu den Eiern im Grunde noch weitaus dramatischer. Während die dem Verbraucher angebotenen Eier weitestgehend aus europäischer Erzeugung stammen und damit aufgrund eines gemeinschaftlich harmonisierten Rechtsrahmens nach einheitlichen Standards erzeugt werden, sind die Erzeugungsstandards bei Geflügelfleisch von europäischer Erzeugung und Drittlandsware doch sehr unterschiedlich.

Prozessqualität statt nur Endproduktqualität

Grundsätzliches Merkmal der deutschen und europäischen Erzeugung ist die Prozessqualität über alle Erzeugungsstufen während bei der Drittlandsware allein auf die Endproduktqualität abgestellt wird. Bei der Drittlandsware wie aus Brasilien wird letztlich von Seiten der EU nur darauf geachtet, dass diese für den Verbraucher gesundheitlich unbedenklich ist, z. B. dass keine Rückstände von Arzneimitteln enthalten sind. Ignoriert werden all die am Prozess orientierten Qualitätskriterien, wozu Aspekte des Tier-, Verbraucher- und Umweltschutzes

gehören, gemäß dem seitens der EU propagierten Konzeptes „vom Stall bis zum Verbraucher“.

Dass es anders als bei den Eiern im Bereich der Geflügelfleischerzeugung bislang nicht zu den gewünschten Anpassungen des Rechtsrahmens gekommen ist, dürfte wohl auch dem Aspekt geschuldet sein, dass der Eiermarkt fast ausschließlich aus europäischer Erzeugung versorgt wird, hingegen der Geflügelfleischmarkt in erheblichem Umfang mit Drittlandsware. Es ist zu vermuten, dass hier welthandelspolitische Aspekte in anderen Wirtschaftsbereichen eine Rolle bei der mangelnden Durchsetzung notwendiger Regelungen im Geflügelfleischsektor spielen, was aber nicht bedeuten kann, dass die deutsche und europäische Politik tatenlos bleibt. Engagiertes und durchsetzungsstarkes Handeln der Politik auf Welthandelsebene ist dringend geboten. Es ist aber eher unrealistisch davon auszugehen, dass die Erzeugungsstandards in der Geflügelfleischerzeugung in naher Zukunft weltweit harmonisiert werden, dennoch und gerade deswegen ist entscheidend, „im Kleinen“ sinnvolle und notwendige rechtliche Vorgaben zur Definition „Frische“ und zur Herkunftskennzeichnung bei Geflügelfleisch, Geflügelfleischzubereitungen und Geflügelfleischerzeugnissen zu machen.

Die Globalisierung der Geflügelfleischmärkte wird weiter intensiv voranschreiten. Auf WTO-Ebene sollte weiter mit Nachdruck an der Festlegung von Erzeugungsstandards im Tier-, Verbraucher- und Umweltschutz nach dem Grundsatz einer auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Erzeugung gearbeitet werden.

Mitgestaltung durch die Wirtschaft

Diese Prozesse der Ausgestaltung angemessener Rahmenbedingungen sind durch die branchenbezogene Arbeit der berufsständischen Verbände und Organisationen konstruktiv und sachlich fundiert zu begleiten. Den fortschreitenden globalisierten Geflügelfleischmärkten haben auch die Organisationsstrukturen der Geflügelwirtschaft zu folgen. Unverändert braucht es gut aufgestellte berufsständische nationale Organisation. Mit der bereits 1966 gegründeten a.v.e.c., der europäischen Vereinigung der Geflügelschlachtereien und des Geflügelfleischhandels besteht eine leistungsfähige Repräsentanz der europäischen Schlachtgeflügelwirtschaft. Eine noch junge weltweite Plattform der Geflügelfleischerzeugung und -vermarktung ist der in 2005 gegründete IPC International Poultry Council. Im IPC sind derzeit 21 Länder vertreten, die rund 85 % der weltweiten Geflügelfleischerzeugung repräsentieren.

Vision und Wirklichkeit der ökologischen Fleischproduktion

1. Können wir uns überhaupt noch eine ökologische Lebensmittelproduktion leisten?

Wie die gesamte Lebensmittelwirtschaft, so steht auch die Welt der Fleischproduktion vor vielen Herausforderungen. Die Sicherstellung der Ernährung einer immer noch zunehmenden Weltbevölkerung, die Gesundheit der Menschen, der Klimawandel, die Erhaltung genetischer Ressourcen, die Globalisierung, die Verstädterung und damit veränderte Werte und Normen (Tierschutz) sowie einer „Ent-Biologisierung der Gesellschaft“ und nicht zuletzt die Erhaltung attraktiver vielfältiger Landschaften und Bewahrung ländlicher und besonders agrikultureller Traditionen.

Im Kontext dieser Problemvielfalt mutet die Ökologische Fleischproduktion unangemessen an. Sie scheint ein Luxus exklusiver Gesellschafts- bzw. Personengruppen – insbesondere der westlichen Welt – zu sein. Trotzdem kann und will sich der Ökologische Landbau dieser Verantwortung und damit der Diskussion nicht entziehen. In über 100 Ländern der Erde wird auf mehr als 31 Millionen Hektar zertifizierter Öko-Landbau betrieben (Willer & Yussefi, 2006). Auf rund 40 Milliarden US-Dollar wird der weltweite Handel mit Bio-Produkten für das Jahr 2006 beziffert (www.organicmonitor.com), bei jährlichen Steigerungsraten von mehr als zehn Prozent.

Auch wenn der Ökologische Landbau nicht alle Probleme der Welt lösen kann, so ist sie jedoch in der Lage, einen wichtigen Beitrag zu leisten. In low-input-Systemen insbesondere in ärmeren Gebieten der Erde kann sie Produktionssteigerungen erreichen und Mehrwerte schöpfen. Sie erhält die Biodiversität und sicher hohe Lebensmittelqualität, besonders in Gesellschaften mit wenig ausgeprägten Kenntnissen im Einsatz von Pestiziden, Tierarzneimitteln und Kunstdüngern.

In den entwickelten Ländern wie Deutschland kämpft der Ökolandbau jedoch um seine Rolle. Wurde sie mit der EU-Verordnung 2092/91 als Lösung für die Überproduktion der konventionellen Agrarproduktion (dafür die Subventionierung des Ökolandbaus), die Erhaltung und schonende Nutzung biotischer und abiotischer Ressourcen (Ökolandbau in Wasser- und Naturschutzgebieten), Tierschutz sowie die Pflege von Landschaft sowie Aufrechterhaltung

von Traditionen (ländliche Entwicklung mit dem Image von Biolandwirtschaft) angesehen, so fehlt heute vielfach diese Berechtigung.

Eine subventionierte Marktentlastung ist nicht mehr notwendig, Lebensmittel werden knapp. Der konventionelle Landbau hat – nicht ohne politischen Druck – seine Tierschutz- und Umweltkompetenz gesteigert. Es gibt sowohl in der konventionellen als auch in der ökologischen Tierhaltung viele ungelöste Probleme in der Tiergesundheit und im Tierschutz. In der Klimawirkung (CO₂-Äquivalente pro kg Produkt) und nachhaltigen Nutzung abiotischer Ressourcen (reduzierte Pestizid-Einsatz, Nitratbelastung von Gewässern) sowie tiergerechten Ställen (Milchvieh, Bullenmast, Freilandhaltung von Hennen) kann sich der konventionelle Landbau vielfach mit dem konventionalisierten Biolandbau durchaus messen.

In vielen Punkten hat der Ökologische Landbau noch einen Vorteil, der Abstand wird aber geringer. Es gibt ein Entwicklungsdefizit im Vergleich zum konventionellen Landbau. Je mehr der Ökologische Landbau „konventionalisiert“ (Heß & Rahmann, 2005), umso mehr kommt es zu einem Rechtfertigungsproblem für höhere Preise, besseres Image und gesellschaftliche Leistungen.

2. Gibt es eine Entwicklungs- und Identitätskrise im Ökolandbau?

Es ist überall sichtbar, dass der Markt für ökologische Lebensmittel die Nische verlassen hat. Die Bio-Umsätze erreichten 2006 in Deutschland bereits 4,5 Milliarden Euro. Heute gibt es die rund 40.000 mit dem Biosiegel versehenen Lebensmittel praktisch überall – sogar an vielen Tankstellen. Große Supermarktketten und selbst Discounter sind in den Markt eingestiegen (Aldi ist der größte Bio-Kartoffel-Verkäufer). Höhepunkt war 2007 der Einstieg vom LIDL-Eigentümer Schwarz in die Biosupermarkt-Kette *basic*. Diese hat deutlich gemacht, dass es nicht nur graduelle sondern grundsätzliche Veränderungen im Bio-Segment gibt. Bio ist nicht mehr gleich Bio. Eine Marktdifferenzierung ist deutlich erkennbar: „biologisch-dynamisch bis biologisch-ökonomisch“. Prinzipien hin, Visionen her, es wird produziert und verkauft, was der Markt verlangt.

Ursprünglich basierte der Ökologische Landbau auf die Idee einer umweltfreundlichen, tiergerechten und die Lebensqualität steigernden naturnahen Landwirtschaft. Über die landwirtschaftliche Praxis hinaus war und ist sie ein Lebensmodell. Sie schließt die Vollwernernternährung, neue soziale Lebensformen und auch über die Lebensmittelproduktion hinausgehende nachhaltige umweltfreundliche Konsum- und Verhaltensweisen ein. Dieses ist längst nicht mehr überall gegeben, wie der Spiegel in seinem Leitartikel „Die Bio-Welle“ in der Ausgabe 36/2007 schildert. Nachdem Pioniere (Landwirte und Konsumenten) ein glaubwürdiges Im-

ge für Bio-Produkte aufgebaut haben – gegen den Widerstand aus vielen Ecken, unter anderem der Fleischwirtschaft – hat sie heute eine Marktbedeutung und Respekt erlangt, aber auch vielfach ihre Visionen und Prinzipien – kurz gesprochen: ihre Unschuld – verloren.

Es gibt heute eine deutlich wahrzunehmende Identitäts- und Visionskrise in der Öko-Szene. Dieses zeigten auch die Reaktionen auf den Spiegel-Leitartikel. Die Recherchen waren zwar nicht tiefgehend, aber korrekt. Die Bio-Szene stimmt der kritischen Betrachtung zu. Es gibt gegenwärtig zwei erkennbare Tendenzen in der Bio-Szene:

- „Billig-Bio“ (EU-Bio) mit weniger Ideologie, mehr Markt für Bio-Lifestyle.
- „Premium-Bio“ (einige bestehende Verbände, neuer Verband) als Zurück zu den Wurzeln

Es ist nicht klar, welcher Trend sich durchsetzt. Ich gehe davon aus, dass es eine zunehmende Marktdifferenzierung geben wird.

3. Wie und in welcher Qualität wird heute ökologisch Rind- und Schweinefleisch produziert?

Die Ökologische Fleischproduktion wird durch die Regeln der EU-Verordnung 2092/91 definiert. Auch die Anbauverbände haben diese fast identisch übernommen. Kernpunkte sind dabei das Platzangebot im Stall, der Auslauf/Weidegang, Fütterung, Gesundheit/Hygiene und Zucht.

Die ökologische Tierhaltung unterscheidet sich weniger von der konventionellen bäuerlichen Tierhaltung als z.B. der Pflanzenbau. Tierarzneimittel dürfen therapeutisch eingesetzt werden, es werden die gleichen Hochleistungsrassen bzw. -linien gehalten und das Leistungsniveau ist hoch. Trotzdem ist es nicht leicht, die Handelsklassen mit den Restriktionen zu erzielen. Dieses gilt besonders für die Fleischproduktion.

3.1 Bio-Rindfleischproduktion

Kälbermast, Bullenmast und Mutterkuhhaltung (mit bzw. ohne Ausmast der Absetzer) repräsentieren die wesentlichen Produktionsverfahren der Rindfleischerzeugung. Während die ökologische Wirtschaftsweise die Ansprüche der hoch intensiven Mastverfahren der spezialisierten Kälber- und Bullenmast v. a. an Fütterung und Haltung nicht erfüllen kann, passt sich die Mutterkuhhaltung ideal in die Systemvoraussetzungen und -ansprüche eines ökologisch wirtschaftenden Landwirtschaftsbetriebes ein. Dies deckt sich mit der Tatsache, dass die männlichen Kälber aus der ökologischen Milchviehhaltung fast ausnahmslos in die konventionelle Rindermast gelangen (Deblitz, 2004). In die gleiche Richtung weist der hohe Anteil

der ökologisch gehaltenen Mutterkühe mit rund 18 % an der Gesamtzahl der in Deutschland gehaltenen Mutterkühe, während es bei den Milchkühen nur gute 2 % sind (ZMP, 2007a). Die Erzeugung von ökologischem Rindfleisch erfolgt daher am rationalsten durch die spezialisierte Rindfleisch-Erzeugung auf der Grundlage der Mutterkuhhaltung mit Fleischrinderherkünften in horizontal und vertikal vertraglich organisierten Produktionssystemen (Weißmann, 2000).

Der mengenmäßige Anteil von ökologisch erzeugtem Rindfleisch am Gesamtaufkommen von Rindfleisch in Deutschland liegt bei rund 2 % bis 3 % (ZMP, 2007a) und belegt damit nach Schaf-Ziegen-Fleisch den zweiten Platz. Dieser Umfang stellt eine relativ stabile Größenordnung dar. Allerdings wird das Vermarktungspotenzial als deutlich größer angesehen (Deblitz, 2004). Der Anteil von Frischfleisch am Markt für Fleisch und Wurstwaren ist im Bio-Bereich deutlich höher als im konventionellen Bereich. Er beträgt rund 30 % im Bio-Bereich gegenüber 9,2 % im konventionellen Bereich (Beukert und Simons 2006, S. 6).

Für die Bereitstellung gehobener sensorischer Fleischqualitäten spielt der intramuskuläre Fettgehalt eine wesentliche Rolle. Um eine ausreichende Marmorierung zu erlangen, muss gleichzeitig eine nicht unerhebliche äußerliche Fettabdeckung in Kauf genommen werden. Die intramuskuläre Fetteinlagerung gelingt am leichtesten mit Ochsen und Färsen kleinrahmiger bzw. frühreifer Rassen. Großrahmige bzw. spätreife Rassen, noch dazu der Kategorie Jungbulle, benötigen hohe Mastintensitäten und hohe Mastengewichte bis eine nennenswerte Marmorierung zu verzeichnen ist (Augustini und Weißmann, 1999).

Diese kurz skizzierten Zusammenhänge belegen, dass

das Handelsklassensystem solche Produktionsverfahren konterkariert, die durch die geeignete Kombination von Genotyp, Kategorie und Mastintensität in der Lage wären, die Fleischqualität positiv zu beeinflussen.

eine erfolgreiche Mast auf die geeignete Kombination von Genotyp, Kategorie und Mastintensität angewiesen ist.

Vor diesem Hintergrund nimmt es nicht Wunder, dass sich die ökologische Rindfleischerzeugung hauptsächlich über die Prozessqualität auf der Grundlage der EU-Öko-VO bzw. der Regelwerke der nationalen Anbauverbände profiliert. Eine standardisierte, gehobene Produktqualität (Schlachtkörper- und/oder Fleischqualität) kann nicht verzeichnet werden. Dazu sind die Strukturen in Produktion und Vermarktung zu vielfältig. Darüber hinaus fehlt es an

einem verbindlichen Qualitätsleitbild zur Optimierung der Schlachtkörper- und Fleischqualität und folglich an der stringenten Umsetzung (Branscheid et al., 1999).

Es kann bei standortangepasster Bio-Rindfleischproduktion postuliert werden, dass bei einer Vermarktungsorientierung auf Schlachtkörperqualität eher spätreife Genotypen (hoher Muskelfleischertrag, Plastizität der Körperprofile), bei einer Orientierung auf Fleischqualität eher frühreife Genotypen (verstärkte Fettsynthese) genutzt werden sollten (u. a. Kögel, 1999; Dufey und Chambaz, 1999; Peachey et al., 2002; Chambaz et al., 2003; Destefanis et al., 2003). Ebenso gilt die grundsätzliche Beziehung, dass eine hohe Mastintensität umso zwingender wird, je mehr die Nutzung spätreifer Genotypen im Focus steht (u. a. Augustini et al., 1992) und umgekehrt.

Neben der Prozess- und Produktqualität hat die Wirtschaftlichkeit des Verfahrens wesentlichen Einfluss auf die Entwicklung einer nachhaltigen ökologischen Rindfleischproduktion. Eine kritische Betrachtung führt jedoch zu der Erkenntnis, dass sich die ökonomische Situation in der ökologischen Rindfleischerzeugung bei weitem nicht so gut darstellt, wie es das oben beschriebene Handlungspotenzial auf Seiten der Produktionssysteme bzw. -verfahren erwarten lässt.

Die Vermarktung ökologisch erzeugten Rindfleisches erfolgt im Wesentlichen über Direktvermarktung, Öko-Metzgereien und Naturkosthandel sowie zunehmend den Lebensmittel-einzelhandel (v. a. KFF Fulda, Edeka West, Thönes Natur). Das Fleisch kommt aus der Mutterkuhhaltung und stammt von Absetzern oder von nach dem Absetzen ausgemästeten Tieren. Dieses letztgenannte Verfahren ist als wirtschaftlich erfolgreiche Variante tatsächlich relativ wenigen, gut strukturierten Spezialisten vorbehalten.

3.2 Bio-Schweinefleischproduktion

Noch immer ist die ökologische Schweinehaltung vergleichsweise gering entwickelt. Die Bestände bewegen sich in den letzten Jahren mit relativ geringen Schwankungen in Größenordnungen von rund 9.500 produzierenden Sauen, 150.000 erzeugten Ferkeln sowie 170.000 erzeugten Mastschweinen. Der Fehlbetrag von Ökoferkeln am Schlachtaufkommen wurde durch konventionell erzeugte Ferkel ausgeglichen.

Nach wie vor beträgt der Anteil von ökologisch erzeugtem Schweinefleisch am bundesdeutschen Gesamtaufkommen nach vorsichtigen Schätzungen maximal rund 0,5%. Die Jahre 2005, 2006 und 2007 sind durch gewisse Nachfragesteigerungen gekennzeichnet, die jedoch das Gesamtbild nicht wesentlich verändern. Das knappe Angebot wird durch Preissteigerungen auf über 3,60 € pro kg SG (September 2007) dokumentiert. Grundsätzlich ist da-

von auszugehen, dass auch die ökologische Schweinehaltung dem sog. Schweinezyklus unterworfen sein wird, was valide Zukunftsschätzungen nicht nur erschwert, sondern letztlich auch müßig erscheinen lässt.

Die ökologische Schweinemast zeichnet sich im Vergleich zu den in hohem Maße standardisierten Verfahren der konventionellen Mast durch eine große Heterogenität hinsichtlich Haltung, Rassewahl und Fütterung aus. Dies resultiert letztlich aus der Vielfalt der Vermarktungswege und -ziele. Da diese Mannigfaltigkeit in ihrer Gänze hier nicht abgebildet werden kann, sollen einige wesentliche Grundsätzlichkeiten näher beleuchtet werden.

Der Markt für ökologisches Schweinefleisch ist nicht nur klein. Er hat in den letzten Jahren sehr deutliche Schwankungen nach oben und unten erlebt. Die Entwicklung der Produktionsmengen und der Nachfrage zeigt nicht das aus vielen anderen ökologischen Produktionsbereichen gewohnte Bild einer – von begrenzten Wachstumspausen unterbrochenen – alles in allem, jedoch kräftigen Aufwärtsbewegung. Wir haben es mit einem Bereich zu tun, in dem durchaus für längere Zeit der Rückwärtsgang eingelegt werden musste, was im Besonderen auch für die Erzeugerpreise gilt. Im längerfristigen Trend gibt es zwar Wachstum. Dieses muss jedoch als moderat bezeichnet werden.

Weitere Steigerungen der Nachfrage sind zu erwarten, weil mittlerweile auch der klassische LEH Bio-Schweinefleisch ordert – allerdings in begrenzten Mengen (vgl. ZMP 2006, S. 217). Bio-Schweinefleisch und aus Schweinefleisch gemachte Bio-Wurst werden jedoch auf absehbare Zeit Randsegmente bleiben. Dies gilt auch, wenn auch auf einem höheren Ausgangsniveau, für die Angebotspalette des Naturkostfachhandels, von Reformhäusern und von konventionellen Fleischereien.

Mit dem Eintritt in den konventionellen LEH verändern sich jedoch die Ansprüche an die Produktqualität. Der konventionelle Handel nimmt nur Partien mit einem hohen Muskelfleischanteil ab, und er verlangt neben einer kontinuierlichen Andienung große Partien mit einheitlicher Qualität (vgl. ÖKOMARKT Forum 18/2006, S. 2). Auf die ökologischen Schweinefleischerzeuger kommt deshalb nicht nur die Aufgabe zu, die entsprechenden Schlachtkörperqualitäten zu produzieren, sondern auch die Aufgabe, die Vermarktungs- und Logistikstrukturen den spezifischen Ansprüchen des LEH anzupassen. Dieses ist bislang nicht gelöst.

Die Regelwerke des ökologischen Landbaus (und auch die zukünftigen Vermarktungsperspektiven) fordern eine bedarfsgerechte Fütterung. Deren Umsetzung verlangt die Kenntnis des Energie- bzw. Nährstoffbedarfes der Tiere, der Inhaltsstoffe in den Futtermitteln sowie

des Futteraufnahmevermögens der Tiere. Eine bedarfsgerechte Fütterung hat grundsätzlich den Vorteil, dass sie Aspekte der Tiergesundheit, Umweltgerechtigkeit und Wirtschaftlichkeit in einen Gleichklang bringt. Es sei angemerkt, dass bei gleichem Leistungsniveau und gleicher genetischer Herkunft bei den Energie- und Nährstoffansprüchen keine Unterschiede zwischen ökologisch oder konventionell gehaltenen Tieren bestehen.

Im Hinblick auf die Fleischerzeugung spielt das Verhältnis von Energie zu den limitierenden Aminosäuren eine herausragende Rolle. Und genau hier liegt im ökologischen Landbau das größte Problemfeld, während die Bedarfsdeckung bzw. Rationsgestaltung hinsichtlich Energie, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen unproblematisch erscheint. Dafür verantwortlich sind die Begrenzungen der Zukaufmöglichkeiten bzw. Verfügbarkeiten von Futtermitteln mit einer entsprechenden (Roh)Proteinqualität. Wobei das Problem deutlich verschärft wird, durch die Initiativen zur 100% ökologischen Fütterung bzw. dem Auslauf der Sonderregelungen zum Zukauf von Futtermitteln nicht ökologischer Herkunft. In der konventionellen Mast liegt mit Sojaextraktionsschrot eine Rationskomponente vor, die sich durch einen hohen Rohproteingehalt, ein günstiges Aminogramm und hohe Aminosäurenverdaulichkeiten auszeichnet und in geradezu idealer Weise zur Ergänzung bzw. Abrundung betriebseigener Futtermitteln geeignet ist. Da Sojaextraktionsschrot in der ökologischen Fütterung ausdrücklich verboten ist, muss auf andere Eiweißfuttermittel zurückgegriffen werden.

Als Alternativen bieten sich Öko-Sojabohnen (unbedingt auf Toastung achten!) und Öko-Sojakuchen an. Allerdings sind diese relativ teuer und in ihrem Einsatz nicht ganz unumstritten, da sie in Deutschland höchstens im Süden begrenzt aus regionaler Öko-Erzeugung bereitstehen, ganz abgesehen von den Unwägbarkeiten der GVO-Problematik. Verarbeitungsprodukte sind teilweise gut geeignet, stehen aber aus ökologischer Herkunft nur begrenzt zur Verfügung. Dies gilt besonders für Kartoffeleiweiß, das sich für die Ergänzung betriebseigener Öko-Rationen sehr gut anbietet, aber aus ökologischer Herkunft schlechterdings nicht zur Verfügung steht und darüber hinaus teuer ist. Die heimischen Körnerleguminosen Ackerbohne, Erbse und Lupine sind als hochwertige Eiweißquelle leider nur bedingt geeignet. Aufgrund relativ geringer Aminosäuregehalte und Verdaulichkeiten sind sie bei weitem keine direkte Alternative für Sojaprodukte.

Vor diesem Hintergrund muss darauf verwiesen werden, dass in der Vermarktung Schlachtkörperqualitäten eingefordert werden sollten, die den Systemgrenzen des ökologischen Landbaus entsprechen. Diese bewegen sich natürlicherweise in einem Bereich von 54% - 56% Muskelfleischanteil. Allerdings driften hier die Marktentwicklungen deutlich auseinander. Während in der ab-Hof-Vermarktung und in begrenztem Umfang in der regionalen Vermark-

tung Schlachtkörper abgesetzt werden können, die sich eher am unteren Rand der genannten Spanne bewegen, steuern einzelne Initiativen innerhalb der überregionalen Vermarktung Muskelfleischanteile deutlich jenseits der 56%-Marke an (Reinking, 2003; Sonntag, 2004), die nur mit Intensivgenetiken erreichbar sind.

Je mehr die Schlachtkörperqualität (= Muskelfleischanteil) im Zentrum der Vermarktung steht, desto ausgeprägter ist der Zugriff auf moderne, fleischreiche Genotypen. Dies gilt umso deutlicher, je geringer die Rationsgestaltung (absolute Höhe der begrenzenden Aminosäuren und deren Verhältnis zum Energiegehalt in der Ration) das Proteinansatzvermögen der Masttiere unterstützen kann. Diese Tendenz ist mit dem weitverbreiteten Einsatz von Endstufenebern der Rasse Pietrain (Pi_{NN}) in der ökologischen Schweinemast unverkennbar. Das Problem beim Einsatz von Pi_{NN} -Ebern besteht allerdings darin, dass diese eine etwas geringere Fleischfülle vererben, als diejenigen, die im MHS-Genotyp mischerbig (NP) oder gar reinerbig positiv (PP) sind. Daher kann gerade in der ökologischen Schweinefleischherzeugung die Versuchung groß sein, eine mangelhafte Futtergrundlage mit Masttieren zu kompensieren, die über ein deutlich ausgeprägtes Muskelfleisch-Bildungsvermögen verfügen. Die Gefahr der damit einhergehenden, wieder auftretenden PSE-Probleme ist offensichtlich. Die ökologische Schweinefleischherzeugung darf aber solche Entwicklungen nicht zulassen, will sie sich zu einem zukunftsorientierten, nachhaltigen Produktionszweig entwickeln.

Werden mittlere, „öko-angepasste“ Schlachtkörperqualitäten im Bereich von 54% - 56% bei gleichzeitiger Berücksichtigung der Fleischqualität in Form höherer intramuskulärer Fettgehalte angestrebt, so geschieht dies derzeit am sinnvollsten durch den Einsatz von entsprechenden Endstufenebern der Genetik Duroc (Du) und Hampshire (Ha), wenn sie z.B. an die leistungsstarke Standardkreuzung DE x DL auf der Mutterseite angepaart werden. Beim Hampshire ist zu beachten, dass durch seine besondere genetische Ausstattung, dem sog. Hampshire-Effekt, die Kochschinkenausbeute geringer ausfallen kann mit entsprechenden ökonomischen Einbußen.

Kommen z.B. im Rahmen einer ab-Hof-Vermarktung auf der Mutterseite alte Rassen wie z.B. Sattelschweine (Angler Sattelschweine, Schwäbisch-Hällisches Schwein) oder Bunte Bentheimer zum Einsatz, kann zur Erzeugung der Mastendprodukte als Kompromiss zwischen Schlachtkörper- und Fleischqualität ein stressstabiler Pi_{NN} -Eber gewählt werden. Auf den Einsatz reinerbig stressempfindlicher Pi_{PP} -Väter, aber auch mischerbig stressstabiler Pi_{NP} -Eber muss auf Grund der Zuchtgeschichte der Muttergrundlage auf jeden Fall verzichtet werden. In diese wurde bis in die jüngste Vergangenheit immer wieder die Rasse Pietrain in

Form unterschiedlichster Linien eingekreuzt. Das führt noch heute zu unerwünschten Fleischmängeln bei den entsprechenden Kreuzungsnachkommen.

4. Zusammenfassung

Der Ökologische Landbau hat die Nische verlassen und seine Unschuld verloren. Es besteht eine Identitätskrise. Wohin soll es gehen: Zurück zu den Wurzeln oder „konventionalisieren“? In diesem Spannungsfeld ist die Ökologische Rindfleisch- und Schweineproduktion zu sehen. Es sind beides eher noch Nischen, jedoch mit erheblichem Potenzial. Hohe Schlachtkörper- oder Fleischqualitäten sind jedoch noch nicht erreicht. Was möglich ist muss nicht immer der richtige Weg sein. Dieses ist eine Diskussion, die sich die Bio-Szene gegenwärtig stellt.

5. Literatur

- Beukert, C. und J. Simons (2006): Der Markt für ökologisch erzeugte Fleischprodukte: Wachstumsimpulse durch den Aufbau einer effizienten und konsumentenorientierten Wertschöpfungskette. Landwirtschaftliche Fakultät der Universität Bonn, Schriftenreihe des Lehr- und Forschungsschwerpunktes USL, Bonn
- Bussemas, R. (Hrsg.) (2006): Ökologische Schweinehaltung – Praxis, Probleme, Perspektiven. Bioland Verlags GmbH, Mainz und Stiftung Ökologie und Landbau (SÖL), Bad Dürkheim, ISBN-10: 3-934239-22-6 bzw. ISBN-13: 978-3-934239-22-7
- Deblitz, C. (2004): Internationale Wettbewerbsfähigkeit der ökologischen Rindfleischproduktion in Deutschland, Teil I – Produktion. Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg.), Bonn (<http://forschung.oekolandbau.de>)
- Fischer, K., M. Reichel, J.-P. Lindner, M. Wicke und W. Branscheid (200): Einfluss der Vaternierrasse auf die Verzehrsqualität von Schweinefleisch. Arch. Tierz. 43, 477-485
- Heß, J. und G. Rahmann (2005): Ende der Nische? 8. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau. Kassel
- IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movements) (2005): Basic Standards of Organic Farming. Tholey-Theley (neue Version unter www.ifoam.org)
- LfL (Hrsg.) (2005): Fütterungsfibel Ökologische Schweinehaltung. LfL-Information. Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Freising-Weihenstephan (www.LfL.bayern.de)
- Löser, R. (2006): Bioschweinefleisch in Deutschland – Übersicht der Marktstrukturen. In: Weißmann, F. (Hrsg.): 4. internationale Tagung Ökologische Schweinehaltung - Nische oder Wegweiser? Gemeinsame Tagung von Bioland e.V., Die Ökoberater, Natuland e.V., Institut für Ökologischen Landbau der FAL; 31. Januar und 1. Februar 2005 in Petersberg bei München; Tagungsband [CD-ROM]: Trenthorst – Institut für ökologischen Landbau der FAL, www.organicprints.de
- ÖKOMARKT Forum (2006): Zitiert nach 15. Jahrgang, Ausgabe 18 (Hrsg.: ZMP, Bonn)
- Oltersdorf, U. (2003): Entwicklungstendenzen bei Nahrungsmittelnachfrage und ihre Folgen. Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung – BFE, Karlsruhe
- Rahmann, G. (2004): Ökologische Tierhaltung. Eugen Ulmer, Stuttgart
- Reinking, H. F.-W. (2003): Biofleischkonzepte im Vergleich. In: Löser, R., U. Schumacher und F. Weißmann (Hrsg.): 2. internationale Tagung zur Ökologischen Schweinehaltung – Markt und Produktion in der ökologischen Schweinehaltung, 26./27. Februar 2003 in Fulda, Tagungs-

- band: Die Ökoberater – Mücke bei Fulda; Trenthorst – Institut für ökologischen Landbau der FAL
- Sonntag, T. (2004): Vermarktungskonzepte für Naturlandschweine. In: Weißmann (Hrsg.): 3. internationale Schweinetagung – die Zukunft der ökologischen Schweinehaltung. Gemeinsame Tagung von Bioland e.V., Die Ökoberater, Naturland e.V., Institut für Ökologischen Landbau der FAL; 16. u. 17. Feb. 2004 in Haus Düsse; Tagungsband [CD-ROM]: Trenthorst – Institut für ökologischen Landbau der FAL
- Sundrum, A. and F. Weißmann (eds) (2005): Organic pig production in free range systems. Landbau-forschung Völkrode SH 281
- Tober, O., W. Matthes, A. Priepke und B. Thom (2005): Ökologische Schweineerzeugung – Ein Leit-faden. Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern, Dummerstorf
- Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (Stand Juni 2006) – EU-Öko-VO
- Weißmann, F., H.-W. Reichenbach, A. Schön und U. Ebert (2005): Aspekte der Mast- und Schlacht-leistung sowie Wirtschaftlichkeit bei 100% Biofütterung. In: Heß J, Rahmann G (eds) Ende der Nische: Beiträge zur 8. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau, Kassel, 1.-4. März 2005. Kassel: kassel university press, pp 383-386
- Willer, H. und M. Youssefi (Hrsg.) (2006): The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends 2006. 8th, revised edition, International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), Bonn
- www.oekolandbau.de/haendler/marktinformationen/produktmaerkte/fleisch/012...
- ZMP (2007a): Ökomarkt Jahrbuch 2007, Band 68. Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (Hrsg.), Bonn
- ZMP (2007b): Ökomarktforum Nr. 22. Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (Hrsg.), Bonn
- ZMP (2007c): ZMP-Marktbilanz – Vieh und Fleisch. Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (Hrsg.), Bonn
- ZMP (Hrsg.) (2006): Ökomarkt Jahrbuch 2006 – Verkaufspreise im ökologischen Landbau. Materialien zur Marktberichterstattung (Band 60), Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH Bonn
- Zollitsch, W., E. Wagner und S. Mcek (2002): Ökologische Schweine- und Geflügelfütterung. Öster-reichischer Agrarverlag, Leopoldsdorf

REFERENTEN

Professor Dr. Dr. Michael Erhard

Lehrstuhl für Tierschutz, Verhaltenskunde, Tierhygiene und
Tierhaltung der Ludwig-Maximilians-Universität, München

Jan Heemskerk

Clitravi Centre de Liaison des Industries Transformatrices
de Viandes de L'U.E., Brüssel

Dr. Thomas Janning

ZDG Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft, Berlin

Professor Dr. Gerold Rahmann

Institut für ökologischen Landbau (OEL), Westerau

ZIELE UND AUFGABEN

Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung wurde 1995 von der ehemaligen Unternehmensgruppe Stockmeyer (heutige Heristo AG) als eine gemeinnützige Stiftung errichtet. Sie hat ihren Sitz in Bad Rothenfelde, Deutschland, und untersteht der staatlichen Stiftungsaufsicht.

Zweck der Stiftung ist die Förderung und Unterstützung der wissenschaftlichen Lebensmittelforschung jeglicher Art und angrenzender Forschungsgebiete, insbesondere die Erforschung und Untersuchung von Ursachenzusammenhängen in den Bereichen der Landwirtschaft, Rohstoffe und Umwelt, der Produktion, Transformation und Veredelung sowie der Verpackung, Logistik und Distribution. Darüber hinaus soll die Stiftung der Förderung der Bildung und Erziehung sowie des Verbraucherschutzes in den Bereichen Lebensmittel und Ernährung dienen. Es ist ihr ein ausdrückliches Anliegen, die erzielten Ergebnisse einer möglichst breiten Öffentlichkeit und vor allem den direkt Beteiligten zugänglich zu machen.

Erklärte Aufgabe der Stiftung ist somit die systematisch-methodische Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und – damit einhergehend – die Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Dieses Ziel will die Stiftung vor allem durch gezielte Unterstützung von Wissenschaft und Forschung sowie durch spezifische Bildungs- und Informationsaktivitäten erreichen. Es sollen Arbeiten gefördert und Veranstaltungen durchgeführt werden, deren Ergebnisse

- neue Einsichten in die Probleme der Landwirtschaft, Industrie und Handel zeitigen,
- die Notwendigkeit einer neuen Bewertung von Problemen offensichtlich machen und
- praktikable Lösungsansätze beinhalten.
- Diesem Ziel dienen in besonderer Weise der jährlich zu aktuellen Themen durchgeführte Workshop, der „Stockmeyer Wissenschaftspreis“ und ein internationaler Wissenschaftler-Austausch.

Organe der Stiftung sind das Kuratorium und der Vorstand. Dem Kuratorium gehören Professor Dr. Lutz Bertling (Vorsitzender), Professor Dr. Dr. Manfred Gareis, Professor Dr. Erwin Märklbauer und Bernd Schmidbauer (MdB) an. Es entscheidet in allen Angelegenheiten der Stiftung von grundsätzlicher Bedeutung, insbesondere über die Fördertätigkeit innerhalb des zuvor mit dem Vorstand beschlossenen Projektrahmens. Es gestaltet das Programm von Veranstaltungen, setzt die thematische Ausrichtung des Preises fest und gibt den Gegenstand von Forschungsarbeiten vor. Das Kuratorium trägt somit die Verantwortung für die Ziele und die Konzeption der Fördertätigkeit der Stiftung. Vorsitzender des Stiftungsvorstandes ist Heinrich W. Risken, Geschäftsführer ist Ekkehard Risken. Repräsentant der Stiftung in Berlin ist Rechtsanwalt Dr. Christoph Mecking.

BISHERIGE WERKSTATTBERICHTE

- ◆ Werkstattbericht 1, 1995
BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie)
- ◆ Werkstattbericht 2, 1996
Europäisches Lebensmittelrecht – Praxis, Erfahrungen, Perspektiven
- ◆ Werkstattbericht 3, 1997
Im Wettlauf mit der Wahrheit – Lebensmittelsicherheit als Thema von Wissenschaft, Politik und Journalismus
- ◆ Werkstattbericht 4, 1998
**Neue Techniken – neue Risiken?
– Lebensmittelsicherheit und Verbraucherverhalten**
- ◆ Werkstattbericht 5, 1999
Moderne Ernährung – Lifestyle
- ◆ Werkstattbericht 6, 2000
Sichere Lebensmittel – gesunde Ernährung
- ◆ Werkstattbericht 7, 2001
BSE – eine unendliche Geschichte?!
- ◆ Werkstattbericht 8, 2002
Spurenanalytik: Sicherheit oder Verunsicherung des Verbrauchers?
- ◆ Werkstattbericht 9, 2003
Nutztiere – Mittel zum Leben
- ◆ Werkstattbericht 10, 2004
Das verordnete Lebensmittel
- ◆ Werkstattbericht 11, 2005
**Konventionelle – ökologische Lebensmittel:
Ein Vergleich**
- ◆ Werkstattbericht 12, 2006
**Grenzen der Massentierhaltung. Vogelgrippe, Schweinepest,
BSE – und kein bisschen weise?**
- ◆ Werkstattbericht 13, 2007
(Irr)Wege zum Fleisch!?

Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
Parkstraße 44 – 46
D-49214 Bad Rothenfelde
Tel.: 05424/299-150
Fax: 05424/299-111
E-Mail: info@heinrich-stockmeyer-stiftung.de
Homepage: www.heinrich-stockmeyer-stiftung.de