

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 14.03.2022

Seite: 13

Wie viel Eifel steckt im „Eifelschwein“?

Wenn es ums Fleisch geht, spielen neben dem Preis bei der Kaufentscheidung vieler Verbraucher auch Haltungsform und Herkunft der Tiere eine zunehmende Rolle. Wir klären, woher das Fleisch aus der Produktion des Wittlicher Schlachthofs stammt.

VON CHRISTIAN MOERIS

WITTLICH Alles Eifel, oder was? Der Wittlicher Schlachthof wirbt auf seiner Internetseite mit dem Werbeslogan „Die Eifelschwein-Garantie“, der auf dem Logo neben einem sichtlich glücklich grinsenden Schwein zu sehen ist. Dabei stammen die meisten Schweine, die in Wittlich geschlachtet werden, gar nicht aus Ställen von Eifelbauern. Wie passt das zusammen und welche Rolle spielt das „Eifelschwein“ tatsächlich in der Fleischproduktion des Wittlicher Schlachthofs?

Die „Eifel-Schwein-Garantie“ beziehe sich nur auf Schweine, die von Landwirten aus der Eifel stammen, erklärt John R. Krupp, der bei Simon-Fleisch neben der Exportleitung auch die Öffentlichkeitsarbeit des Unternehmens verantwortet. „Diese werden uns entweder direkt vom Landwirt oder über die hiesige Erzeugergemeinschaft SVG aus Idenheim beziehungsweise ein Viehhandelsunternehmen zugeliefert. Nur diese Schweine werden mit dem Logo der Eifel-Schwein-Garantie versehen und entsprechend vermarktet.“

Zum Jahresbeginn 2021 hatte die Simon Holding zusammen mit der Familie Fuchs den Schlachthof in Gerolstein erworben (wir berichteten). „Wir bedienen mittlerweile die Regionalprogramme im Schweinefleisch vorrangig aus dem Betrieb in Gerolstein. Dort werden ausschließlich Schweine aus der Eifel geschlachtet.“ Die Regionalmarken würden eigene Vertriebskanäle darstellen, so Krupp, die vom Kunden explizit bestellt werden. „Wir können unseren Kunden das „normale“

Eifelschwein anbieten. Darüber hinaus sind wir Mitglied der Regionalmarke Eifel und können auch Fleisch von Schweinen anbieten, bei denen die Landwirte diesem Programm angeschlossen sind.“

Krupp: „Aufgrund der schrumpfenden landwirtschaftlichen Strukturen in der Eifel stammen heute in einer Woche leider nur noch fünf bis zehn Prozent aller Schlachtschweine aus der Eifel.“ Damit kommen nicht wirklich viele der 1,1 Millionen Schweine, die Simon-Fleisch jährlich schlachtet und verarbeitet, aus der Eifel. Wie Krupp erklärt, habe das auch damit zu tun, dass es in der Eifel immer weniger Schweinezüchter gebe: „Den Rückzug vieler Landwirte aufgrund von aktuell niedrigen Preisen für Schweine, wachsenden Auflagen, einem erhöhten Kostendruck und einer stetig wachsenden Bürokratie beobachten wir bereits seit einigen Jahren mit Sorge. Diese Situation hat sich durch die Marktverwerfungen aufgrund der Corona-Pandemie und des Ausbruchs der Afrikanischen Schweinepest im Jahr 2020 nochmals verschärft.“ Liegt der geringe Anteil des Eifelschweins an der Fleischproduktion vielleicht auch am Preisdenken des Verbrauchers? Krupp: „Der Vermarktungspreis von Schweinefleisch aus Regionalprogrammen unterscheidet sich deutlich vom Preis konventioneller Ware. Der Verbraucher muss etwa mit dem Doppelten rechnen. Jegliche Regionalprogramme verlangen in der Regel besondere Haltungsbedingungen der Tiere, die zu höheren Kosten führen. Dazu kommen zusätzliche Kosten in der Produktion infolge der Sortierung und der se-



Die „Eifel-Schwein-Garantie“ bezieht sich nach Angaben des Schlachthofes Simon nur auf Schweine, die von Landwirten aus der Eifel stammen. SYMBOLFOTO: ARCHIVISTOCK

paraten Zerlegung.“

Simon-Fleisch bewerte die Entwicklung zu einer stärkeren regionalen Nachfrage als positiv. Krupp: „Die Gesellschaft muss sich jedoch darüber bewusst werden, dass es weder Regionalität, noch verbesserte Haltungsformen „zum Nulltarif“ gibt. Alle berechtigten Anstrengungen, die seitens der Erzeuger unternommen werden, führen zu deutlich höheren Kosten und damit zwangsweise zu einem höheren Preis an der Fleischtheke.“

Die Schweine, die Simon-Fleisch schlachtet, stammen demnach überwiegend „aus den großen Erzeugerregionen in Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und Hessen“. Aufgrund der Lage im Grenzgebiet zu Belgien, Frankreich und Luxemburg bekommt das Unternehmen „auf kurzen Transportwegen auch viele Schweine aus den umliegen-

den Nachbarländern“. Krupp: „In der Eifel beobachten wir leider seit Jahren einen zunehmenden Rückgang der Schweine haltenden Betriebe, sodass wir auch zukünftig auf eine Versorgung aus den benachbarten Bundesländern und EU-Ländern zurückgreifen müssen.“

Neben Preis und Herkunft des Schweinefleischs spielt bei der Kaufentscheidung mancher Verbraucher auch die Haltungsform eine Rolle. Seit April 2019 kennzeichnen viele Händler Fleischprodukte einheitlich mit einem freiwilligen Siegel zur Haltungsform. Die vier Kennzeichnungen „Stallhaltung“, „Stallhaltung Plus“, „Außenklima“ und „Premium“, worunter Bio-Fleisch angeboten wird, sollen dem Verbraucher Einblick in die Haltungsform sowie das dabei zugestandene Tierwohl bieten. Mehr und mehr Händler wie auch Discounter sind

dabei, die Haltungsformen ihres Fleischsortiments Schritt für Schritt in Richtung „Premium“ umzustellen. Im Sinne des Tierwohls wird die reguläre Stallhaltung nach den gesetzlichen Mindeststandard so zum Auslaufmodell erklärt. Billigfleisch soll, so die Vorstellung, aus den Ladentheken verschwinden.

Was hat Simon-Fleisch zum Thema Tierwohl und den unterschiedlichen Haltungsformen zu bieten? Simon-Fleisch sei Mitglied der „Initiative Tierwohl“, sagt Krupp, und vermarkte neben konventioneller Ware, also Fleisch von Schweinen der Haltungsstufe eins (Stallhaltung), auch Fleisch von Schweinen aus den Haltungsstufen „Stallhaltung Plus“ und „Premium“.

Die Haltungsstufe „Premium“ sei der Bio-Bereich und die höchste Stufe. „Etwa ein Drittel der von uns geschlachteten Schweine stammt bereits der zweiten Haltungsstufe. Der Bio-Anteil ist im Schweinefleischbereich derzeit noch eine Nische, die allerdings ein gewisses Wachstumspotenzial hat.“ So komme nur etwa ein Prozent der von Simon-Fleisch geschlachteten Schweine aus biologischer Produktion, was in etwa dem deutschlandweiten Anteil der Bio-Mast entspreche. Krupp: „Die Haltungsstufe drei (Außenklima) ist derzeit am Markt noch kaum verfügbar.“ Als mittelständisches Familienunternehmen wolle Simon natürlich im Bereich der höheren Haltungsstufen weiter wachsen. Krupp: „Nichtsdestotrotz müssen wir aber auch dem Markt folgen und uns sowohl an der Nachfrage unserer Kunden, aber auch an der Verfügbarkeit von entsprechenden Rohstoffen orientieren.“