



Geschäftsbericht 2019/2020

Bundesverband
der Deutschen
Fleischwarenindustrie e.V.



Geschäftsbericht *2019/2020*

*Bundesverband
der Deutschen
Fleischwarenindustrie e.V.*

Vorwort

Das zurückliegende Jahr 2019 war für die Unternehmen der deutschen Fleischwarenindustrie sehr schwierig. Im Herbst hat der außergewöhnliche Anstieg der Preise für Schweinefleisch zu erheblichen Ertragschwierigkeiten geführt. Nach einer kurzen Phase der Marktberuhigung sorgte die Corona-Pandemie zunächst bei vielen Unternehmen für einen deutlichen Produktionsanstieg durch die gestiegene private Nachfrage. Dann erfolgten hohe Infektionszahlen bei Mitarbeitern in großen Schlachtbetrieben, welche die Arbeits- und Lebensbedingungen von Werkvertragsarbeitnehmern in die öffentliche Diskussion gebracht haben. Die Fleischwarenindustrie geriet ebenfalls in diesen Fokus, weil zwischen den verschiedenen Bereichen der Fleischwirtschaft nicht differenziert worden ist.

Die Krise hat erneut deutlich vor Augen geführt, wie zunehmend wichtig das Thema Kommunikation für die Fleischwarenindustrie geworden ist, um die Standpunkte der Branche gegenüber der Öffentlichkeit herauszustellen. Die Entscheidung der Mitgliedsunternehmen unseres Verbandes künftig eine deutlich aktivere Rolle einzunehmen, hat in den zurückliegenden Monaten bereits erste positive Resultate gezeigt. Es wird notwendig sein, diese Anstrengungen zu verstärken, um in einer zunehmend digitalisierten Welt Gehör zu finden.

Die Unternehmen der Fleischwarenindustrie haben einen festen Platz in der Gesellschaft, sie stellen weltweit geschätzte Wurstwaren in hoher Qualität und Vielfalt her und bieten 65.000 Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz, deshalb kann die Branche selbstbewusst und zuversichtlich in die Zukunft schauen.

Thomas Vogelsang
Geschäftsführer

Sarah Dhem
Präsidentin

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Rohstoffkosten stürzen Fleischverarbeiter in die Preis-Krise	7
Covid-19 / Coronakrise	9
Fleischproduktion rückläufig	12
Afrikanische Schweinepest	15
Tierwohl als gemeinsame Aufgabe	17
Schwerpunkt Lebensmittelrecht	18
Fleischverzehr leicht gesunken	21
Produktion legt 2019 leicht zu	22
Außenhandel mit Wurstwaren	23
Verbandsgliederung	24
Regionale Verbände	25
Mitarbeit in Organisationen und Gremien	26
Produktionsausschuss	27
Vertretung in Gremien	28
Forschungsvorhaben	29

Rohstoffkosten stürzen Fleischverarbeiter in die Preis-Krise

Das Auftreten der Afrikanischen Schweinepest in China und der damit verbundene drastische Abbau der Schweinebestände haben zu einer enormen Nachfrage Chinas auf dem Weltmarkt geführt. Auch deutsche Unternehmen, die bislang Nebenprodukte und Ware nach China geliefert haben, die im europäischen Markt nur sehr wenig nachgefragt wird, liefern angesichts der hohen Ertragsmöglichkeiten erhebliche Mengen Schweinefleisch. Für die heimische Verarbeitungsindustrie, die etwa die Hälfte des aufkommenden Schweinefleisches verarbeitet, ergaben sich dadurch zeitweise Versorgungsengpässe.

Die hohe Nachfrage drohte sogar die Ansätze der Branche für mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit in Deutschland zu gefährden, weil diese Themen auf dem Weltmarkt noch eine untergeordnete Rolle spielen. Wie bereits im Jahr zuvor reagierten die Unternehmen des Lebensmittel Einzelhandels nur mit erheblicher Zeitverzögerung auf die geänderten Marktpreise, so dass die Fleischwarenhersteller zeitweise unter massiven Ertragsproblemen leiden mussten.

Der enorme Wettbewerb der Handelsunternehmen untereinander verbunden mit der hohen Konzentration hat während der zurückliegenden Jahrzehnte zu einem völligen Ungleichgewicht zu den Lebensmittelherstellern geführt, das durch die Austauschbarkeit vieler Produkte

Tabelle 1:

Viehbestände in der Bundesrepublik Deutschland (Angaben in 1.000 Stück, Novemberzählung)

Tierart	2018 ¹⁾	2019 ²⁾	+/- in %
Rinder insgesamt¹⁾	11.949	11.708	-2,0
davon			
Kälber bis einschl. 8 Monate	2.472	2.412	-2,4
Jungrinder mehr als 8 Monate bis einschl. 1 Jahr	1.111	1.073	-3,5
Rinder mehr als 1 bis unter 2 Jahre	2.829	2.751	-2,8
Rinder 2 Jahre und älter	5.535	5.472	-1,1
Schweine insgesamt³⁾	26.445	25.926	-2,0
davon			
Ferkel	7.672	7.662	-0,1
Jungschweine unter 50 kg	5.049	4.810	-4,7
Mastschweine 50-unter 80 kg	5.360	5.274	-1,6
Mastschweine 80-unter 110 kg	5.284	5.090	-3,7
Mastschweine 110 kg und mehr	1.227	1.288	5,0
Zuchtsauen insgesamt	1.837	1.784	-2,9
davon trächtig	1.314	1.293	-1,6

Quelle: Statistisches Bundesamt, BLE (414)

¹⁾ endgültiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2018

²⁾ vorläufiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2019

³⁾ Deutschland (ohne Stadtstaaten)

und ihrer Hersteller noch verstärkt wird. Durch die mittelständische Struktur der Fleischwarenindustrie ist es in der Vergangenheit nicht wie anderen, konzerngeprägten Bereichen der Ernährungsindustrie gelungen, Marken aufzubauen und dadurch die Position gegenüber dem Einzelhandel zu stärken.

Die Sandwichposition zwischen den wenigen großen Rohstofflieferanten und dem Einzelhandel hat in den zurückliegenden Jahren zu deutlichen strukturellen Veränderungen der Branche geführt, die sich künftig noch verstärken werden. Zudem haben sowohl die Schlachtbetriebe als auch die Einzelhandelsunternehmen in den zurückliegenden Jahren ihre eigenen Kapazitäten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen deutlich ausgebaut. Aus Rohstofflieferanten und Kunden sind deshalb teilweise bereits Mitbewerber geworden. Diese Entwicklung hat die Situation für die mittelständischen Familienbetriebe in den letzten Jahren verschärft.

Fachleute rechnen deshalb mit einem fortschreitenden Konzentrationsprozess in der Fleischwarenindustrie. Zahlreiche Unternehmen der Fleischwarenindustrie haben sich deshalb aufgemacht und suchen Absatzmärkte auch außerhalb des Einzelhandels. Durch den zunehmenden Außer-Haus-Verzehr eröffnen sich insbesondere in der Gastronomie für die Unternehmen neue Möglichkeiten. Die hohe Beschäftigungsquote in Deutschland und die Einführung der Ganztagschulen haben beim Außer-Haus-Verzehr für weiteres Wachstum gesorgt. Durch die Corona-Krise fand diese Entwicklung jedoch vorübergehend ein jähes Ende. Als weiteres Standbein kommen auch neue Produktbereiche in Frage wie Teigwaren, Suppen oder vegetarische Erzeugnisse. Einige Unternehmen machen zudem erste Erfahrungen mit dem Online-Handel.

Tabelle 2:

Inländische Fleischerzeugung (Nettoerzeugung)

(in 1.000 t Schlachtgewicht)

Fleischart	2018	2019 ¹⁾	+/- in %
Rind- und Kalbfleisch	1.123,5	1.132,7	0,8
Schweinefleisch	5.369,9	5.199,2	-3,2
Schaf- und Ziegenfleisch	34,5	33,0	-4,3
Pferdefleisch	1,8	1,3	-27,8
Innereien	589,5	574,7	-2,5
Geflügelfleisch	1.593,7	1.606,6	0,8
sonstiges Fleisch	53,8	54,2	0,7
Fleisch insgesamt	8.766,7	8.601,7	-1,9

Quelle: Statistisches Bundesamt, Thünen-Institut, BLE (423)

¹⁾ vorläufig

Covid-19 / Coronakrise

Das Auftreten der Corona-Pandemie zu Beginn des Jahres hatte auch auf die Fleischwarenindustrie erhebliche Auswirkungen. Während die Außer-Haus-Lieferanten große Umsatzeinbußen verzeichnen mussten, waren die meisten Unternehmen gefordert, dem erheblichen Anstieg der privaten Nachfrage nachzukommen. Um die Voraussetzungen für die Aufrechterhaltung der Versorgung der Bevölkerung sicher zu stellen, war es wichtig, dass die Ernährungsindustrie als systemrelevant anerkannt worden ist. Neben Fragen der Verfügbarkeit von Desinfektionsmitteln und Schutzkleidung war auch die Funktionsfähigkeit des europäischen Warenverkehrs sicherzustellen und die Pandemiepläne in den Unternehmen umzusetzen. In vielen Fällen mussten Einzelfragen mit den einzelnen Bundesländern geklärt werden, was teilweise mit hohem Aufwand verbunden war. Es ist jedoch rückblickend positiv festzustellen, dass sich die Behörden angesichts der Krise sehr pragmatisch und kooperativ gezeigt haben.

Die Situation änderte sich für Fleischwarenindustrie jäh, als hohe Infektionszahlen bei Mitarbeitern in großen Schlachtbetrieben festgestellt worden sind und auf die Arbeits- und Lebensbedingungen der Mitarbeiter in Werksvertragsverhältnissen zurückgeführt wurden. Wochenlang bestimmte eine sehr emotionale öffentliche Diskussion Politik und Medien. Dabei wurde nicht zwischen einzelnen Bereichen der Fleischwirtschaft differenziert und zur Kenntnis genommen, dass die Arbeitssituation in den vielen mittelständischen Familienunternehmen der Branche nicht mit den großen Schlachtbetrieben zu vergleichen ist. Zudem wurde übersehen, dass Werkverträge und Arbeitnehmerüberlassung in

Tabelle 3:

Gewerbliche Schlachtungen und Fleischanfall

Tierart	Schlachtungen (in 1.000 Stück)		Ø-Schlachtgewicht (in kg je Stück)		Fleischanfall einschl. Fett (in 1.000 t)	
	2018	2019 ¹⁾	2018	2019 ¹⁾	2018	2019 ¹⁾
Rinder bzw. Rindfleisch	3.076	3.090	342	348	1.101	1.126
Kälber bzw. Kalbfleisch	319	322	148	148	47	48
Schweine bzw. Schweinefleisch	56.605	55.099	95	96	5.341	5.225

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

¹⁾ vorläufig

nahezu allen Bereichen der Wirtschaft üblich sind. Neben den Werkverträgen gelangten weitere Themen wie Tierwohl, moderne landwirtschaftliche Erzeugung, Fleischverzehr und die teilweise niedrigen Preise der Lockangebote des Einzelhandels in die Diskussion und verursachten einen schweren Imageschaden für die gesamte Branche. Zudem wurde vom Bundeskabinett beschlossen, Werkverträge und Arbeitnehmerüberlassung in der Fleischwirtschaft künftig zu verbieten sowie die Kooperation zwischen Unterneh-

Tabelle 4:

Fleischversorgung für die Bundesrepublik Deutschland

(in 1.000 t Schlachtgewicht)

Jahr	Anfangsbestand	Erzeugung	Einfuhr ²⁾	Ausfuhr ²⁾	Verbrauch ³⁾
Fleisch insgesamt					
2014	0,0	8.965,4	2.613,7	4.348,8	7.230,0
2015	0,0	8.994,5	2.633,6	4.344,6	7.283,5
2016	0,0	9.056,1	2.714,4	4.461,3	7.309,3
2017	0,0	8.866,0	2.786,0	4.369,7	7.282,3
2018	0,0	8.766,7	2.831,1	4.130,5	7.467,2
2019 ¹⁾	0,0	8.601,7	2.831,0	4.135,3	7.297,5
davon Rind- und Kalbfleisch					
2014	0,0	1.142,6	414,9	482,6	1.074,9
2015	0,0	1.142,8	453,2	463,4	1.132,6
2016	0,0	1.155,5	470,1	455,8	1.169,8
2017	0,0	1.137,0	500,2	435,6	1.201,6
2018	0,0	1.123,5	495,6	421,9	1.197,2
2019 ¹⁾	0,0	1.132,7	501,2	423,2	1.210,7
davon Schweinefleisch					
2014	0,0	5.527,8	1.164,8	2.354,7	4.337,9
2015	0,0	5.576,8	1.099,8	2.398,1	4.278,5
2016	0,0	5.589,6	1.102,6	2.501,5	4.190,8
2017	0,0	5.505,6	1.111,0	2.481,6	4.135,0
2018	0,0	5.369,9	1.129,4	2.393,7	4.105,6
2019 ¹⁾	0,0	5.199,2	1.120,0	2.389,3	3.929,9

Quelle: Statistisches Bundesamt, Thünen-Institut, BLE (414)

¹⁾ vorläufig

²⁾ Fleisch, Fleischwaren, Konserven

³⁾ Nahrungsverbrauch, Futter, industrielle Verwertung, Verluste (einschl. Knochen)

men zu unterbinden. Dieses geplante pauschale Verbot trifft auch die mittelständischen Familienbetriebe, die nur mit der Hilfe der Zeitarbeit Auftragsspitzen wie beispielsweise Aktionen in Einzelhandel, Aufträge der Gastronomie bei Großveranstaltungen oder saisonale Schwankungen abarbeiten können. Das permanente Vorhalten von Mitarbeitern für diese Produktionsspitzen ist den kleineren Unternehmen wirtschaftlich nicht möglich. Auch die Einstellung in zeitlich begrenzte Arbeitsverhältnisse stellt keine Option dar, weil in den überwiegend ländlich strukturierten Regionen nicht genügend Bewerber für befristete Tätigkeiten zur Verfügung stehen. Genau dies ist die Dienstleistung der Zeitarbeitsfirmen.

Ein Verbot von Zeitarbeit würde eine Strukturverschiebung zu Gunsten großer Unternehmen fördern. In der politischen Diskussion wurde nicht ausreichend zur Kenntnis genommen, dass die Arbeitsverhältnisse in der Verarbeitungsindustrie nicht mit der Praxis in großen Schlachtbetrieben zu vergleichen sind. Der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie ist für klare gesetzliche Regelungen, die einen Missbrauch der Werkverträge wirksam beenden, soweit hier Regelungsbedarf besteht. Eine unverhältnismäßige wirtschaftliche Belastung der Unternehmen, die Verlagerung der Produktion in europäische Nachbarländer und die Vernichtung von Arbeitsplätzen muss dabei jedoch vermieden werden.

Bereits die Reduzierung der Schlachtzahlen in der zweiten Jahreshälfte aufgrund der Coronasituation und der beginnenden Abwanderung der Werkvertragsarbeiter hat in der Landwirtschaft zu erheblichen Problemen geführt, weil die durch das Auftreten der Afrikanischen Schweinepest notwendigen Schlachtkapazitäten nicht zur Verfügung gestanden haben. Für die Verarbeitungsindustrie ist die Versorgung mit dem Rohstoff Fleisch langfristig eine wichtige Standortfrage.

Fleischproduktion rückläufig

In Deutschland hat sich im zurückliegenden Jahr die rückläufige Entwicklung bei der Fleischproduktion beschleunigt. Wie aus der vorläufigen Fleischbilanz der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) hervorgeht, lag die Bruttoerzeugung der landwirtschaftlichen Tierhaltung im zurückliegenden Jahr 2019 bei 8,35 Mio. t Schlachtgewicht. Den Höhepunkt hatte die Produktion im Jahr 2016 mit rund 9 Mio. t erreicht.

Insbesondere Schweinefleisch hat seitdem deutlich an Bedeutung verloren. Die Nettoschweinefleischerzeugung nahm 2019 gegenüber dem Vorjahr um 3,2 % auf 5,2 Mio. t ab. Allerdings stieg parallel die Produktion von Rindfleisch leicht um 0,8 % auf 1,13 Mio. t. In etwa der gleichen Größenordnung stieg die Geflügelfleischproduktion auf 1,61 Mio. t. Der Geflügelfleischverzehr, der über viele Jahre deutlich gestiegen war, stagnierte im zurückliegenden Jahr erstmals bei rund 13,8 kg pro Kopf der Bevölke-

Tabelle 5:

Fleischverbrauch und Fleischverzehr je Kopf der Bevölkerung (in kg)

Fleischart	Fleischverbrauch ¹⁾				Fleischverzehr ²⁾			
	2016	2017	2018	2019 ³⁾	2016	2017	2018	2019 ³⁾
Rind- und Kalbfleisch	14,2	14,5	14,4	14,6	9,7	10,0	9,9	10,0
Schweinefleisch	51,9	50,0	49,5	47,3	36,7	36,1	35,7	34,1
Schaf- und Ziegenfleisch	0,9	0,9	1,0	0,9	0,6	0,6	0,7	0,6
Pferdefleisch	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Innereien	0,5	0,5	0,8	0,6	0,1	0,1	0,2	0,2
Geflügelfleisch	20,8	20,8	23,2	23,3	12,4	12,4	13,8	13,8
sonstiges Fleisch	1,4	1,2	1,1	1,1	0,9	0,8	0,8	0,8
Fleisch insgesamt	89,8	88,1	90,1	87,8	60,5	60,0	61,1	59,5

Quelle: Statistisches Bundesamt, Thünen-Institut, BLE (414)

¹⁾ Nahrungsverbrauch, Futter, industrielle Verwertung, Verluste (einschl. Knochen)

²⁾ nach Schätzung des Bundesmarktverbandes für Vieh und Fleisch : ohne Knochen, Futter, industrielle Verwertung und Verluste

³⁾ vorläufig

zung. Deutlich rückläufig entwickelte sich dagegen der Verzehr von Schweinefleisch von 35,7 kg auf 34,1 kg. Die Gründe hierfür dürften auf die kritische Haltung vieler Verbraucher der Schweinehaltung gegenüber zurückzuführen sein. Rind- und Kalbfleisch verbesserten sich dagegen leicht um 100 Gramm auf 10 kg pro Kopf. Insgesamt betrachtet fiel der Fleischverzehr um 1,6 kg auf 59,5 kg pro Kopf.

Insgesamt ist festzustellen, dass sich die Ernährungsgewohnheiten vieler Verbraucher in den letzten Jahren deutlich geändert haben. So ist der private Einkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen im Einzelhandel rückläufig, die Gastronomie – dazu zählen auch Kantinen in Unternehmen und Schulen – haben dagegen als Absatzmarkt hinzu gewonnen. Hier wird deutlich, dass in zahlreichen Haushalten kaum noch gekocht wird, dabei stellt besonders die Zubereitung von Fleisch für viele eine Herausforderung dar. Das Angebot von vorgewürzten und teilweise vorgegarten Fleischprodukten hat deshalb in den zurückliegenden Jahren zugenommen. Im langfristigen Vergleich des Fleischverzehrs während der zurückliegenden Jahre ist allerdings insgesamt festzustellen, dass der Fleischverzehr auf lange Sicht weiterhin sehr stabil ist. Nach Angaben

Tabelle 6:

**Fleischwarenverzehr je Kopf der Bevölkerung (in kg)
in der Bundesrepublik Deutschland**

Jahr	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
kg/Kopf	30,6	29,9	29,6	29,5	29,4	29,2	29,4	29,6	29,4

Quelle: BVDF

der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung lag der Verzehr von Rindfleisch vor zwanzig Jahren mit 10,5 kg pro Kopf und Jahr nur geringfügig über dem Verzehr von heute (2019: 10,0 kg). Schweinefleisch nahm im gleichen Zeitraum deutlich von 41,4 kg auf 34,1 kg ab, während Geflügelfleisch von 9,2 kg auf 13,8 kg deutlich zulegen konnte. Dies ist umso bemerkenswerter, wenn man das erhebliche Angebot an Substitutionsprodukten im Einzelhandel berücksichtigt. Auch die Zahl der Fleischerersatzprodukte, die überwiegend von Unternehmen der Fleischwarenindustrie hergestellt und angeboten werden, ist nach wie vor begrenzt, ein Wachstum findet auf dem Niveau eines überschaubaren Marktanteils statt. Für die Unternehmen, die derartige Erzeugnisse herstellen, öffnet sich allerdings eine willkommene Marktnische.

Im Vergleich zur Nachfrage nach Frischfleisch unterliegen Wurstwaren und Schinken einer deutlich weniger schwankenden Nachfrage. Fleischerzeugnisse haben einen hohen Conveniencewert und sind als regionale Spezialitäten zunehmend gefragt. Zudem ist die Verarbeitung von Fleischteilstücken, die nicht gekocht oder gebraten verzehrt werden, ein wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit. So ist es auch nicht erstaunlich, dass vor dem Hintergrund der Regionalität und Nachhaltigkeit eine möglichst vollständige Nutzung des Schlachttierkörpers bei vielen Verbrauchern eine zunehmende Bedeutung erlangt hat.

Tabelle 7:

Einfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen

(in Tonnen)

Herkunftsland	2017	2018	2019 ¹⁾
EU-27-Länder	20.511	21.939	22.924
Drittländer	2.315	2.285	2.322
insgesamt	22.826	24.224	25.246

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Afrikanische Schweinepest

Das Virus der Afrikanischen Schweinepest hat sich im Laufe der zurückliegenden Jahre langsam vom Kaukasus in Richtung Westeuropa bewegt und dabei in osteuropäischen Ländern erheblichen Schaden angerichtet, weil eine Infektion der Hauschweinbestände nicht verhindert werden konnte. Nachdem bereits seit einigen Jahren sowohl bei Wildschweinen aber auch bei Hausschweinen die ASP in Polen ausgebrochen ist, war ein Ausbruch in Deutschland angesichts der langen Grenze zu Polen nur eine Frage der Zeit. So wurde am 10. September 2020 der erste Fall von ASP bei einem Wildschwein in Brandenburg nahe der polnischen Grenze entdeckt.

Wie zu erwarten war, haben zahlreiche Drittländer, darunter auch der bedeutende Absatzmarkt China, alle Einfuhren von Schweinefleisch aus Deutschland umgehend gestoppt. Dabei spielte es keine Rolle, dass die ASP hierzulande ausschließlich in Wildtierbeständen festgestellt worden ist und Hausschweine auch angesichts der in Deutschland hohen Anforderungen an die Biosicherheit in der Landwirtschaft bislang von einer Infektion verschont geblieben sind. Die vor dem Hintergrund eines drohenden weiteren Preisverfalls steigenden Schlachtzahlen konnten jedoch nicht von den Schlachtbetrieben bewältigt werden, weil diese durch Corona-Infektionen von Mitarbeitern nur eingeschränkt arbeiten konnten. Zudem fehlen auch durch das vorgesehene Verbot von Werk- und Zeitarbeitnehmern ab Beginn des nächsten Jahres bereits heute zahlreiche Mitarbeiter, die frühzeitig in andere Wirtschaftsbereiche abgewandert sind. Auch unter den Aspekten des Tierschutzes hat sich der „Schweinestau“ zu einem für die Landwirtschaft ernststen Problem entwickelt.

Tabelle 8:

Einfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse

(in Tonnen)

Herkunftsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurst und Wurstwaren		
	2017	2018	2019 ¹⁾	2017	2018	2019 ¹⁾
EU-27-Länder	85.153	87.508	85.358	95.708	96.274	102.891
Drittländer	55	39	53	95	146	102
insgesamt	85.208	87.547	85.411	95.803	96.420	102.993

Quelle: Statistisches Bundesamt

¹⁾ vorläufig

Wie sich der Markt für Schweinefleisch vor dem Hintergrund der ASP in Deutschland weiterentwickeln wird, ist völlig offen. Insbesondere für die Teilstücke, die von den Schlachtbetrieben in China vermarktet werden, weil in Europa für Pfoten, Rüssel oder Köpfe keine Nachfrage besteht, dürfte die Vermarktung äußerst schwierig werden. Positiv ist in Zusammenhang mit der ASP das Verbraucherverhalten.

Durch die deutlichen Hinweise der Medien, dass die ASP nicht auf den Menschen übertragbar ist, kam es bislang bei den Verbrauchern zu keinen Verzehrbeschränkungen. Ob dieses Verhalten auch bei einem Sprung des Virus auf Hausschweinebestände bleibt, ist abzuwarten. Beim Auftreten der Klassischen Schweinepest sind in der Vergangenheit zumindest vorübergehend leichte Änderungen der Kaufentscheidungen deutlich geworden.

Tabelle 9:

Ausfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse

(in Tonnen)

Bestimmungsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurst und Wurstwaren		
	2017	2018	2019 ¹⁾	2017	2018	2019 ¹⁾
EU-27-Länder	174.167	167.782	156.109	154.061	152.454	159.040
Drittländer	4.724	4.267	5.745	5.292	6.342	7.253
insgesamt	178.891	172.049	161.854	159.353	158.796	166.293

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Tierwohl als gemeinsame Aufgabe

Das Wohl von Schweinen, Rindern und Geflügel ist vielen Verbrauchern ein großes Anliegen. Deshalb haben die verschiedenen Stufen der Fleischwirtschaft sowie die namhaften Unternehmen des Einzelhandels die Initiative Tierwohl gegründet, die sich heute bereits in ihrer dritten Programmphase befindet. Während in den ersten beiden Phasen die Mehrkosten der Landwirtschaft durch einen Fond des Einzelhandels ausgeglichen wurden, erfolgt der Ausgleich künftig durch eine Marktlösung. Nach nun rund sechsjährigem Bestehen nehmen rund 6.600 landwirtschaftliche Betriebe an der Initiative Tierwohl teil. Kein anderes Programm ist derzeit vergleichbar wirksam und marktfähig. Der Ansatz der Initiative Tierwohl besteht darin, möglichst viele Landwirte einzubeziehen und nicht nur eine Marktnische zu bedienen.

Trotz des zweifellos funktionierenden freiwilligen Systems soll neben das Label der Wirtschaft noch ein staatliches Label gestellt werden. Der frühere Agrarminister Christian Schmidt und seine Nachfolgerin Julia Klöckner haben das System geplant, das bereits vor der Einführung von Tierschutz- und Verbraucherverbänden kritisiert worden ist. Zudem dürfte eine Umsetzung des staatlichen Labels schwierig werden, weil abgesehen von Werbeaufgaben keine finanziellen Hilfen für die Landwirte vorgesehen sind. Aus Sicht der Wirtschaft wäre eine Zusammenarbeit sinnvoller gewesen als der Versuch der Installation eines weiteren Labels.

Insgesamt schwierig stellt sich das Thema Tierwohl für die großen Schlachtbetriebe dar, die am Weltmarkt teilhaben. In den Märkten Asiens zählt allein der Preis im Vergleich zu dem Angebot anderer Mitbewerber aus Europa oder Amerika. Auf der anderen Seite stehen hohe Aufwendungen für das Tierwohl im eigenen Land.

Tabelle 10:

Ausfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen

(in Tonnen)

Bestimmungsland	2017	2018	2019 ¹⁾
EU-27-Länder	37.748	41.440	42.743
Drittländer	1.346	1.417	1.105
insgesamt	39.094	42.857	43.848

Quelle: Statistisches Bundesamt

¹⁾ vorläufig

Schwerpunkt Lebensmittelrecht

In den zurückliegenden Monaten hat Bundesministerin Julia Klöckner die Einführung des französischen Systems der erleichterten Nährwertkennzeichnung vorangetrieben, das sie zuvor vehement abgelehnt hatte. Verbraucherschützer hatten die Einführung verlangt, weil die bereits eingeführte Nährwertkennzeichnung in Tabellenform als nicht plakativ genug gesehen wird, um den Verbraucher hinreichend zu informieren. Zuvor wurde eine Verbraucherbefragung zu vier unterschiedlichen Modellen der vereinfachten Nährwertkennzeichnung durchgeführt. Auch wenn die Nutzung des NutriScore für die Unternehmen freiwillig ist, kann davon ausgegangen werden, dass der Einzelhandel eine Einführung verlangen wird. Die Kritik der Ernährungswirtschaft richtet sich gegen die Einteilung in „gute“ und „schlechte“ Lebensmittel, die durch die Bezugsmenge auf 100 g statt auf eine Portion noch verstärkt wird. Vermeintlich ungünstige Lebensmittel wie Speiseöle mit einem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren erhalten eine negative

Tabelle 11:

Umsatz, Beschäftigte und Arbeitsstunden des Produzierenden Ernährungsgewerbes

Wirtschaftszweig (H.v.= Hersteller von)	Umsatz in Mio. € ¹⁾		Anzahl der Beschäftigten im Monatsdurchschnitt		Geleistete Arbeitsstunden in 1.000 Std.	
	2018 ¹⁾	2019 ¹⁾	2018 ¹⁾	2019 ¹⁾	2018 ¹⁾	2019 ¹⁾
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	139.488,2	144.369,2	446.829	455.561	691.245	701.737
Schlachten und Fleischverarb.	36.771,3	39.679,9	96.457	100.357	160.870	166.037
Schlachten (ohne Geflügel)	13.676,6	14.952,2	22.092	22.869	39.360	39.845
Schlachten von Geflügel	3.846,9	4.012,0	9.874	10.342	17.346	17.660
Fleischverarbeitung	19.247,8	20.715,7	64.490	67.146	104.161	108.530
Fischverarbeitung	2.131,0	2.240,1	5.745	5.774	9.496	9.467
Obst- u. Gemüseverarb.	9.949,8	10.480,0	28.633	29.276	46.805	47.646
Kartoffelverarbeitung	2.007,1	2.069,0	6.760	6.607	11.234	11.114
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	2.574,5	2.420,0	5.162	5.342	8.009	8.198
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	5.368,2	5.991,0	16.711	17.327	27.559	28.330
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	4.133,4	4.238,6	4.345	4.423	7.094	7.220
H.v. Ölen u. Fetten	3.694,1	3.806,5	3.407	3.486	5.519	5.639
H.v. Margarine usw.	439,2	432,1	938	937	1.576	1.583
Milchverarbeitung	27.341,8	28.080,1	42.175	42.384	63.750	63.642
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	26.284,5	27.025,8	38.411	39.131	58.360	59.248
H.v. Speiseeis	1.057,2	1.054,3	3.764	3.253	5.390	4.398
Mahl- u. Schälmmühlen, H.v. Stärke und Stärkezeugnissen	5.170,9	5.441,8	12.711	12.851	19.589	19.626
Mahl- u. Schälmmühlen	3.326,2	3.530,6	9.837	9.912	14.953	15.005
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	1.844,7	1.911,2	2.874	2.939	4.637	4.620
H.v. Back- u. Teigwaren	16.859,8	17.574,5	145.837	146.429	213.120	213.176
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	13.875,1	14.465,1	132.497	132.435	192.328	191.712
H.v. Dauerbackwaren	2.602,9	2.734,5	12.082	12.752	18.839	19.592
H.v. Teigwaren	381,7	375,0	1.258	1.241	1.952	1.872
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	29.931,7	29.279,8	98.261	100.604	149.169	152.559
Zuckerindustrie	2.323,4	2.065,7	5.134	5.118	7.671	7.459
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	9.672,2	9.141,3	36.022	36.721	52.910	53.257
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	4.246,4	4.108,4	8.880	8.999	14.243	14.384
H.v. Würzen u. Soßen	3.884,9	3.906,7	12.970	12.981	21.334	21.809
H.v. Fertiggerichten	3.813,7	3.823,3	14.608	14.627	21.404	21.589
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	1.002,4	992,2	2.936	3.074	4.489	4.699
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	4.988,7	5.242,2	17.712	19.084	27.117	29.362
H.v. Futtermitteln	7.198,6	7.354,4	12.667	13.464	21.352	22.362
H.v. Futterm.f. Nutztiere	4.379,0	4.128,7	6.004	5.956	10.189	9.857
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	2.819,6	3.225,7	6.663	7.508	11.162	12.508
Getränkherstellung	20.241,4	20.306,3	54.414	54.222	85.899	84.243
H.v. Spirituosen	1.699,9	1.656,8	1.844	1.744	2.709	2.540
H.v. Bier	7.832,5	7.850,6	23.894	24.011	37.038	36.498
Mineralwassergewinnung usw.	8.341,4	8.212,8	24.985	24.622	40.848	39.624
Prod. Ernährungsgewerbe	159.729,6	164.675,5	501.243	509.783	777.144	785.980

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

¹⁾ endgültig

²⁾ ohne MwSt.

Bewertung, Limonade mit Süßstoffen schneiden möglicherweise besser ab als natürliche Fruchtsäfte mit einem Gehalt an natürlichem Fruchtzucker. Auch die mögliche Gegenrechnung des hohen Calciumanteils gegen den hohen Fettgehalt bei Käse ist aus Sicht der Fleischwarenhersteller nicht nachvollziehbar, wenn positive Inhaltsstoffe anderer Produkte bei der Bewertung keine Rolle spielen. Zudem handelt es sich beim NutriScore um eine Kennzeichnung, die nur in einigen Ländern der Europäischen Union vorgesehen ist.

Bei den lebensmittelrechtlichen Diskussionen in den verschiedenen Mitgliedsländern und auch zunehmend in Deutschland ist eine zunehmend protektionistische Grundstimmung festzustellen. Ein Beispiel dafür ist die Kennzeichnung der primären Zutat von Erzeugnissen, die angesichts des harmonisierten Lebensmittelrechts ebenso frag-

Tabelle 12:

Umsatz, Beschäftigte und Arbeitsstunden des Produzierenden Ernährungsgewerbes

Wirtschaftszweig (H.v.= Hersteller von)	Entgelte in 1.000 €		Entgeltquote in %		Entgelte je Arbeitsstunde in €	
	2018 ¹⁾	2019 ¹⁾	2018 ¹⁾	2019 ¹⁾	2018 ¹⁾	2019 ¹⁾
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	14.686.827	15.340.514	10,5	10,6	21,25	21,86
Schlachten und Fleischverarb.	2.671.066	2.851.570	7,3	7,2	16,60	17,17
Schlachten (ohne Geflügel)	628.290	658.933	4,6	4,4	15,96	16,54
Schlachten von Geflügel	261.386	282.594	6,8	7,0	15,07	16,00
Fleischverarbeitung	1.781.391	1.910.045	9,3	9,2	17,10	17,60
Fischverarbeitung	167.093	168.869	7,8	7,5	17,60	17,84
Obst- u. Gemüseverarb.	1.054.536	1.110.189	10,6	10,6	22,53	23,30
Kartoffelverarbeitung	238.469	231.938	11,9	11,2	21,23	20,87
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	216.088	226.230	8,4	9,3	26,98	27,60
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	599.978	652.021	11,2	10,9	21,77	23,02
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	220.844	230.195	5,3	5,4	31,13	31,88
H.v. Ölen u. Fetten	179.323	188.031	4,9	4,9	32,49	33,35
H.v. Margarine usw.	41.520	42.162	9,5	9,8	26,35	26,63
Milchverarbeitung (o.H.v. Speiseeis)	1.926.780	1.971.704	7,0	7,0	30,22	30,98
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	1.764.478	1.839.006	6,7	6,8	30,23	31,04
H.v. Speiseeis	162.302	132.698	15,4	12,6	30,11	30,17
Mahl- u. Schälmaschinen, H.v. Stärke und Stärkeerzeugnissen	510.506	529.681	9,9	9,7	26,06	26,99
Mahl- u. Schälmaschinen	353.814	366.922	10,6	10,4	23,66	24,45
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	156.692	162.758	8,5	8,5	33,79	35,23
H.v. Back- u. Teigwaren	3.525.871	3.654.080	20,9	20,8	16,54	17,14
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	3.074.779	3.166.237	22,2	21,9	15,99	16,52
H.v. Dauerbackwaren	410.216	445.402	15,8	16,3	21,78	22,73
H.v. Teigwaren	40.877	42.439	10,7	11,3	20,94	22,67
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	4.066.826	4.243.386	13,6	14,5	27,26	27,82
Zuckerindustrie	299.214	293.503	12,9	14,2	39,01	39,35
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	1.364.014	1.400.989	14,1	15,3	25,78	26,31
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	391.606	401.931	9,2	9,8	27,50	27,94
H.v. Würzen u. Soßen	584.773	597.807	15,1	15,3	27,41	27,41
H.v. Fertiggerichten	501.537	518.383	13,2	13,6	23,43	24,01
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	121.651	128.394	12,1	12,9	27,10	27,32
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	804.032	902.379	16,1	17,2	29,65	30,73
H.v. Futtermitteln	543.306	580.838	7,5	7,9	25,45	25,97
H.v. Futterm.f. Nutztiere	238.398	239.652	5,4	5,8	23,40	24,31
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	304.909	341.187	10,8	10,6	27,32	27,28
Getränkeherstellung	2.582.068	2.576.109	12,8	12,7	30,06	30,58
H.v. Spirituosen	78.575	77.922	4,6	4,7	29,01	30,68
H.v. Bier	1.155.845	1.164.860	14,8	14,8	31,21	31,92
Mineralwassergewinnung usw.	1.201.522	1.173.674	14,4	14,3	29,41	29,62
Prod. Ernährungsgewerbe	17.268.895	17.916.623	10,8	10,9	22,22	22,80

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)
¹⁾ endgültig

würdig erscheint wie angesichts der Tatsache, dass sich Qualität an Herstellungsmethoden oder verwendeten Zutaten ableiten lässt, nicht aber von der Herkunft aus einem Staat. Auch der Hinweis auf kürzere Transportwege ist nicht schlüssig, weil ein Unternehmen an der Grenze zu den Niederlanden deutlich kürzere Transportwege für Zutaten hat, als wenn diese Zutaten aus Süd- oder Ostdeutschland transportiert werden. Bislang wurde diese wachsende Abkehr von den Grundprinzipien des Europäischen Marktes besonders in Ländern beobachtet, die aufgrund verkrusteter Strukturen wenig wettbewerbsfähig sind. Angesichts der zunehmend schwierigen wirtschaftlichen Lage der Landwirtschaft, die teilweise auch durch nationale Vorschriften im Bereich des Tierwohls und des Umweltschutzes geschaffen werden, sind auch in Deutschland zunehmend protektionistische Tendenzen festzustellen.

Nach wie vor unbefriedigend ist die rechtliche Situation der Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte, die sich bewusst an Bezeichnungen von Fleischerzeugnissen anlehnen. Dies wird teilweise als Irreführung des Verbrauchers angesehen, weil trotz möglicher sensorischer Ähnlichkeiten die ernährungsphysiologische Zusammensetzung dieser Produkte völlig unterschiedlich zum Original ist. Im europäischen Rahmen wird deshalb bereits seit Jahren diskutiert, dass vegetarische Erzeugnisse bestimmte Bezeichnungen von Fleischerzeugnissen grundsätzlich verwehrt werden soll. Dies wurde jedoch im Oktober 2020 vom Europäischen Parlament abgewiesen. In Deutschland hat die Lebensmittelbuch-Kommission Festlegungen veröffentlicht, die allerdings wenig praxistauglich sind und die von den Anbietern deshalb abgelehnt werden. Das Lebensmittelbuch legt in der Regel ausschließlich bestehende Verkehrsauffassungen nieder. Prägende Eingriffe, wie dies bei vegetarischen/veganen Produktbezeichnungen versucht worden ist, sind nun bereits wiederholt gescheitert. Das Thema soll deshalb erneut diskutiert werden.

Tabelle 13:

Strukturzahlen der Fleischverarbeitung

	2018	2019 ¹⁾	+/- in %
Nettoumsatz in Mio. €	19.248	20.716	7,6
Beschäftigte im Monatsdurchschnitt	64.490	67.146	4,1
geleistete Arbeitsstunden (in 1.000 Std.)	104.161	108.530	4,2
Entgelte (in 1.000 €)	1.781.391	1.910.045	7,2
Entgeltquote (in €)	9,3	9,2	-1,1
Entgelte je Arbeitsstunde (in €)	17,10	17,60	2,9
Nettoumsatz je Beschäftigten (in €)	298.465	308.522	3,4
Zahl der Betriebe	402	392	-2,5

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

¹⁾ vorläufig

Fleischverzehr leicht gesunken

Die Zahl der Schweineschlachtungen ist während der zurückliegenden Jahre in Deutschland stetig gesunken. So wurden 2018 56,9 Mio. Schlachtungen durchgeführt, und 2019 55,2 Mio. Im Zeitraum Januar bis August 2020 lag die Zahl der Schweineschlachtungen um 2,7 % unter dem Vergleichszeitraum des Vorjahres. Bedingt durch die Engpässe in den Schlachtbetrieben stiegen die Schlachtgewichte in der zweiten Jahreshälfte 2020 deutlich an. Gleichzeitig ging auch der Importbedarf an Ferkeln und Schlachtschweinen in den zurückliegenden Jahren deutlich zurück. Ob diese Situation vor dem Hintergrund einer weiter sinkenden Eigenversorgung anhält, bleibt abzuwarten.

Angesichts der erheblichen Verwerfungen im laufenden Jahr stürzte der Schlachtschweinepreis in Deutschland von über zwei Euro am Anfang des Jahres auf unter 1,30 EUR/kg. Angesichts der niedrigen Marktpreise, steigenden Anforderungen an Umweltschutz und Tierwohl und mangelhaften politischen Rahmenbedingungen für langfristige Investitionen steigen insbesondere Sauenhalter aus der Produktion aus. Die Corona-Pandemie wird auch in vielen anderen Ländern für eine gedämpfte Nachfrage sorgen, so dass auch in Verbindung mit der Afrikanischen Schweinepest weltweit weniger Tiere geschlachtet werden. Bei weiter anhaltendem Nachfragesog aus China ist mit einer international starken Konkurrenz um den Rohstoff Schweinefleisch zu rechnen.

Der Fleischverzehr insgesamt ist in Deutschland im Jahr 2019 gegenüber dem Vorjahr von 61,1 kg um 0,6 kg auf 59,5 kg pro Kopf gesunken. Davon entfallen 34,1 kg auf Schweinefleisch, das sind 1,6 kg weniger als 2018. Der Pro-Kopf-Verzehr von Rind- und Kalbfleisch ist leicht um 0,1 kg auf nun 10,0 kg gestiegen, während der Pro-Kopf-Verzehr von Geflügelfleisch im Vergleich zum Vorjahr unverändert bei 13,8 kg geblieben ist.

Tabelle 14:

Umsatz und Produktionsausstoß

je 1.000 € Personalkosten ohne Lohnnebenkosten

Jahr	Umsatz (in €)	Veränderung geg. Vorjahr in %	Produktions- ausstoß (in t)	Veränderung geg. Vorjahr in %
2014 ¹⁾	12.084	-1,7	1.605	-2,3
2015 ¹⁾	11.658	-3,5	1.593	-0,7
2016 ¹⁾	11.287	-3,2	1.527	-4,1
2017 ¹⁾	11.070	-1,9	1.427	-6,5
2018 ¹⁾	10.805	-2,4	1.426	-0,1
2019 ¹⁾	10.846	0,4	1.325	-7,1

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723) und eigene Berechnungen

¹⁾ bezogen auf die Produktion von Wurstwaren; Schweineschinken, -schultern und Teile davon, mit Knochen; Bauchspeck; Schinken und Teile davon

Produktion legt 2019 leicht zu

Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes konnte die Produktion von Wurstwaren durch die Unternehmen der Fleischwarenindustrie wie auch in den Jahren zuvor leicht von 1.551.045 t auf 1.559.952 t um 0,6 % zulegen. Als größte Produktgruppe konnte Brühwurst ein Plus um 2,7 % auf 985.325 t verbuchen, während Rohwürste ein Minus von 0,4 % auf 413.405 t und Kochwürste ein Minus von 8,7 % auf 161.222 t verzeichnen mussten.

Wesentliche Produktgruppen der Fleischwarenindustrie wie beispielsweise roher oder gekochter Schinken, Braten, Suppen oder vegetarische Produkte werden statistisch nicht erfasst.

Tabelle 15:

Umsatzbeitrag der Fleischwarenfabriken zum Gesamtumsatz der Fleischwarenindustrie

(Deutschland)

Jahresumsatz nach Umsatzgrößenklassen (in Mio. €)	nach der Zahl der Unternehmen			Prozentualer Beitrag der einzelnen Umsatzgrößenklassen zum Gesamtumsatz		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018
unter 2	239	225	221	1,7	1,5	1,5
2 - unter 5	332	347	383	4,9	4,7	5,3
5 - unter 10	128	136	137	4,4	4,4	4,5
10 - unter 20	107	106	108	7,0	6,7	6,7
20 - unter 50	95	94	101	14,3	13,3	14,6
50 und mehr	67	73	68	67,7	69,4	67,4
	968	981	1018	100,0	100,0	100,0

Quelle: Statistisches Bundesamt

Außenhandel mit Wurstwaren

Die europäischen Nachbarländer stellen für die deutsche Fleischwarenindustrie auch 2019 einen bedeutenden Markt dar. Im Jahr 2019 wurden 159.040 t Wurstwaren von Deutschland in die EU-27-Länder geliefert. Dies entspricht einer Zunahme von 4,3 %. Hauptabnehmer deutscher Wurstwaren sind 2019 das Vereinigte Königreich (44.374 t), Frankreich (25.676 t), Dänemark (11.471 t), die Niederlande (11.355 t) und Belgien (10.012 t). Die Einfuhren von Wurstwaren nach Deutschland belaufen sich im zurückliegenden Jahr auf 102.891 t, das entspricht einer Zunahme um 6,9 % zum Vorjahr. Hauptlieferländer waren Österreich (29.606 t), Italien (18.750 t) und die Niederlande (18.510 t).

Der Drittlandsexport von Fleischwaren ist weniger stark ausgeprägt, weil der Verzehr von Wurstwaren in außereuropäischen Märkten bislang anderen Geschmacksgewohnheiten unterliegt. Der Export in Drittländer belief sich 2019 auf insgesamt 7.253 t, (6.342 t in 2018), das ist eine Steigerung um 14,4 % zum Vorjahr. Hauptbestimmungsländer für deutsche Wurstwaren sind 2019 die USA (1.171 t), Japan (1.139 t) und die Schweiz (1.049 t).

Tabelle 16:

Produktionsentwicklung in der Fleischverarbeitung

	2018	2019 ¹⁾	+/- in %
Wurstwaren			
Menge in t	1.551.045	1.559.952	0,6
Wert in 1.000 €	7.182.388	7.533.495	4,9
O-Preis in €/kg	4,63	4,83	4,3
davon Rohwürste			
Menge in t	415.270	413.405	-0,4
Wert in 1.000 €	2.442.930	2.576.716	5,5
O-Preis in €/kg	5,88	6,23	6,0
davon Brühwürste			
Menge in t	959.196	985.325	2,7
Wert in 1.000 €	3.818.182	4.058.676	6,3
O-Preis in €/kg	3,98	4,12	3,5
davon Kochwürste			
Menge in t	176.579	161.222	-8,7
Wert in 1.000 €	921.276	898.103	-2,5
O-Preis in €/kg	5,22	5,57	6,7

Quelle: Statistisches Bundesamt

¹⁾ vorläufig

Verbandsgliederung

Vorstand: Sarah Dhem, Lastrup
Hans-Ewald Reinert, Versmold
Christian Wolf, Schwandorf
Peter Cornelius, Hockenheim
Walter Eisenacher, Göttingen
Dr. Karl Horst Gehlen, Sassenberg/Füchtorf
Beatrice Gugel, Grafenwöhr
Dr. Klaus-Josef Högg, Bonndorf
Johannes Kupfer, Heilsbronn
Andreas Steinemann, Steinfeld

Geschäftsführung: Thomas Vogelsang

Adenauerallee 118
53113 Bonn
Telefon: (0228) 267250
Telefax: (0228) 2672555
E-Mail: info@bvdf.de
Homepage: www.bvdf.de

Stand: November 2020

Regionale Verbände

Verband der Bayerischen Fleischwarenindustrie e.V.

Tumblinger Straße 42
 80337 München
 Telefon: (0 89) 77 65 25
 Telefax: (0 89) 7 21 11 01
 Vorsitzende: Beatrice Gugel
 Geschäftsführer: Philipp Reiners

Verband der Fleischwarenindustrie in Baden-Württemberg e.V.

c/o Böisinger Fleischwaren GmbH
 Riedstraße 3
 78662 Böisingen
 Telefon: (0 74 04) 92 06 – 0
 Telefax: (0 74 04) 70 45
 Vorsitzender: Guido Meurer

Verband der Hessischen Fleischwarenindustrie e.V.

c/o Karl Eidmann GmbH & Co. KG
 Karl-Eidmann-Straße 19
 63486 Bruchköbel
 Telefon: (0 61 81) 97 00 – 0
 Telefax: (0 61 81) 97 00 – 50
 Vorsitzender: Carsten Koch

Verband Niedersächsischer Fleischwarenfabriken e.V.

c/o Werner Schulte GmbH & Co. KG
 Lastruper Wurstwaren
 Ruhrbachstraße 8
 49688 Lastrup
 Telefon: (0 44 72) 13 13
 Telefax: (0 44 72) 84 48
 Vorsitzende: Sarah Dhem

Verband der Fleischwarenindustrie im Saarland und der Pfalz e.V.

c/o Kunzler Fleischwarenfabrik GmbH & Co. KG
 Otto-Kunzler-Straße 1
 66802 Überherrn
 Telefon: (0 68 36) 92 00 – 0
 Telefax: (0 68 36) 62 00 – 39
 Vorsitzender: Michael Neu

Mitarbeit in Organisationen und Gremien

National

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Bundesmarktverband für Vieh und Fleisch (BMV)

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

Deutsches Institut für Normung (DIN)

Förderergesellschaft für Fleischforschung in Kulmbach (MRI)

Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)

German Meat GmbH

Initiative Tierwohl GmbH

Lebensmittelverband Deutschland e. V. (vormals BLL)

Qualität und Sicherheit GmbH (QS)

Stiftung Warentest

Messen

Koelnmesse GmbH

Messe Frankfurt GmbH

International

Liaison Centre for the Meat Processing Industry in the E.U. (CLITRAVI)

Produktionsausschuss:

<i>Dr. Karl Horst Gehlen (Vorsitz)</i>	<i>Stockmeyer GmbH</i>
<i>Michael Ascherl</i>	<i>Ponnath Die Meistermetzger GmbH</i>
<i>André Behrmann</i>	<i>Frank Wiltmann GmbH & Co. KG</i>
<i>Jörg Bergt</i>	<i>SCHULTE Fleisch- und Wurstwaren GmbH</i>
<i>Mirko Dhem</i>	<i>Werner Schulte GmbH & Co. KG</i>
<i>Frank Walter Eisenacher</i>	<i>Börner-Eisenacher GmbH</i>
<i>Alfred Gehr</i>	<i>JACK LINK'S LSI Germany GmbH</i>
<i>Elke Harms</i>	<i>Meica Ammerländische Fleischwarenfabrik</i>
<i>Dr. Klaus-Josef Högg</i>	<i>Hans Adler OHG</i>
<i>Stefan Nitsch</i>	<i>HALKO GmbH</i>
<i>Bernhard Oeller</i>	<i>Wolf Wurstspezialitäten GmbH</i>
<i>Norbert Pooth</i>	<i>GELDERLAND Frischwarenges. m.b.H.</i>
<i>Michael Sauels</i>	<i>Sauels frische Wurst GmbH</i>
<i>Achim Sichelner</i>	<i>Hans Kupfer & Sohn GmbH & Co. KG</i>
<i>Christian Sonnenberg</i>	<i>The Family Butchers Germany GmbH</i>
<i>Richard Struck</i>	<i>Glontaler Fleisch- und Wurstwaren GmbH</i>
<i>Rainer Weber</i>	<i>HERTA GmbH</i>
<i>Herbert Wiggermann</i>	<i>Stockmeyer GmbH</i>
<i>Thomas Winnemöller</i>	<i>The Family Butchers Nortrup GmbH & Co. KG</i>

Vertretung in Gremien

Lebensmittelverband Deutschland e. V. (vormals BLL)

Kuratorium:

Dr. Karl Horst Gehlen Stockmeyer GmbH

Forschungskreis Ernährungsindustrie (FEI)

Vorstand:

Dr. Karl Horst Gehlen Stockmeyer GmbH

Forschungskreis Ernährungsindustrie (FEI)

Erweiterter Wissenschaftlicher Beirat:

Dr. Klaus-Josef Högg Hans Adler OHG

Dr. Wolfgang Kühnl The Family Butchers Nortrup GmbH & Co. KG

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

Vertreterversammlung:

Werner Bittrolff Sassenberg

Norbert Pooth GELDERLAND Frischwarenges. m.b.H.

CLITRAVI

Working Group Technical Legislation & Food Safety:

Karl-Heinz Kiesel Eresing

CLITRAVI

Working Group Supply Chain:

Josef Nachtrab JACK LINK'S LSI Germany GmbH

ANGIVdEW

Sozialpolitischer Ausschuss:

Martin Götz Wolf Wurstspezialitäten GmbH

Qualität und Sicherheit GmbH (QS)

Kuratorium:

Sarah Dhem Werner Schulte GmbH & Co. KG

Fachbeirat Rind und Schwein:

Andreas Mittermeier Stockmeyer GmbH

Christian Sonnenberg The Family Butchers Germany GmbH

Forschungsvorhaben

Abgeschlossene Forschungsvorhaben 2020 unter Beteiligung des BVDF

Koordinierung: *Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 30.11.2020
Quelle: FEI-Datenbank*

Stoffliche und verfahrenstechnische Konzeption veganer Wurstwaren AiF 18622 N

Laufzeit: 2016 – 2019

Forschungsstelle I: *Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft
Prof. Dr. Jochen Weiss/Dr. Monika Gibis*

Forschungsstelle II: *Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL),
Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/Dr. Nino Terjung*

Substitution von tierischen durch pflanzliche Proteine (MeatHybrid) AiF 196

Laufzeit: 2017-2019

Forschungsstelle I: *Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/Dr. Nino Terjung*

Forschungsstelle II: *Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft
Prof. Dr. Jochen Weiss/Dr. Monika Gibis*

**Entwicklung eines Plasma-basierten Verfahrens zur automatischen
„Off-line“-Dekontamination von Slicermessern in der Lebensmittelindustrie
AiF 19256 BR**

Laufzeit: 2017-2019

Forschungsstelle I: Universität Leipzig
Zentrum für Veterinary Public Health
Institut für Lebensmittelhygiene
Prof. Dr. Peggy Braun/Dr. Thiemo Albert

Forschungsstelle II: Leibniz-Institut für Oberflächenmodifizierung e.V. (IOM), Leipzig
Prof. Dr. Dr. Bernd Rauschenbach/
Prof. Dr. Thomas Arnold

**Inhibierung von Effloreszenzen auf der Oberfläche koextrudierter Rohwürste
AiF 19689 N**

Laufzeit: 2017 - 2019

Forschungsstelle I: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft
Prof. Dr. Jochen Weiss/Dr. Monika Gibis

**Laufende Forschungsvorhaben 2020
unter Beteiligung des BVDF**

Koordinierung: Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 30.11.2020
Quelle: FEI-Datenbank

**Entwicklung von Methoden zum Nachweis einer unerlaubten Färbung
von Fruchtkonzentraten und Gewürzextrakten sowie Fleisch- und Wurstwaren
mit Reaktivfarbstoffen
AiF 19637 N**

Laufzeit: 2017 - 2020

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/Dr. Andreas Juadjur

Forschungsstelle II: Technische Universität Braunschweig
Institut für Lebensmittelchemie
Prof. Dr. Peter Winterhalter/
Dr. Gerold Jerz

**Erhöhung der Durchsetzungsfähigkeit von Fleischstarterorganismen
durch Optimierung der Verteilung in der Fleischmatrix
AiF 19690 N**

Laufzeit: 2017 - 2021

Forschungsstelle I: Technische Universität München
Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW)
Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie
Prof. Dr. Rudi F. Vogel

Forschungsstelle II: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/Dr. Christian Hertel

**Irisieren in Koch- und Rohpökelfleisch
AiF 20011 N**

Laufzeit: 2018 – 2020

Forschungsstelle I: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft
Prof. Dr. Jochen Weiss/Dr. Monika Gibis

Forschungsstelle II: Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Institut für Lebensmitteltechnologie
ILT-NRW Labor Fleischtechnologie
Prof. Dr. Ralf Lautenschläger

**Pflanzkohle als Fütterungszusatz zur Reduktion
der Saktol- und Indol-Konzentrationen im Schweinefleisch
AiF 20221 N**

Laufzeit: 2018 – 2021

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/Dr. Nino Terjung

Forschungsstelle II: Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover
Institut für Tierernährung
Juniorprofessur für Diätetik bei Infektionen im Nutztierbestand
Jun.-Prof. Dr. Christian Visscher

Stoffliche und verfahrenstechnische Ansätze zur schonenden Verarbeitung von Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen
AiF 20384 N

Laufzeit: 2018 – 2022

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/Dr. Nino Terjung

Forschungsstelle II: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft
Prof. Dr. Jochen Weiss/Dr. Monika Gibis

Enzymatischer Abbau von Ebergeruch-Substanzen während der Herstellung von Fleischprodukten
AiF 20753 N

Laufzeit: 2019 – 2022

Forschungsstelle I: Max-Rubner-Institut (MRI)
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch, Kulmbach
Prof. Dr. Dagmar Brüggemann / Dr. Bertolt Kranz

Forschungsstelle II: Universität Gießen
Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie
Prof. Dr. Holger Zorn/Dr. Martin Gand

Forschungsstelle III: Universität Göttingen
Department für Nutztierwissenschaften
Abt. Produktqualität tierischer Erzeugnisse
Prof. Dr. Daniel Mörlein

Bestimmung des Reifegrades von Rindfleisch mittels ¹H-NMR-Spektroskopie
AiF 20910 N

Laufzeit: 2019 – 2022

Forschungsstelle: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/Dr. Andreas Juadjur/Dr. Nino Terjung

Nutzbarmachung der Bildung von und Resistenz gegen lytische Enzyme von Laktobazillen in der Rohwurstreifung
AiF 21093 N

Laufzeit: 2020–2023

Forschungsstelle I: Technische Universität München
 Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW)
 Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie
 Prof. Dr. Rudi F. Vogel/
 Prof. Dr. Matthias A. Ehrmann

Forschungsstelle II: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück
 Dr. Volker Heinz/PD Dr. Christian Hertel

Konsequente fungale und bakterielle Biokonversion zur Herstellung von Fermentaten mit anti-gramnegativer Aktivität
AiF 21324 N

Laufzeit: 2020 – 2023

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück
 Dr. Volker Heinz/PD Dr. Christian Hertel

Forschungsstelle II: Universität Hannover
 Institut für Lebensmittelchemie
 Prof. Dr. Dr. Ralf Günter Berger/
 Dr. Franziska Ersoy

Entwicklung und Anwendung eines neuen regelbaren Räucherprozesses und Auswirkung auf die Qualität von Fleischwaren
AiF 21343 N

Laufzeit: 2020 - 2023

Forschungsstelle I: Universität Hohenheim
 Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
 FG Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft
 Prof. Dr. Jochen Weiss/Dr. Monika Gibis

Forschungsstelle II: Universität Hohenheim
 Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
 FG Aromachemie
 Jun.-Prof. Dr. Yanyan Zhang