

„Die Schlachtschweineproduktion in Deutschland expandiert“,...

sagte **Gerhard Pfeffer**, Betriebsleiter des Schlachthofes Landshut.

Vorab ein paar Zahlen und Fakten zur Ist-Situation auf dem Schlachtschweinesektor:

- Deutschland ist europaweit der größte Schweinefleischproduzent und der größte Umschlagplatz für Schweinefleisch.
- Im ersten Halbjahr 2006 wurden von der EU 960.000 t Schweinefleisch exportiert, davon ging rund ein Drittel nach Russland.
- Jedes zweite weltweit produzierte Schwein stammt aus China. Hinzu kommt ein derzeitiges jährliches „Schweinewachstum“ von sechs Prozent.
- In Deutschland werden etwa 50 Millionen Schweine pro Jahr geschlachtet. Bis 2020 wird ein Zuwachs von zehn bis fünfzehn Prozent erwartet.

„Insgesamt wird das Geschehen auf den Weltmärkten immer mehr unsere Preise bestimmen“, sagte Gerhard Pfeffer. „Stark exportorientierte Erzeugerländer wie Brasilien und Dänemark beeinflussen schon heute die Preise für Teilstücke.“

Aufgrund der steigenden Nachfrage aus den osteuropäischen Ländern nach fetteren Teilstücken, können für fettere Schweine wieder besser Preise als noch vor Jahren erzielt werden.

Damit der Absatz der in Südbayern liegenden Schlachthöfe – mit hohem Anteil ‚Hälftenvermarktung‘ – aufrechterhalten werden kann, stellt Gerhard Pfeffer folgende Forderungen an die Schweinemäster:

- Der Magerfleischanteil sollte > 58 Prozent bei stabilen Gewichten sein.
- Wichtig für die Fleischqualität ist eine hohe Stressestabilität (hoher pH_1 -Wert, geringe Tropfsaftbildung).
- Die Schinkenausprägung sollte nicht weiter forciert werden.

Mehrmals betonte Gerhard Pfeffer, dass es enorm wichtig sei, die biologische Vielfalt bei den Schweinen zu erhalten. Er möchte derzeit nicht ausschließlich uniforme Schlachtierkörper. Dadurch würden die Vermarktungsmöglichkeiten und speziell die Kundensortierung eingeschränkt.

„Das deutsche Schweinefleisch hat einen guten Ruf“, ...

... sagte Gerhard Pfeffer. Das soll natürlich so bleiben, denn sonst sei die Wettbewerbsfähigkeit auf den internationalen Märkten gefährdet. Aber von nichts kommt nichts. Deshalb wünscht sich Gerhard

Pfeffer unter anderem eine dokumentierte Qualitätssicherung, zum Beispiel „QS-zertifiziert“. In Schlachthöfen wird das heute schon in Form von Audits von externen Fachkräften geprüft. Hinzu kämen die tiergerechte Haltung, Fütterung und Transport, kurz Animal-Welfare.

Schlachtbefunde aus der Fleischschau

Die Schweinehalter sollten aus den Veterinärbefunden der Fleischschau noch schneller und gezielter als bisher die entsprechenden Konsequenzen ziehen. Sie könnten beispielsweise durch Maßnahmen zur Entwurmung den Anteil von parasitenbefallenen Lebern weitestgehend reduzieren und damit auch eine höhere Wirtschaftlichkeit (höhere Tageszunahmen) erreichen. Im Schlachthof müssten diese wertvollen Innereien nicht mehr vernichtet werden. „Hier gilt es also auch für die Zukunft wirtschaftliche Verluste auf beiden Seiten zu vermeiden“, so Gerhard Pfeffer.

Am Standort Landshut werden die Schlachtbefunde mit jeder Abrechnung an die Lieferanten, zum Beispiel Erzeugergemeinschaften und Händler, übermittelt. Durch diese erfolgt die Weitergabe der Daten an die landwirtschaftlichen Betriebe.