

Schlachtstätten für Rinder und Schafe in Brandenburg: Strukturen und Zukunftsaussichten

Autorinnen: Josephine Lauterbach, Ann-Kristin von Saurma-Jeltsch, Amanda Birkmann, Anna Häring¹

Seit den 1990er Jahren sind die Schlachtkapazitäten für Rinder und Schafe in Brandenburg stark zurückgegangen (Baumgarten 2020, Landesbauernverband Brandenburg e.V. 2020). Ein Großteil der Tiere muss daher weite Transportwege zum Schlachthof zurücklegen. So sind die Tiere auf längeren Transportwegen einem erhöhten Stress ausgesetzt, was sich negativ auf die Fleischqualität auswirken kann und nicht tierwohlgerecht ist (Peral 2019). Die Wertschöpfung der Schlachtung und Verarbeitungsprozesse bleibt zudem nicht in der Region (Hahn 2020).

Für Konsument*innen haben Regionalität und Tierwohl in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen und Einfluss auf ihr Kaufverhalten genommen (LVT Lebensmittelindustrie 2021). Konsument*innen sehen lange Transportzeiten zunehmend kritisch und wünschen sich kürzere Transportwege² bzw. die Tötung des Tieres direkt auf dem Herkunftsbetrieb³. Mittlerweile hat dies in Kombination mit wiederkehrenden Skandalen, wie um den Schlachtbetrieb Tönnies in NRW, zu einem Umdenken in der Politik geführt. So legt der 2019 geschlossene Koalitionsvertrag des Landes Brandenburg einen Schwerpunkt auf den **Ausbau regionaler Wertschöpfung und den Aufbau regionaler Schlachtstrukturen** (SPD Brandenburg et al. 2019).

Die EU-Verordnung EG 853/2004 (Anhang III) bietet seit ihrer Novellierung 2021⁴ mehr Spielräume für die Schlachtung auf dem Herkunftsbetrieb (Fink-Keßler et al. 2020). So können nun bis zu 3 Rinder in einem Schlachtvorgang teil- oder vollmobil geschlachtet werden. Daraus entstehen neue Perspektiven sowohl für handwerkliche Betriebe und Direktvermarkter*innen, aber auch für größere Schlachtereien, die auf veränderte Konsument*innenwünsche reagieren und kurze Transportwege bzw. die Vermeidung von Lebendtiertransporten als Verkaufsargument verwenden könnten. Für die teilmobile Schlachtung von Schafen fehlen jedoch rechtliche Regelungen.

Um bestehende Möglichkeiten für die regionale Schlachtung von Rindern und Schafen zu beleuchten, hat die HNEE die aktuellen Schlachtstrukturen in Brandenburg im Jahr 2021 anhand einer Befragung⁵ von 45 Schlachtunternehmen in Brandenburg untersucht (Tabelle 1).

¹ Fachgebiet Politik und Märkte in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Fachbereich Landschaftsnutzung und Naturschutz, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde.

² Online-Befragung von 800 Konsument*innen in Berlin/Brandenburg, September 2021.

³ Qualitative Erhebung (Fokusgruppendifkussionen) mit 21 Probanden aus Berlin/ Brandenburg im Juni 2021.

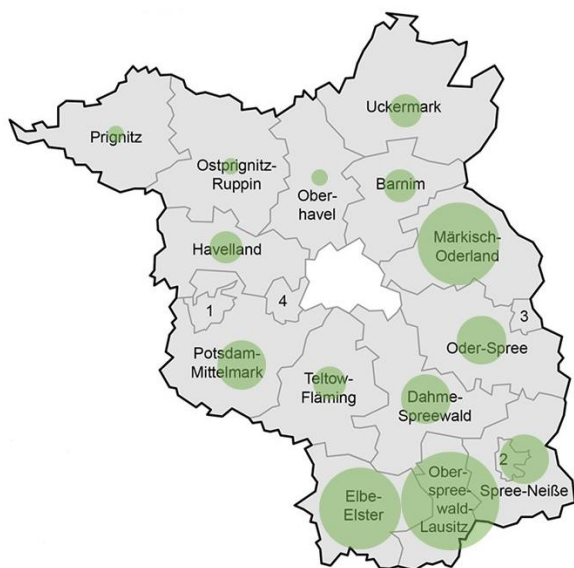
⁴ Angepasst mit der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1374.

⁵ Telefonische Befragung anhand eines semi-strukturierten Interviewleitfadens von Juli bis September 2021.

Tabelle 1: Stichprobe der befragten Schlachtbetriebe* (eigene Darstellung 2021)

	Gesamt	Befragt
Zugelassene Schlachtstätten für Rind und Schaf, gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassener Betriebe für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Deutschland (BLtU)⁶ für Brandenburg	143	45
davon nur Rind	103	25
davon Rind und Schaf	14	14
davon nur Schaf	26	6

*Ausschlusskriterien: Bereits geschlossene bzw. nicht kontaktierbare Unternehmen, Unternehmen die nicht zur Teilnahme an der Befragung bereit waren. Bei den Schlachtstätten für Schafe wurden nur Unternehmen berücksichtigt, die für bestehende Kooperationspartner*innen der HNEE (Projekt Schäfer Schützen) relevant waren.



In jedem Brandenburger Landkreis wurde mindestens ein Betrieb befragt. Aus den Ausschlusskriterien in der Stichprobenziehung ergab sich eine Konzentration auf die südöstlichen Landkreise mit bis zu 6 befragten Unternehmen im Landkreis Oberspreewald-Lausitz. Aufgrund der sehr unterschiedlichen Größen der Betriebe (siehe Betriebsstrukturen), lässt die Verteilung der befragten Schlachtunternehmen jedoch keinen Rückschluss auf die in der jeweiligen Region geschlachteten Mengen zu.

Abbildung 1: Verteilung der befragten Brandenburger Schlachtbetriebe (Quelle: eigene Darstellung 2021, Karte: Landesportal Brandenburg (2022))

Betriebsstrukturen

Sowohl bei Schlachtbetrieben für Rinder als auch für Schafe handelt es sich überwiegend um **kleine bis sehr kleine Betriebe** (<20 Mitarbeiter*innen; Abbildung 2) mit einer durchschnittlichen Mitarbeiter*innenanzahl von 2,9. Sechs der Betriebe gaben an 20 oder mehr Mitarbeiter*innen zu

⁶ https://apps2.bvl.bund.de/bltu/app/process/bvl-btl_p_veroeffentlichung?execution=e1s2

beschäftigen. Diese wurden als statistische Ausreißer in der Berechnung der durchschnittlichen Mitarbeiter*innenanzahl nicht berücksichtigt. Die durchschnittliche Mitarbeiter*innenanzahl dieser großen Betriebe liegt bei 29,8 (Spannweite: 20 bis 50 Mitarbeiter*innen).

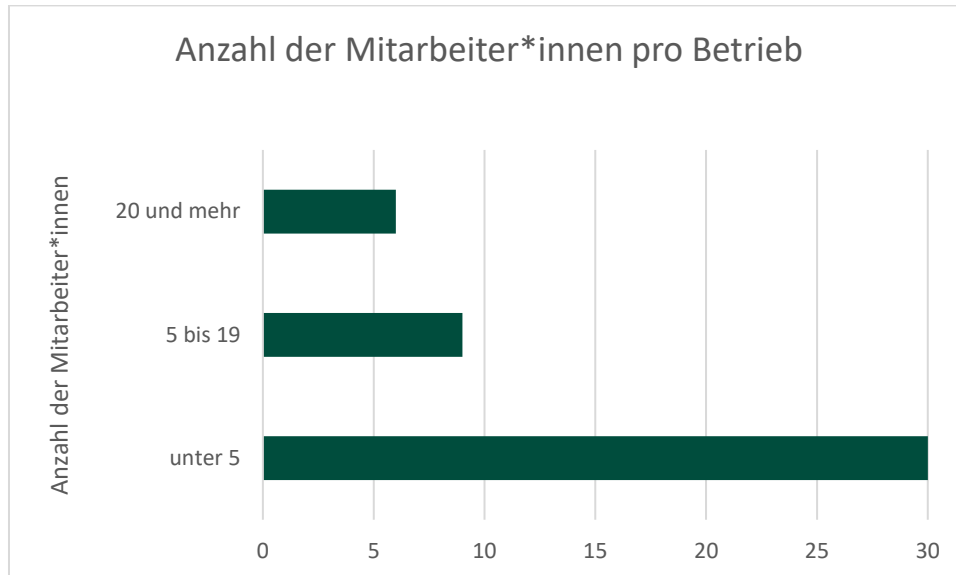


Abbildung 2: Anzahl der Mitarbeiter*innen bei den befragten Betrieben (Quelle: eigene Darstellung, 2021)

Die kleinen Brandenburger Betriebe (< 20 Mitarbeiter*innen) schlachten im Mittel 2,2 Rinder/Woche, wohingegen die großen Unternehmen im Mittel 86,3 Rinder/Woche schlachten. Hierbei fallen insbesondere die vom größten Betrieb wöchentlich geschlachteten 500 Rinder ins Gewicht. Wesentliches Merkmal aller Schlachtstätten ist ihre mit durchschnittlich 92 % hohe bis sehr hohe Arbeitsauslastung⁷.

Schafe werden vor allem saisonal geschlachtet. Im Durchschnitt schlachten die Betriebe 300 Tiere pro Jahr.

Knapp die Hälfte der Unternehmen (22 von 45) weisen eine bereits auditierte bzw. geplante Bio-Zertifizierung für die Schlachtung und/oder die Weiterverarbeitung der tierischen Produkte auf. Unter den großen Betrieben (≥ 20 Mitarbeiter*innen) hat lediglich ein Betrieb eine Bio-Zertifizierung. Über eine Zertifizierung durch den *International Featured Standards Food* verfügt lediglich einer der großen Betriebe und keiner der kleinen.

Betrachtet man ausschließlich die kleinen rinderschlachtenden bio-zertifizierten Betriebe wird ersichtlich, dass diese im Mittel mehr Mitarbeiter*innen beschäftigen (3,3), jedoch weniger Rinder pro Woche schlachten (1,8) als die konventionellen Betriebe, die durchschnittlich 2,1

⁷ Eine von anderen Betriebszweigen gesonderte Bezifferung der Auslastung ist aufgrund der starken Verflechtung von landwirtschaftlichen Betrieben und Schlachtstätten und den daraus resultierenden „geteilten“ Arbeitskräften nicht immer möglich.

Mitarbeiter*innen beschäftigen und wöchentlich 2,6 Rinder schlachten. Die Auslastung ist in beiden Betriebsformen etwa gleich hoch. Dieser Zusammenhang besteht nicht bei den schafschlachtenden Betrieben.

Schlachtung

Der Schlachtprozess findet bei einer großen Mehrheit der Betriebe in Brandenburg in Form von Einzeltierschlachtungen statt. Die Tiere werden einzeln, ohne physischen Kontakt und Sichtkontakt zu Artgenossen in den Schlachtraum geführt, betäubt und anschließend entblutet.

Erfahrungen mit auf der Weide geschossenen Rindern haben bereits 44 % der Schlachtbetriebe gesammelt. Da die Landwirt*innen unter Aufsicht des Veterinäramtes ihre Tiere zumeist selbst schießen, beschränkt sich die Rolle der Schlachtstätten hier auf die Annahme, Zerlegung und Weiterverarbeitung von Weideschustieren.

Eine Zerlegung und Weiterverarbeitung der Schlachtkörper zu Wurst- und Fleischwaren findet in rund 90 % der befragten Schlachtstätten statt. Zwei Betriebe beschränken sich nach der Schlachtung auf die Zerlegung der Schlachtkörper; ein Betrieb führt lediglich Hausschlachtungen durch, bei denen die Zerlegung und Weiterverarbeitung von den Kund*innen selbst übernommen wird. 25 der Betriebe bieten zudem Lohnschlachtungen für Rinder und 16 Betriebe eine Lohnschlachtungen für Schafe an. **Freie Kapazitäten für zusätzliche Lohnschlachtungen sind jedoch nur bei etwa der Hälfte dieser Betriebe und in starker Abhängigkeit zur Jahreszeit verfügbar.** So sind Lohnschlachtungsbetriebe für Rinder und Schafe im Sommerhalbjahr in der Regel weniger ausgelastet als im Winterhalbjahr, was u.a. auf den erhöhten Fleischkonsum der Verbraucher*innen um die Weihnachtsfeiertage zurückzuführen ist. Zudem ist die Haltung und Fütterung der Rinder und eingestellten Schafe in den Wintermonaten im Stall kostenintensiver als eine Weidehaltung im Frühjahr und Sommer, weshalb viele Landwirt*innen eine Schlachtreife zur Einstellung fokussieren. Für schafschlachtende Betrieb gibt es eine zusätzliche Schlachtspitze zu Ostern.

Lieferanten- und Abnehmer*innen

In den Angaben der Betriebe zu ihren Lieferbeziehungen wird die häufige innerbetriebliche Kombination von Schlachtstätten und Landwirtschaften deutlich: Ca. 62 % der Schlachtunternehmen beziehen einen Teil ihrer Schlachttiere aus der eigenen Produktion. Betriebe, die diese Möglichkeit nicht haben, stützen sich in der Regel auf **langfristige Beziehungen** zu landwirtschaftlichen Betrieben aus der jeweiligen Region.

Die **Vermarktungsstrukturen sind in großen wie kleinen Unternehmen gleichermaßen vielfältig und breit** aufgestellt. Der wichtigste Vermarktungsweg für die Fleisch- und Wurstwaren ist über einen eigenen Hofladen oder das eigene Fleischereifachgeschäft (Abbildung 3). Typisch für die großen Unternehmen ist das Führen mehrerer eigener Fleischereifachgeschäfte. Weitere Absatzwege sind gastronomische Einrichtungen, der Lebensmitteleinzelhandel, der Online-Handel und vereinzelt der Großhandel oder das Angebot eines Partyservices als Nischenabsatzweg.

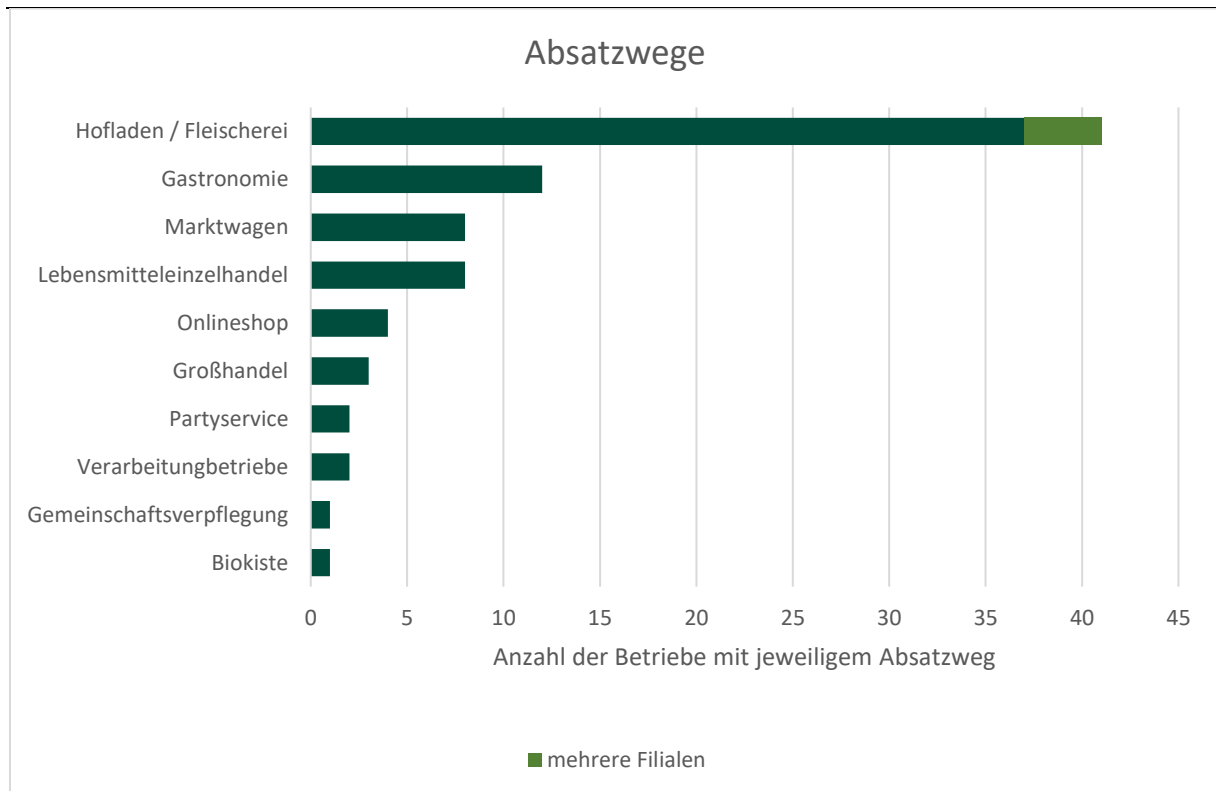


Abbildung 3: Absatzwege der befragten Betriebe nach Nutzungshäufigkeit (Quelle: eigene Darstellung 2021)

Zukunftsaussichten

Die Frage nach erwarteten Entwicklungstendenzen der Schlachtstätten in den nächsten fünf bis zehn Jahren sowie nach möglichen entwicklungshemmenden Faktoren ergibt ein gemischtes Bild. Teilweise wird der Wunsch nach einem Beibehalten der bestehenden Betriebsgrößen und wirtschaftlichen Leistung geäußert (23 von 45 Betrieben; darunter 4 der 6 großen Betriebe), während die anderen Schlachtstätten wachsen möchten (17 von 45; darunter zwei der sechs großen Betriebe). Für einzelne Betriebe wird für die nächsten fünf bis zehn Jahre auch ein Rückgang der Wirtschaftsleistung beziehungsweise sogar eine Schließung erwartet (9 von 45).

Gründe hierfür finden sich unter anderem in einer **unzureichenden Zahlungsbereitschaft** der Verbraucher*innen und den vermehrten und **strengeren Auflagen durch das Veterinäramt** und die Politik. Die größte Herausforderung der Schlachtstätten ist jedoch der **Mangel an qualifizierten Arbeitskräften**. Alle befragten Betriebe gaben an, bei der Suche nach ausgebildeten Metzger*innen, Fleischereifachverkäufer*innen und Auszubildenden mit der Schwierigkeit eines Fachkräfte- bzw. Bewerbungsmangels konfrontiert zu sein.

Fazit

Die Schlachtstätten in Brandenburg sind bis auf wenige Ausnahmen sehr klein und sehr gut ausgelastet. Im Ergebnis werden ein Großteil der Rinder und Schafe überregional bzw. in anderen Bundesländern geschlachtet (Destatis 2021). Die Wertschöpfung wird außerhalb Brandenburgs erzielt. **Um mehr Tiere in Brandenburg schlachten zu können, sind mehr Schlachtstätten mit entsprechenden Kapazitäten erforderlich.**

Für die direktvermarktenden Unternehmen, viele davon mit Bio-Zertifizierung, könnte eine Schlachtung auf dem Herkunftsbetrieb Potenziale bieten, (sehr) tierwohlauffine Verbraucher*innen anzusprechen⁸. Um einen höheren Bekanntheitsgrad dieser Möglichkeit bei den Unternehmen zu erzielen, sollten passgenaue **Informationen zur Schlachtung auf dem Herkunftsbetrieb gemäß der neu gestalteten EU-Verordnung** EG 853/2004 (Anhang III) für kleine Schlachtstrukturen erarbeitet und verbreitet werden (siehe MSGIV 2022). Auch neue Geschäftsmodelle mit einer gemeinsamen Vermarktung wären hier denkbar. Denn verschiedene Pilotprojekte in Zusammenarbeit mit dem (Bio-)Lebensmitteleinzelhandel zeigen, dass Weideschlachtung auch in größerem Maßstab gelingen kann (Alnatura 2021, Bio Rind & Fleisch GmbH RLP 2022).

Während diese Möglichkeit für Rinder bereits besteht, fehlt jedoch noch eine rechtliche Grundlage für eine Weideschlachtung von Schafen. Eine **Nachbesserung der gesetzlichen Regelungen** für Schafe und kleine Wiederkäuer könnte zusätzliche Schlachtmöglichkeiten nach sich ziehen und die **regionale Wertschöpfung für Schafhaltende** steigern⁹.

Um **Fachkräfte** für die Branche zu gewinnen ist eine Image-Kampagne und Ausbildungsoffensive für den Beruf der Fleischer*in / Fleischereifachverkäufer*in angeraten, da das Image dieser Berufe im Vergleich zu anderen handwerklichen Berufen eher schlecht ist (Agrathear 2021). Hierbei sollte auch überregional und grenzüberschreitend gedacht werden.

⁸ Siehe Bruns, Lauterbach, Häring: Consumer preferences towards mobile slaughter – a discrete choice experiment (akzeptierter Beitrag 17th International European Forum on System Dynamics and Innovation in Food Networks).

⁹ Handreichung Wertschöpfungskette Lammfleisch: Herausforderungen und Chancen der Schlachtung von Schafen in Brandenburg, abrufbar unter: www.hnee.de/K6353.

Quellen

- Alnatura (01.11.2021): Alnatura ist erster Bio-Einzelhändler mit Fleisch aus Weideschlachtung. Darmstadt. Abgerufen am 30.22.2021 unter <https://www.alnatura.de/de-de/ueber-uns/presse/pressemitteilungen/weideschlachtung/>.
- Baumgarten, Hilmar (2020): Es war einmal – Struktur der Schlachthöfe in Ostdeutschland. In: Bauernzeitung, 24.09.2020. Abgerufen am 03.11.2021 unter <https://www.bauernzeitung.de/hintergrund/es-war-einmal-struktur-der-schlachthoe-fe-in-ostdeutschland/>.
- Bio Rind & Fleisch GmbH RLP (2022): TadeLoS – Töten auf dem Lande ohne Stress. Weiterentwicklung des Verfahrens der teilmobilen Schlachtung – Vom Einzeltier zu relevanten Stückzahlen für die Regionalvermarktung. Abgerufen am 25.10.2022 <https://biorind-rlp.de/wilkommen/innovation/>.
- Destatis (2021): Land und Forstwirtschaft, Fischerei - Viehbestand. Abgerufen am 14.11.2022 unter https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Tiere-Tierische-Erzeugung/Publikationen/Downloads-Tiere-und-tierische-Erzeugung/viehbestand-2030410215324.pdf?__blob=publicationFile.
- Die Fleischerei (2011). Schlachthofsterben. Abgerufen am 17.05.2022 unter <https://www.fleischerei.de/schlachthofsterben/150/9627/193874>.
- Fink-Keßler, Andrea; Trampenau, Lea; Müller, Hans-Jürgen (2020): Weide- und Hoftötung – der aktuelle Stand. In: Fleischwirtschaft (10), S. 42–50. Abgerufen am 30.11.2021 unter <https://www.innovative-schlachtsysteme.de/share/files/downloads/Fleischwirtschaft%20102020.pdf>.
- Hahn, Martin (2020). „Re-regionalisierung“ der Schlachthöfe nötig. Abgerufen am 17.05.2022 unter <https://www.martin-hahn-mdl.de/re-regionalisierung-der-schlachthoe-fe-noetig/>.
- Landesportal Brandenburg (2022): Das Land Brandenburg. Abgerufen am 25.10.2022 unter: <https://www.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.661004.de>.
- Landesbauernverband Brandenburg e.V. (2020). Der neue Brandenburger Weg, Schritte zu einem Zukunftsvertrag für die Land- und Ernährungswirtschaft in Berlin und Brandenburg. Abgerufen am 02.05.2022 unter https://www.topagrar.com/dl/3/8/1/1/0/7/7/Druckdatei_Brandenburger_Weg_NEU.pdf.
- LVT Lebensmittelindustrie (2021). Regionalität im Sinne des Tierwohls. Abgerufen am 17.05.2022 unter <https://www.lvt-web.de/topstories/anlagenbau-und-komponenten/regionalitaet-im-sinne-des-tierwohls>.
- Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (2022): LEITFADEN ZUR SCHLACHTUNG IM HERKUNFTSBETRIEB. Abgerufen am 25.10.2022 unter https://msgiv.brandenburg.de/sixcms/media.php/9/Leitfaden_Schlachtung_Herkunftsbetrieb_20220720.pdf.
- Peral, Gabriel Werchez (2019): Stressfrei bis zum Schluss. In: Ökologie und Landbau (190). Abgerufen am 30.11.2021 unter <https://www.oekom.de/beitrag/stressfrei-bis-zum-schluss-129>.
- SPD Brandenburg; CDU Brandenburg; Bündnis 90/ Die Grünen Brandenburg (2019): Zusammenhalt Nachhaltigkeit Sicherheit. Gemeinsamer Koalitionsvertrag Brandenburg. Abgerufen am 30.11.2021 unter https://www.brandenburg.de/media/bb1.a.3833.de/Koalitionsvertrag_Endfassung.pdf.
-