

Bibliographische Angaben am Ende des Dokuments.

Das Dokument ist im Internet unter <http://orgprints.org/00002236/> verfügbar.

J. Kolanoski, K. Weis, C. Zimmermann, A. Häring, B. Bichler;
Institut für landwirtschaftliche Betriebslehre, Universität Hohenheim, Stuttgart

Verarbeitung und Vermarktung von ökologischem Schweinefleisch in Baden-Württemberg

Infolge der BSE-Krise wird Ökoschweinefleisch vermehrt als Alternative zu Rindfleisch und konventionellen Fleischerzeugnissen nachgefragt. Doch der Markt ist klein und das Angebot konzentriert sich auf einzelne Bio-Metzgereien und Bio-Supermärkte. Darüber hinaus ist die Ökoschweinefleischproduktion wenig organisiert und räumlich ungleichmäßig verteilt. Hamm et al. zeigen in einer Studie aus dem Jahr 2002, dass es „Angebotsdefizite für tierische Produkte aus ökologischer Erzeugung, besonders für (...) Schweinefleisch“ (HAMM et al., 2002, S.3) gibt. Es besteht daher die Möglichkeit, die Vermarktung ökologischen Schweinefleisches zu verbessern.

Zielsetzung und Methodik

Die Zielsetzung dieser Arbeit ist, Qualitätsansprüche an ökologisch erzeugtes Schweinefleisch und dessen Verarbeitungsprodukte aufzuzeigen. Dabei sollen einerseits die Qualitätsansprüche und mögliche Probleme auf der Verbraucherebene erfasst und andererseits auf der Verarbeiterebene auftretende Probleme hinsichtlich des Bezuges, der Verarbeitung und Vermarktung von Ökoschweinefleisch und Ökoschweinefleischerzeugnissen aufgezeigt werden.

Um Informationen zur Thematik zu erhalten, wurden Verbraucher und Verarbeiter unabhängig voneinander befragt. Die Befragung der Verbraucher erfolgte persönlich in der Bauernmarkthalle und in Biosupermärkten der Stadt Stuttgart. Die Befragung der Verarbeiter, die sich vorwiegend im Großraum Stuttgart befanden, erfolgte per Fax.

Einschätzung der Ökoschweinefleischqualität von Verbraucherseite und Gründe für Nichtkonsum

Insgesamt wurden 67 Verbraucher befragt, von denen rund 70% Ökoschweinefleisch konsumieren. Die befragten Personen, die kein Ökoschweinefleisch essen (knapp über 30%), begründen ihren Nichtkonsum (Mehrfachnennungen möglich) unter anderem mit dem Preis (29%), der mangelnden Verfügbarkeit (19%) oder aber mit der Antwort „kein Schwein“ (29%) (Abbildung 1).

Die persönliche Ablehnung mancher Verbraucher von Schweinefleisch oder

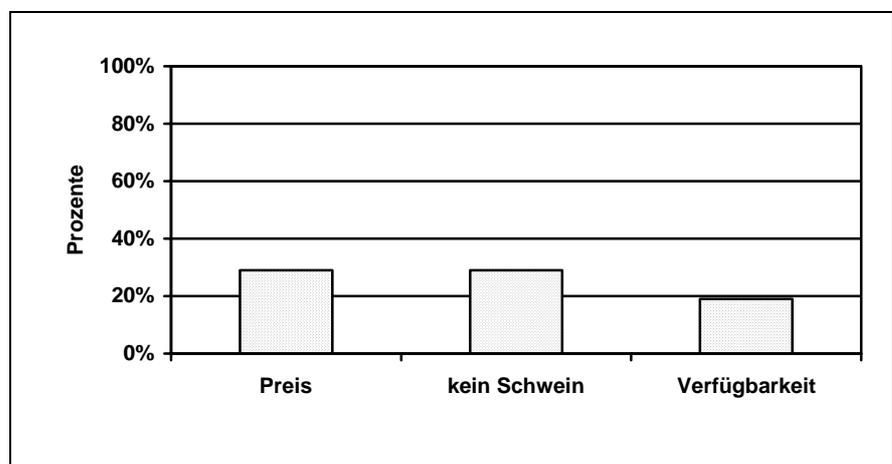


Abbildung 1: Gründe für Nichtkonsum von Ökoschweinefleisch

Fleisch insgesamt stellt für den Ökoschweinefleischkonsum ein Hindernis dar. Eine vom Meinungsforschungsinstitut Forsa durchgeführte und von dem Fernsehsender RTL ausgestrahlte Umfrage ergab, dass von 500 Befragten vier Prozent auf Grund der BSE-Vorkommnisse kein Fleisch mehr essen würden. Auf das ganze Land hochgerechnet bedeutet dies, dass 2,4 Millionen Deutsche wegen der BSE-Krise zu Vegetariern geworden sind (ÖKO-PRÜFZEICHEN GMBH, 2002, S.19). Dies bestätigt die Aussagen der von uns befragten Metzger, die bei ihren Kunden seit Beginn der BSE-Krise einen verstärkten Hang zum Vegetarismus verspüren, der sich mit Rückgang der Krise nicht verändert hat.

Ein weiterer Grund für den Nichtkonsum von Ökoschweinefleisch ist die mangelnde Verfügbarkeit. Viele Nichtkonsumenten bemängeln, dass das angebotene Sortiment nicht ausreichend

genug sei. Es reicht den Kunden nicht, lediglich Standardwurstsorten wie Schinken oder Salami angeboten zu bekommen, sondern sie wünschen sich die gleiche Sortimentsbreite und -tiefe wie im konventionellen Angebot.¹ Darüber hinaus ist die Anzahl der Einkaufsmöglichkeiten sehr begrenzt. Diese Lücke kann und wird in letzter Zeit zunehmend durch die entstehenden Bio-Supermärkte, die ebenfalls Fleisch und Wurst in ihrem Angebot haben, geschlossen.

Dass „die Preisfrage die höchste Präferenz“ (ÖKO-PRÜFZEICHEN GMBH, 2002, S.2) besitzt, zeigen die im November 2000 für die ZMP-Studie erhobenen Daten. 57 Prozent der damals befragten Konsumenten nannten den Preis

¹ Aussage einiger Verbraucher während der Befragung.

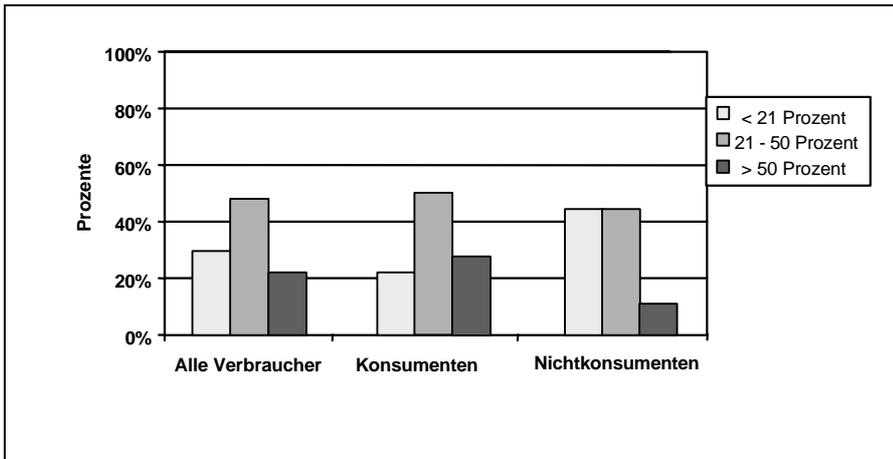


Abbildung 2: Geschätzter Mehrpreis von Ökoschweinefleisch

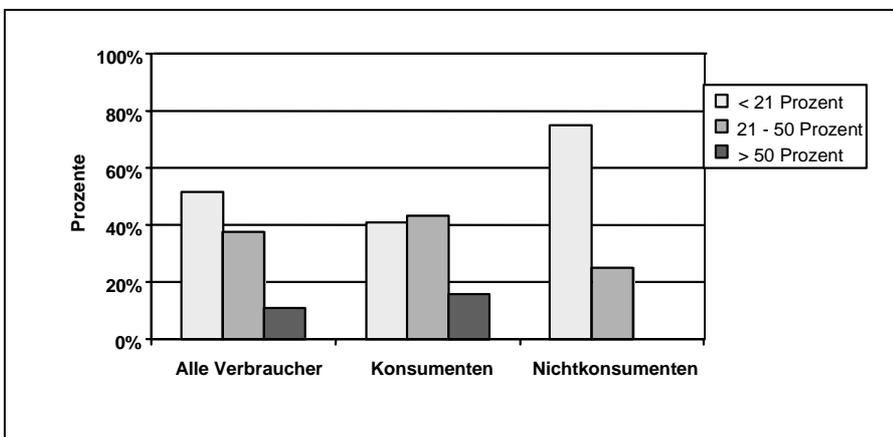


Abbildung 3: Maximale Zahlungsbereitschaft

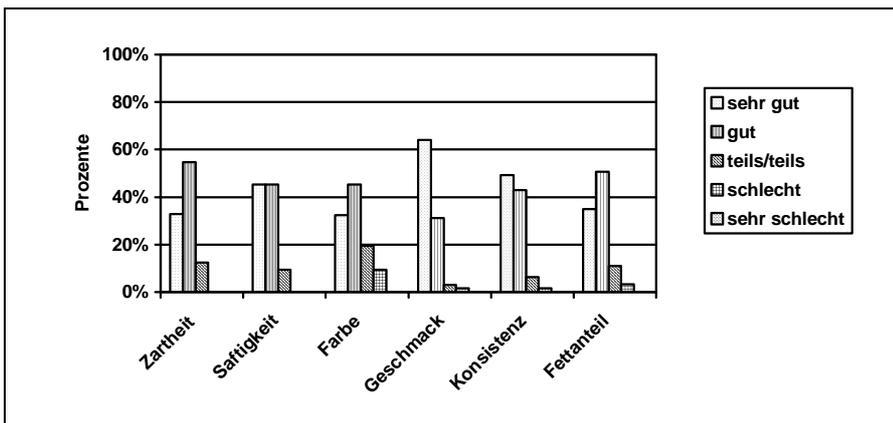


Abbildung 4: Einschätzung der einzelnen Qualitätsmerkmale

als Hauptgrund für den Nichteinkauf von Öko-Lebensmitteln.

Im Vergleich zu konventionell erzeugtem Schweinefleisch wird der Preis von Ökoschweinefleisch von nahezu allen Befragten als teurer angesehen.

Wie hoch der Mehrpreis von Ökoschweinefleisch eingeschätzt wird, zeigt Abbildung 2.

Etwa 30% der Befragten geben an, lediglich bis zu 20 Prozent mehr ausgeben zu müssen. Knapp die Hälfte der

Befragten sind der Meinung, ihr Ökoschweinefleisch für einen Mehrpreis von 21 bis 50 Prozent zu erhalten. Eine realistische Einschätzung von über 50 Prozent haben weniger als 1/4 der Befragten gegeben.

Mehr als 95% aller Befragten geben an, dass die höheren Preise gerechtfertigt sind. Wie viel die Verbraucher wirklich mehr zu bezahlen bereit sind, zeigt Abbildung 3.

Über die Hälfte der Befragten gibt an, für Ökoschweinefleisch lediglich maximal 20 Prozent mehr bezahlen zu wollen. Knapp über 10% wären auch in Zukunft bereit, mehr als 50 Prozent Aufpreis zu bezahlen.

Dies bestätigt die Erwartung, dass der Preis einer der Hauptgründe für den Nichtkonsum ist. Kein einziger Nichtkonsument wäre bereit, mehr als 50 Prozent für diese Produkte auszugeben und exakt 3/4 der Nichtkonsumenten würden maximal 20 Prozent Mehrpreis akzeptieren.

Die Qualität des Ökoschweinefleisches wird von allen befragten Verbrauchern durchweg als positiv bewertet. Mehr als 95% sind der Meinung, dass sie sogar besser als bei konventionellem Schweinefleisch sei. Daher kann davon ausgegangen werden, dass eine mangelnde Qualität nicht für einen Konsumverzicht verantwortlich ist. Die einzelnen Qualitätsmerkmale werden wie folgt eingeschätzt (Abbildung. 4).

Die Zartheit wird von über der Hälfte aller Befragten mit gut bewertet. Etwas mehr als 30% schätzen sie sogar als sehr gut ein. Die Saftigkeit wird sogar mit knappen 45% als sehr gut bewertet, wobei der gleiche Anteil für gut stimmt. Die Farbe stellt dasjenige Qualitätsmerkmal dar, welches am schlechtesten abschneidet. Mehr als 20% sehen sie lediglich als teils/teils bzw. sogar schlecht an. Knapp 45% bewerten sie wiederum mit gut. Die Daten über den Geschmack zeigen ein ganz anderes Bild. Über 60% finden den Geschmack von Ökoschweinefleisch sehr gut. Lediglich knapp 5% sehen ihn als teils/teils oder schlecht an. Etwa die Hälfte sieht sowohl die Konsistenz als auch den Fettanteil als sehr gut an.

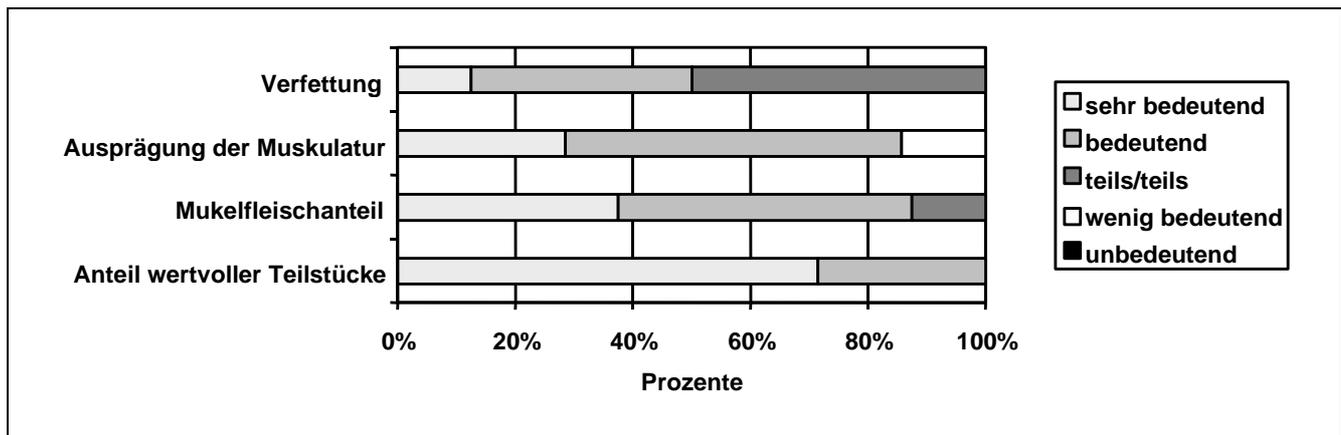


Abbildung 5: Bedeutung der Qualitätsmerkmale des Schlachtkörpers für Verarbeitung und Verkauf

Einschätzung der Ökoschweinefleischqualität von Verarbeiterseite und mögliche Probleme bei Verarbeitung und Vermarktung

Elf Unternehmen nahmen an der Umfrage teil. Der Anteil des Ökofleisches an der gesamten Fleischverarbeitung beträgt durchschnittlich 29% und wird überwiegend (9 von 11 Unternehmen) direkt vom Landwirt und von Erzeugergemeinschaften (6 von 11 Unternehmen) bezogen. Der Großteil des Ökofleisches stammt aus der Region (60%) oder aus Baden-Württemberg (30%).

Ein Teil der Unternehmen (6 von 11) gibt an, dass es Probleme beim Bezug von Ökoschweinefleisch gibt, wobei vor allem unzureichende Qualität aber auch zu kleine bzw. unterschiedliche Partien als Probleme genannt werden. Die Metzger führen auftretende Qualitätsmängel vor allem auf eine zu unterschiedliche Fütterung zurück. Hierzu ist anzumerken, dass Forschungsergebnisse nicht bestätigen, dass es prinzipielle Unterschiede in der Fleischqualität bei ökologischer bzw. konventioneller Fütterungsweise gibt. So ergaben Untersuchungen von Fischer und Lindner, dass „weder im Muskelfleischanteil noch in den untersuchten Fleischqualitätsmerkmalen (...) fütterungsbedingte Differenzen nachweisbar“ (FISCHER et al., 2000) waren. Die Ursachen der Bezugsprobleme sind daher bei speziellen Problemen in der Praxis zu suchen. Eine große Rolle spielt dabei vor allem die Struktur der

Ökoschweineproduktion. Die meisten Ökobetriebe, die Schweine mästen, machen dies in sehr kleinem Umfang. Die Schweinemast bildet in den meisten Fällen nur marginale Betriebszweige, die mit nur wenigen Schweinen keine große wirtschaftliche Rolle für den Betrieb spielen. Daher findet auch kaum eine Optimierung der Mastverfahren statt.

8 von 11 Unternehmen geben Informationen über ihre geforderte Qualität bzw. Qualitätsprobleme direkt an die Landwirte weiter, 6 von 11 an die Erzeugergemeinschaften und 2 von 11 an die Verbände. Als Ansporn für die Qualitätsproduktion verwenden 3 von 11 Unternehmen ein Preismaskensystem, wobei insgesamt 7 von 11 Unternehmen Preisabschläge für zu fette Schweine und allgemeine Qualitätsmängel vornehmen.

Als für Verarbeitung und Vermarktung wichtigstes Qualitätskriterium der Schlachtkörper stellte sich der Anteil wertvoller Teilstücke heraus. Der Verfettung wird die geringste Bedeutung beigemessen (Abbildung 5).

Bei der Fleischqualität spielen die Zartheit des Fleisches und der Geschmack die wichtigste Rolle hinsichtlich der Vermarktung und Verarbeitung. Der Gehalt an Bindegewebe und die Farbe sind weniger bedeutend (Abbildung 6).

Lediglich 2 von 11 Unternehmen geben an, spezielle Probleme bei der Verarbeitung von Ökoschweinefleisch zu haben. Neben einem zu hohen Fettanteil sind dies eine zu geringe Flei-

schigkeit und eine zu geringe Haltbarkeit bzw. Lagerfähigkeit.

Bei der Verarbeitung zu Ökowurst haben 5 von 11 Unternehmen spezielle Probleme, die vor allem die geringe Haltbarkeit und die graue Farbe von Ökowurstwaren betreffen und für den Verkauf eine Rolle spielen. Die speziellen Probleme bei der Herstellung von Ökowurstwaren werden auf das Verbot von geeigneten Zusatzstoffen zurückgeführt. Das Problem des Verbots von Zusatzstoffen bei der Verarbeitung zu Ökowurst ist allgemein bekannt, denn die Richtlinien der Öko-Verbände sind zum Teil sehr streng. So ist z.B. bei der Wurstverarbeitung nach Demeter- und Biolandrichtlinien der Zusatz von Nitritpökelsalz strikt verboten (ÖKOLANDBAU.DE, 2003).

Auffallend ist, dass die vier ältesten Unternehmen keinerlei Probleme bei der Verarbeitung zu Öko-Wurst haben. Dies lässt vermuten, dass es sich hier um eine Frage der Erfahrung und des Vorhandenseins von Spezialkenntnissen handelt. So kann man davon ausgehen, dass im alten Handwerk der Wurstherstellung Kenntnisse vorhanden waren, ohne chemische Zusätze haltbare und schmackhafte Wurst zu erzeugen, und dass diese Kenntnisse in der neueren Zeit nicht mehr vermittelt werden.²

² Mündliche Mitteilung von Herrn Michael Kränzler, Fischermühle

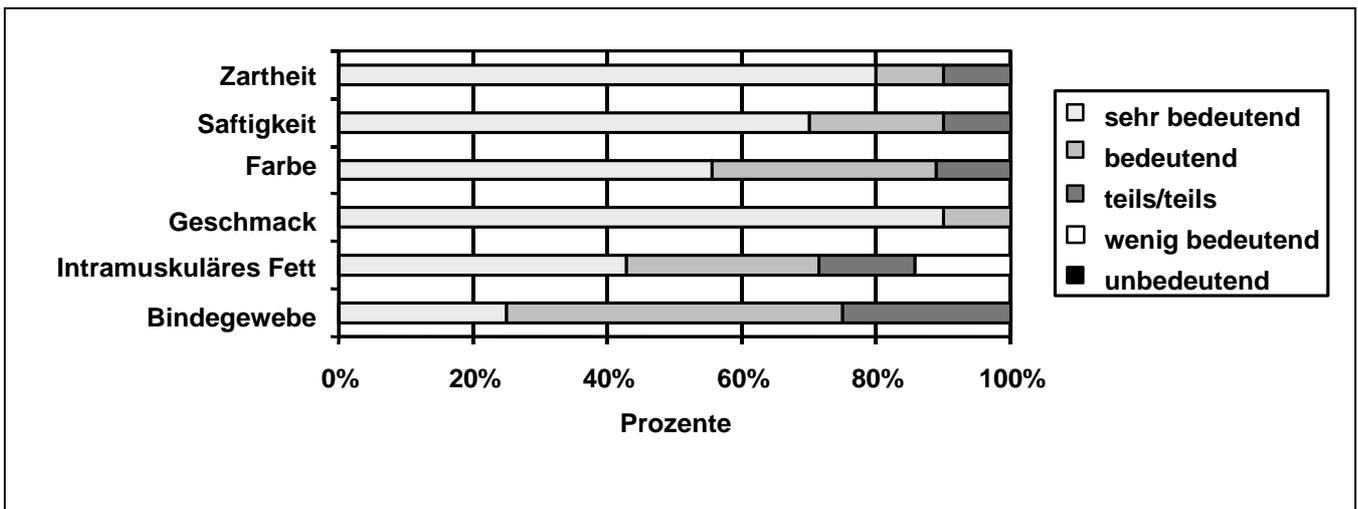


Abbildung 6: Bedeutung der Fleischqualitätsmerkmale für Verarbeitung und Verkauf

Zusammenfassung und Schlussfolgerungen

Die Qualität von Ökoschweinefleisch stellt für den Verbraucher kein Hindernis beim Kauf dar. Ein wichtiger Grund für den Nichtkauf stellt die mangelnde Verfügbarkeit dar, und zwar sowohl räumlich (Anzahl der Kaufgelegenheiten) als auch was den Umfang des Sortiments betrifft. Darüber hinaus ist der höhere Preis eine entscheidende Hürde beim Kauf, vor allem für die Nichtkonsumenten.

Bei den Metzgern geben sich zwei Problembereiche zu erkennen. Erstens ist der Bezug von qualitativ hochwertigen Ökoschweinen nicht immer gegeben. Vor allem die zu starke Verfettung der Tiere und nicht einheitliche Partien werden als Probleme genannt. Zweitens ist nicht überall in ausreichendem Maße Spezialwissen zur Herstellung hochwertiger Ökowurstwaren vorhanden, was dazu führt, dass mancherorts das Angebot entgegen dem Kundenwunsch eingeschränkt bleibt.

Um dem Ökoschweinefleischmarkt wirkungsvoll neue Impulse zu geben, sehen wir zwei relevante Ansatzpunkte:

Der Bezug von einheitlichen Partien qualitativ hochwertiger Ökoschweine muss für die Metzger gewährleistet sein. Soll die räumliche Verfügbarkeit steigen, dann müssen mehr Metzgereien Ökoschweinefleisch und Ökowurstwaren in ihr Angebot aufnehmen, was

nur bei gesichertem Bezug qualitativ hochwertiger Tiere der Fall sein wird. Hier sind auch Landwirte und Erzeugergemeinschaften gefordert, durch einheitlichere Mast-/ Fütterungsverfahren den Metzgern gleichbleibend hohe Qualitäten zu bieten. Wie sich bei Gesprächen sowohl mit Ökoschweinefleischerzeugern als auch mit Verarbeitern gezeigt hat, ist gerade die Qualitätsfrage (fette Tiere - hohe Qualität oder nicht?) und damit verbundene Preiszuschläge bzw. -abschläge ein heikles Thema.

Der zweite Ansatzpunkt ist, dass Spezialwissen und Erfahrungswerte über die Verarbeitungstechniken zu hochwertigen Ökowurstwaren gemäß den jeweiligen Richtlinien der Verbände vor allem Neueinsteigern unter den "Öko"-Metzgern zugänglich gemacht werden müssen. Veranstaltungen, die Erfahrungsaustausch ermöglichen, auch "Fortbildung" in der Herstellung von Ökowurstwaren oder Internetforen stellen Möglichkeiten dar, Spezialwissen und Erfahrungen einem weiteren Kreis zugänglich zu machen.

Literatur- und Quellenverzeichnis

Fischer K. und Lindner J.P. (2002): „Schweinefleischqualität bei Fütterung nach Richtlinien des ökologischen Landbaus“; *FAL*; 2000; 25. Feb.2003; <http://www.fal.de/messe/eurotier2000/feischerz.5.htm>

Hamm, U; Gronefeld, F. und Halpin, D. (2002): *Analyse des europäischen Marktes für Bioprodukte*; 2002; 24. Okt. 2002;

<http://www.fibl.ch/forschung/sozio-oekonomie/web/omiard-hamm-et-al-2002-summary.pdf>

Ökolandbau.de – Das Informationsportal: „Pökelfleisch - 5. Gesetzliche Regelungen“; 27. Feb. 2003;

http://www.oekolandbau.de/index.cfm?uuid=0003FB20B4AE1E2EB1C46520C0A8E066&and_uuid=000C5BD0C29A1E2EB1C46520C0A8E066&op_thema=lang

Öko-Prüfzeichen GmbH: *Datensammlung zum Thema „Marketing für Öko-Lebensmittel“*; Stand 08.2001; 25. Nov. 2002;

http://www.oepz.de/oepz/frame_li/04_presse/01_akt/eopz082001.pdf

Bibliographische Angaben zu diesem Dokument:

Kolanoski, J. und Weis, K. und Zimmermann, C. und Häring, A. M. und Bichler, B. (2003) Verarbeitung und Vermarktung von ökologischem Schweinefleisch in Baden-Württemberg [Processing and marketing of organic pork in Baden-Württemberg]. Landinfo Baden-Württemberg(4/2003).

Das Dokument ist in der Datenbank „Organic Eprints“ archiviert und kann im Internet unter <http://orgprints.org/00002236/> abgerufen werden.