

Sinkende Preise – unsinnige Keulungen

Entwicklungen auf dem Schweine- und Geflügelmarkt

von Josef Batke

Das Wirtschaftsjahr 2002/03 war ein in vielerlei Hinsicht schwieriges Jahr für Schweinemäster. Rückläufige Preisentwicklungen, der Einstieg der Discounter ins Frischfleischgeschäft, schwierigere Exportbedingungen und massiv auf den deutschen Markt drängende Importe, gestützt durch das neu eingerichtete Kontrollsystem QS schufen insgesamt eine schwierige Marktlage. Der Geflügelmarkt erlebte erstmalig die EU-Seuchenbekämpfungsmethode: über 25 Millionen Tiere wurden gekeult. Einige Unternehmen haben jedoch auch daran gut verdient.

Im Wirtschaftsjahr 2002/03 verursachten Mastschweinepreise von unter 1,30 Euro pro Kilogramm Schlachtgewicht und Produktionskosten von 1,40 Euro pro Kilogramm ein Liquiditätsproblem in den Schweinebetrieben der Bundesrepublik bzw. in ganz Europa (Abb. 1). Die Bruttomarge in der Schweinemast ist dramatisch geschrumpft.

Preisrückgang bei Schweinen

So hatten die Mäster nach dem Preishoch 2001/02 die Bestände in Europa aufgestockt und folglich erhöhte sich der Selbstversorgungsgrad in der EU auf über 100 Prozent. Hinzu kam, dass der starke Euro die Exporte erschwerte. Binnen eines Jahres wurde die US-Währung um ein Fünftel gegenüber dem Euro abgewertet. Durch eine neue und aggressive Verkaufspolitik der Brasilianer und Kanadier brachen für Dänemark, dem Hauptexportland der EU, die südostasiatischen und russischen Exportmärkte weg. Mitte 2002 wurden südamerikanische eingefrorene Schweinehälften frei St. Petersburg für 90 bis 95 Cent pro Kilogramm angeboten. Die Dänen reagierten darauf mit einem verstärkten Absatz ihrer Schweine in der Bundesrepublik. Mit 80 Millionen Verbrauchern ist Deutschland nach wie vor ein attraktiver Markt.

Zu bemerken war auch der Einstieg der Discounter Aldi und Lidl Anfang 2003 ins Frischfleischgeschäft. Dieses Phänomen beschäftigte nicht nur die Metzgereien, auch die Schweinehalter bekamen das Geschäftsbaren dieser Lebensmittelkonzerne zu spüren. Über

einen längeren Zeitraum kauften die Discounter zu einem Festpreis ein. Anfang 2003 orderten sie für 1,99 Euro pro Kilogramm das Fleisch unter anderem von Tönnies (Rheda-Wiedenbrück) und D/S (Essen/Oldenburg). Diese Festpreisregelung verhinderte in den Monaten Mai bis August 2003, als eine Marktentspannung auftrat, einen Preisanstieg für die Landwirte. Obwohl ein Nachfrageüberhang in diesem Zeitraum bestand, hielten die Schlachthöfe den Preis unten. Die Marge für sie ist bei einem Verkaufspreis von 1,99 Euro pro Kilogramm und einem Erzeugerpreis von 1,20 Euro pro Kilogramm natürlich höher, als wenn sie den Mästern 1,40 Euro pro Kilogramm gäben. Langfristige Festpreise werden dazu führen, dass die Preise bei einer Marktentspannung nicht so schnell steigen und damit der Schweinezyklus an Länge gewinnt.

Im Zusammenhang mit dem Einstieg der Discounter ins Frischfleischgeschäft muss die Wareterminbörse für Schlachtschweine in Hannover gesehen werden. Die Lebensmittelkonzerne orientieren ihre langfristigen Einkäufe zunehmend an den Kursen der Wareterminbörse. Da 2003 die Kontraktpreise der kommenden Monate unter den tatsächlichen Marktpreisen lagen, haben die Landwirte, die über Kontrakte Schweine verkauften, Verluste erzielt. Viel schlimmer aber ist, dass sich die Fleischeinkäufer bei den Preisverhandlungen an den niedrigen Kontraktpreisen orientieren und somit die Schlachtunternehmen unter Druck setzen. Nach Börsendaten können Schweine, die im August 2003 eingestallt werden, nach Vorhersage im Dezember 2003 für nur 1,25 Euro pro Kilogramm Schlachtgewicht verkauft werden. Dies sind 15 Cent unterhalb der Produktions-

kosten. In einem schwachen Markt erweist sich die Börse als zusätzlicher Preisdrücker.

Über Kontrollen Abhängigkeiten schaffen

Das Zauberwort zu Marktstabilisierung und Verbrauchervertrauen heißt seit Anfang 2002 „QS“ (Qualität und Sicherheit). Landwirte werden in ein Kontrollsystem vom Schweinetrog bis zur Ladentheke eingebunden. Das Verbrauchervertrauen soll zurückgewonnen werden, so die offizielle Verlautbarung von Bauernfunktionären, angeführt vom ehemaligen Landvolkpräsidenten Niedersachsens, Herrn Niemeyer. Beteiligt am Kontrollsystem sind neben den Landwirten, Futtermittelwerken, Schlachtereien der Fleischwarenindustrie und dem Handel auch Lebensmittelketten bzw. Discounter.

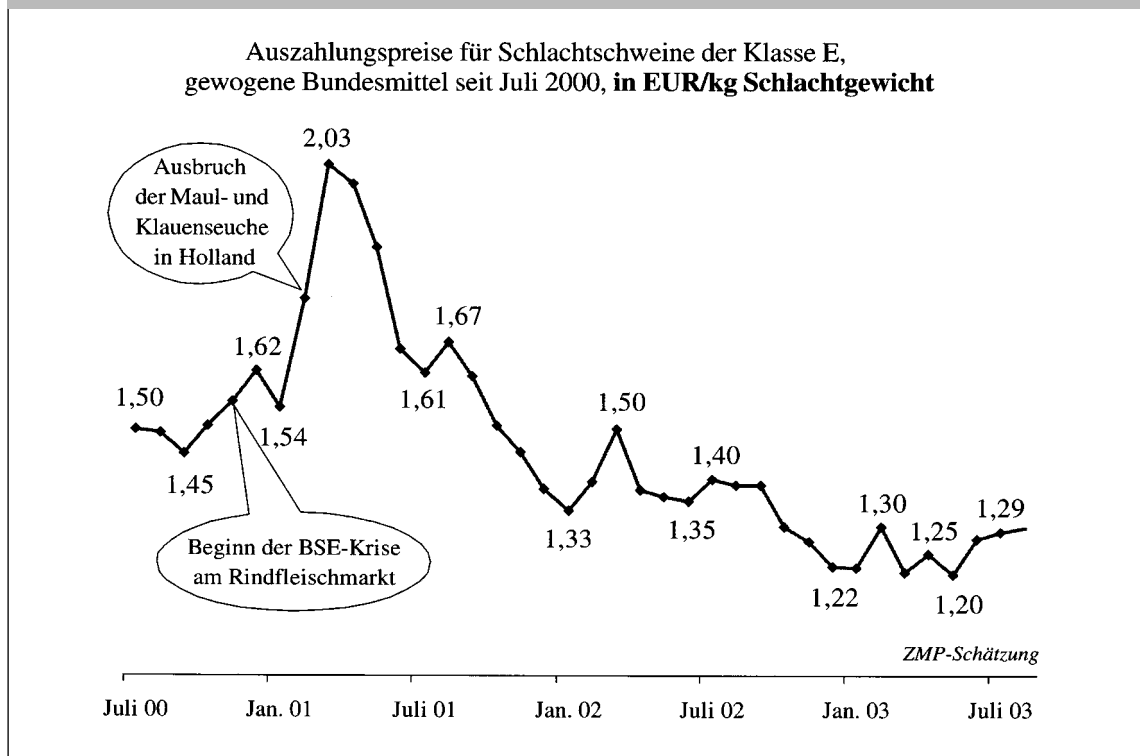
Unter den Landwirten ist diese Einrichtung sehr umstritten. Die „Bosse“ in den Vermarktungseinrichtungen befürworten mit allen Kräften dieses System. Der Handel wünsche ein derartiges Zertifikat, Holländer und Dänen hätten bereits ein derartiges Kontrollsystem, – das sind ihre Argumente. Beim genaueren Betrachten stellt sich einiges als Popanz heraus: Was hat das Sammeln von Lieferscheinen, ein Nährstoffvergleich

oder die Erstellung eines Mischprotokolls bei Eigenmischungen mit Qualitätssicherung zu tun? Hinzu kommt, dass die meisten der im QS-System geforderten Kriterien, wie das Führen eines Medikamentenbuches oder die Tierkennzeichnung und Tiermeldung, ohnehin gesetzlich vorgeschrieben sind. So gesehen ist das QS-System lediglich die Kontrolle der Kontrollen. Für die Erzeuger bleiben am Ende nur Kosten, ein Abwälzen auf die Erzeugerpreise ist nicht möglich.

Im August 2003 haben die Fleischverarbeitungsindustrie sowie die Lebensmittelkonzerne eine Öffnung des QS-Systems für Fleisch aus Holland und Dänemark durchgesetzt. In diesen Ländern dürfen aber wichtige Futterkomponenten eingesetzt werden, die in Deutschland nach der Positivliste für Futtermittel verboten sind. Beispielsweise sind tierische Fette erlaubt; sie sind ein wichtiges Produkt in der Schweine- und Kälbermast. Nun wird also sowohl inländisch erzeugtes als auch aus Holland und Dänemark importiertes Schweinefleisch unter dem QS-Zeichen verkauft. Spielen die QS-Sicherheits- und Produktionskriterien keine Rolle mehr, wenn es um den Einkauf kostengünstiger erzeugten Fleisches geht?

Auch bei der Verfütterung von Speiseresten vollzog sich im August 2003 ein seltsamer Wandel: Bekanntlich befinden sich in den Essensresten tierische Fette. Von

Abb.: Erlöse der Schweinemäster sinken



Quelle: ZMP Zentralbericht Nr. 35 vom 30.08.2003

Klassische Geflügelpest – nicht bekannt!

Als die Krankheit „Klassische Geflügelpest“ auftrat, waren viele Geflügelhalter verunsichert. Gegen die Geflügelpest wird in Deutschland geimpft. Nun doch Geflügelpest?

Bei dieser Geflügelpest handelt es sich nicht um die atypische Geflügelpest (auch Newcastle Disease (ND) genannt), gegen die geimpft wird, sondern um die klassische Form. Das Krankheitsbild dieser Geflügelpest ist auch älteren Geflügelhaltern nicht mehr bekannt. Es handelt sich bei dieser Pest um eine hoch krankmachende aviäre Influenza mit dem Subtyp H5 oder H7, die in Europa durch Keulung und nicht durch Impfung bekämpft wird. Neben Schweinepest, Maul- und Klauenseuche und Aujesky bietet diese Krankheit eine weitere Spielwiese für die EU-Veterinäre. Um es klar zu sagen: derartige Keulenszenarien sind in der heutigen Zeit nicht mehr erforderlich und völlig überflüssig. Langsam bewegen sich auch die EU-Veterinäre und sehen in der Impfung eine mögliche Alternative ansehen. Endlich!

der obersten QS-Kontrolleinrichtung wurde Ende 2002 beschlossen, Betrieben, die Speisereste verfüttern, das QS-Zertifikat zu entziehen. Auf Druck von westfälischen Schweinemästern wurde auch diese Entscheidung revidiert, weil Schlachthöfe ihre Liefermengen gefährdet sahen.

Eigentlich eine richtige Maßnahme. Warum sollen Schweine nicht die Reste fressen, die vorher auf dem Teller lagen? Tierische Fette dürfen aber auch weiterhin nicht in der Schweine- und Kälbermast eingesetzt werden. Es verstehe wer mag! Eines hat QS geschafft: es hat die Landwirte gespalten und die Abhängigkeit von Kontrollorganen gesteigert. Für die eigentliche Aufgabe der Landwirte, Pflanzen und Tiere zu pflegen und zu versorgen, bleibt immer weniger Zeit.

Keulungen beim Geflügel

Nach Schweinepest und Maul- und Klauenseuche erlebten die Geflügelhalter erstmalig das EU-Bekämpfungsszenario. „Klassische Geflügelpest“ lautete die Diagnose und mehr als 25 Millionen Tiere wurden in der EU getötet. Das Hauptverbreitungsgebiet war in Gelderland und Limburg in Holland. Der nordwestdeutsche Raum blieb von der Krankheit selbst verschont. Aber wie aus den vergangenen Pest- und Seuchenzügen bekannt, verursachen derartige Krankheitsausbrüche mit Einrichtung von Sperr- und Beobachtungsgebieten und einem „Stand-Still“ (= keine Tierbewegung) von ganzen Landstrichen für die Dauer von 21 Tagen gewaltige Schäden

für die betroffene Wirtschaft. Auch in diesem Fall kam das alte Sprichwort „Was dem einen sein Tod, ist dem anderen sein Brot“ wieder zur Geltung. Während die betroffenen Landwirte, Futtermittelwerke, Brütereien sowie Schlacht- und Verarbeitungsfirmen in eine finanzielle Krise getrieben wurden, erzielten andere Betriebe, die nicht im Sperrgebiet lagen, Extraprofite. Die Eierpreise stiegen für die Erzeuger um zeitweise über acht Cent pro Stück: ein Preis wie seit Jahren nicht mehr (Durchschnitt der Jahre vier bis fünf Cent).

Die Eier- und Geflügelproduktion im nordwestdeutschen Raum ist mit der holländischen eng verknüpft. Besonders die Hähnchenhalter im Emsland und Oldenburg mästen gerne für holländische Schlachtereien. Sie gewähren den Landwirten beim Einkauf von Küken und Futter sowie bei der Veterinärbetreuung größere wirtschaftliche Freiräume, als das bei den größten bundesdeutschen Unternehmen Wiesenhof/Wesjohann oder Stolle bei einer Vollintegration der Fall wäre.

Als die klassische Geflügelpest ausbrach und ein „Stand-Still“ für weite Teile Nord-Westeuropas verhängt wurde, brachen die Handelsbeziehungen zusammen. Masthähnchen konnten nicht mehr an holländische Schlachtereien geliefert werden. Da die Hähnchen in 30 bis 45 Tagen schlachtreif sind, ist ein Aufschub der Schlachtung über mehrere Wochen nicht möglich. Viele Mäster hatten große Not. Auch hier wiederholte sich das, was aus vergangenen Seuchen bekannt ist: Nicht gesperrte Schlachthöfe in Deutschland nahmen die Hähnchen nur mit Preisabschlägen für die Erzeuger von bis zu 20 Cent pro Kilogramm Lebendgewicht ab. Einige große bundesdeutsche Unternehmen verlangten sogar eine anschließende zweijährige Lieferverpflichtung an ihre Schlachtereie. Der wirtschaftliche Schaden ging mal wieder in die Millionen Euro. Einer der größten holländischen Schlachthöfe, die Firma Störteboom, musste wegen der klassischen Geflügelpest Konkurs anmelden.

Autor

Josef Batke, Diplom-Agraringenieur, Lehrer an der landwirtschaftlichen Schule in Vechta.

Telbrake 13
49377 Vechta
Telefon 04441 / 52 58

