

BV
ZDF

Geschäftsbericht 2020/2021

Bundesverband
der Deutschen
Fleischwarenindustrie e.V.



Geschäftsbericht 2020/2021

*Bundesverband
der Deutschen
Fleischwarenindustrie e.V.*

Vorwort

Das zurückliegende Jahr war für jedes einzelne Unternehmen der Fleischwarenindustrie und seine Mitarbeiter, für die gesamte Branche und auch für die Verbandsarbeit eine sehr große Herausforderung. Die einschneidenden Veränderungen in der Praxis durch die Corona-Pandemie, drohende Betriebsschließungen durch ein hohes Infektionsgeschehen sowie erhebliche Veränderungen der Nachfrage mussten in den zurückliegenden Monaten bewältigt werden.

Das Infektionsgeschehen in großen Schlachtunternehmen rückte die Arbeits- und Lebensbedingungen von Werkvertragsarbeitern in den Focus der gesellschaftlichen und politischen Diskussion, in deren Verlauf nicht zwischen den unterschiedlichen Bereichen der Fleischwirtschaft unterschieden wurde. Das Ergebnis war letztlich das pauschale Verbot von Werk- und Leiharbeit in der Fleischwirtschaft, das den Unternehmen die notwendige Flexibilität bei schwankender Auftragslage nahm und den Strukturprozess innerhalb der Branche insbesondere zu Lasten der kleineren regionalen Hersteller beschleunigt. Es ist deshalb für die Zukunft dringend notwendig, dass die Hersteller von Wurst und Schinken deutlicher als eigenständige Branche wahrgenommen werden.

Wir müssen jedoch auch feststellen, dass die Fleischwarenindustrie wie auch andere Bereiche der Lebensmittelindustrie im Vergleich zu anderen Bereichen der Wirtschaft insgesamt recht gut durch die Krise gekommen ist. Wir wollen nun hoffen, dass sich die Situation nach den vielen zurückliegenden Monaten wieder normalisiert und schauen zuversichtlich in die Zukunft.

Thomas Vogelsang
Geschäftsführer

Sarah Dhem
Präsidentin

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Große Herausforderung Pandemie	7
Tierwohl gewinnt weiter an Bedeutung	10
Afrikanische Schweinepest wirkt sich deutlich aus	13
Fleischverzehr nimmt ab	14
Außenhandel mit Wurstwaren	16
Ernährungsphysiologische Diskussion	18
Fleischalternativen: Ein neuer Markt	20
Verbandsgliederung	24
Regionale Verbände	25
Mitarbeit in Organisationen und Gremien	26
Produktionsausschuss	27
Vertretung in Gremien	28
Forschungsvorhaben	29

Große Herausforderung Pandemie

Hinter den Unternehmen der deutschen Fleischwarenindustrie liegen sehr schwierige Monate. Die Covid-19-Pandemie hat sich deutlich auf den Markt ausgewirkt. Während die Schließung der gastronomischen Einrichtungen und die Absage von Großveranstaltungen bei vielen Unternehmen zu deutlichen Absatzeinbrüchen geführt haben, zog die Nachfrage im Einzelhandel erheblich an. Durch den Lockdown, die Verlagerung der Arbeit in das Home-office und die Schulschließungen hatten die privaten Einkäufe stark zugelegt. Die zeitweise drohenden Unterbrechungen der europaweiten Lieferketten konnten letztlich durch rasches politisches Handeln verhindert werden.

Ein weiterer wichtiger Schritt zu Sicherstellung der Versorgung der Bevölkerung war die Entscheidung des Bundeskabinetts im März 2020, die Ernährungsindustrie als systemrelevant einzustufen. Damit konnte gewährleistet werden, dass die Betriebe unter Berücksichtigung des Gesundheitsschutzes der Mitarbeiter ihre Produktion aufrechterhalten konnten und die deutlich gestiegene Nachfrage der Verbraucher befriedigt werden konnte. Leere Supermarkttregale konnten, abgesehen von den Folgen von Hamsterkäufen in einigen anderen Produktbereichen, vermieden werden.

Tabelle 1:

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

Tierart	2019 ¹⁾	2020 ²⁾	+/- in %
Rinder insgesamt¹⁾	11.639	11.302	-2,9
davon			
Kälber bis einschl. 8 Monate	2.412	2.343	-2,9
Jungrinder mehr als 8 Monate bis einschl. 1 Jahr	1.073	1.061	-1,1
Rinder mehr als 1 bis unter 2 Jahre	2.751	2.639	-4,1
Rinder 2 Jahre und älter	5.403	5.258	-2,7
Schweine insgesamt³⁾	26.053	26.070	0,1
davon			
Ferkel	7.674	7.709	0,5
Jungschweine unter 50 kg	4.852	4.701	-3,1
Mastschweine 50-unter 80 kg	5.315	5.121	-3,7
Mastschweine 80-unter 110 kg	5.118	5.156	0,7
Mastschweine 110 kg und mehr	1.288	1.669	29,6
Zuchtsauen insgesamt	1.788	1.695	-5,2
davon trächtig	1.292	1.224	-5,3

Quelle: Statistisches Bundesamt, BLE (414)

¹⁾ endgültiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2019

²⁾ vorläufiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2020

³⁾ Deutschland (ohne Stadtstaaten)

Während die Bevölkerung in den zurückliegenden Jahrzehnten die problemlose Versorgung mit Lebensmitteln nie hinterfragen musste, wurde nun plötzlich sichtbar, dass gut gefüllte Regale in den Supermärkten auch in Deutschland längst keine Selbstverständlichkeit sind.

Im Sommer des zurückliegenden Jahres sorgten Infektionen von Mitarbeitern in einigen großen Schlachtbetrieben für eine öffentliche Diskussion über die Arbeits- und Lebensbedingungen von Mitarbeitern, die in den Schlachtbetrieben häufig im Rahmen von Werkverträgen tätig waren. In der öffentlichen Diskussion über einen möglichen Zusammenhang zwischen Corona-Infektionen und den Arbeitsverhältnissen in den großen Schlachtbetrieben wurde nicht zur Kenntnis genommen, dass sich die Arbeitsverhältnisse in der Verarbeitungsindustrie deutlich von diesen Bedingungen unterscheiden. Vielmehr gleicht die Herstellung von Wurstwaren prinzipiell der Herstellung anderer Lebensmittel. Trotzdem legte der Bundesminister für Arbeit und Soziales am 22. Juli 2020 den Entwurf für ein Gesetz zur Verbesserung des Vollzugs im Arbeitsschutz (Arbeitsschutzkontrollgesetz) vor, ohne der betroffenen Wirtschaft die üblichen Anhörungs- und Beteiligungsfristen einzuräumen. Das Gesetz sieht nicht nur ein branchenspezifisches Verbot von Werkverträgen vor, sondern auch ein Verbot der Arbeitnehmerüberlassung, die in allen Bereichen der Wirtschaft und Verwaltung seit Jahrzehnten üblich ist.

Die Arbeitsverhältnisse in der Verarbeitungsindustrie waren in der Vergangenheit nie Gegenstand einer öffentlichen Diskussion und es war während der Corona-Pandemie auch kein erhöhtes Infektionsgeschehen im Vergleich zu anderen Bereichen der Wirtschaft festzustellen. Mit dem Verbot der Arbeitnehmerüberlassung unter dem Vorwand des Arbeitsschutzes wurde insbesondere den kleineren, regionalen Unternehmen ein schwerer Schaden zugefügt, während die Betriebe des Handwerks von den gesetzlichen Regelungen vollkommen ausgenommen sind.

Tabelle 2:

Inländische Fleischerzeugung (Nettoerzeugung)

(in 1.000 t Schlachtgewicht)

Fleischart	2019	2020 ¹⁾	+/- in %
Rind- und Kalbfleisch	1.117,3	1.087,4	-2,7
Schweinefleisch	5.233,7	5.107,6	-2,4
Schaf- und Ziegenfleisch	34,4	35,4	2,9
Pferdefleisch	1,3	1,1	-15,4
Innereien	576,5	562,5	-2,4
Geflügelfleisch	1.609,3	1.636,8	1,7
sonstiges Fleisch	36,9	36,9	0,0
Fleisch insgesamt	8.609,4	8.467,7	-1,6

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

¹⁾ vorläufig

Die Unternehmen der Fleischwarenindustrie müssen auf saisonale Schwankungen wie vor Feiertagen, der Grillsaison oder Aufträgen für Großveranstaltungen flexibel reagieren können. Auch bei Sonderaktionen des Einzelhandels konnte in der Vergangenheit die Stammbeslegschaft durch Zeitarbeitskräfte ergänzt werden. Künftig werden sich viele Unternehmen nicht mehr an Ausschreibungen beteiligen können. Auf diese Weise wird die Strukturverschiebung innerhalb der Branche gefördert.

Zudem stellte die Leiharbeit für die Unternehmen in der Vergangenheit eine gute Möglichkeit der Personalrekrutierung dar, weil gute Mitarbeiter gern in feste Arbeitsverhältnisse übernommen wurden. Verstärkt auch durch den demografischen Wandel fällt es der Branche sehr schwer, den Bedarf an Mitarbeitern selbst in ländlichen Bereichen zu decken. Junge Menschen werden auf Jobbörsen angesprochen oder bei schulischen Veranstaltungen über Arbeitsfelder in der Fleischwarenindustrie informiert. Zahlreiche Unternehmen bieten auch Geflüchteten neue Perspektiven durch einen sicheren Arbeitsplatz. Langfristig ist jedoch abzusehen, dass durch den Mitarbeitermangel und das Verbot der Leiharbeit in der Produktion Tätigkeiten automatisiert werden müssen, auch um die Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Verarbeitungsindustrie innerhalb Europas sicher zu stellen.

Das Gesetz ist zwischenzeitlich in Kraft getreten und es bleibt zu hoffen, dass diese politische Fehlentscheidung gerichtlich korrigiert wird.

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)	
	2019 ¹⁾	2020 ¹⁾	2019 ¹⁾	2020 ¹⁾	2019 ¹⁾	2020 ¹⁾
Rinder bzw. Rindfleisch	3.090	2.949	348	353	1.126	1.089
Kälber bzw. Kalbfleisch	322	310	148	147	48	46
Schweine bzw. Schweinefleisch	55.099	53.211	96	97	5.225	6.214

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

¹⁾ vorläufig

Tierwohl gewinnt weiter an Bedeutung

Die Haltung von Tieren wird europaweit durch eine Fülle gesetzlicher Vorgaben geregelt. Trotzdem hält ein Teil der Gesellschaft diese gesetzlichen Regelungen nicht für ausreichend und wird durch Medienberichte über mangelhafte Haltungsbedingungen in einzelnen landwirtschaftlichen Betrieben bestätigt. Allerdings zeigen Untersuchungen wie eine Studie der Universität Osnabrück deutlich, dass die meisten Verbraucher nur wenig dazu bereit sind, für bessere Haltungsbedingungen auch entsprechend höhere Preise zu akzeptieren.

Dies ist jedoch notwendig, um die nachweislich höheren Kosten der Landwirte bei veränderten Haltungsbedingungen auszugleichen. Dieses Problem hat die Initiative Tierwohl in beeindruckender Weise gelöst. Diese Initiative der Wirtschaft gleicht die Mehrkosten der Landwirte für eine Tierhaltung über dem gesetzlichen Niveau finanziell aus und kennzeichnet Fleisch und Fleischerzeugnisse, die unter den Vorgaben der Initiative erzeugt worden sind. Der Marktanteil der in der Initiative Tierwohl gehaltenen Tiere beträgt in Deutschland bereits bei Schweinen rund 30 Prozent und bei Hähnchen und Puten rund 70 Prozent.

Ein staatliches Siegel für ein besonderes Maß an Tierwohl, das bereits in der zurückliegenden Legislaturperiode auf den Markt kommen sollte, konnte auch in der aktuellen Legislaturperiode nicht umgesetzt werden. Allerdings nahm der Umbau der Nutztierhaltung Deutschland in der politischen Diskussion der zurückliegenden Monate einen breiten Raum ein. Bundesministerin Julia Klöckner hat ihren ehemaligen Vorgänger im Amt, Jochen Borchert, mit dem Vorsitz des „Kompetenznetzwerk Nutztierhaltung“ betraut. Im Februar 2020 hat die „Borchert-Kommission“ ihre Empfehlung vorgelegt: Eine zusätzliche Förderung der Landwirtschaft in Höhe von bis zu 3,6 Mrd. € jährlich bis 2040 zur Finanzierung umfangreicher Tierwohlmaßnahmen. Es werden verschiedene Finanzierungsoptionen diskutiert, wie eine Abgabe bezogen auf die Einkaufsmenge oder eine Erhöhung der Mehrwertsteuer für tierische Erzeugnisse. Auch wenn eine Steuererhöhung die einfachste Lösung darstellen würde, ist zu bedenken, dass die Steuermehreinnahmen, die in die Kassen des Bundes, der Bundesländer und Kommunen fließen würden, nicht zweckgebunden sind. Deshalb kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Mittel auch für völlig andere Bereiche verwendet werden, wie dies beispielsweise auch beim Solidaritätszuschlag für den Aufbau Ost erfolgt ist.

Ohne das Ende der Diskussion abwarten zu wollen, haben namhafte Unternehmen des Lebensmittelhandels angekündigt, künftig auf Fleisch aus den unteren Klassen der Haltungsformen zu verzichten. Aus der Sicht der Landwirte ist es allerdings fraglich, ob die benötigten Mengen der Haltungsstufen drei und vier zur Verfügung stehen werden.

Vor dem Hintergrund der Diskussionen um mehr Tierwohl wurden in den zurückliegenden Jahren durch die Standardgeber und staatlichen Regelungen die Anforderungen für die Landwirte erhöht. Während gesetzliche Regelungen nur auf deutsche Unternehmen zielen können, ist es den Wirtschaftsstandards in vielen Bereichen gelungen, auch ausländische Landwirte der wesentlichen Lieferländer in die Systeme einzubeziehen. Viele Landwirte sehen sich jedoch durch die nationalen deutschen Vorgaben gegenüber ihren Kollegen in den Nachbarländern wirtschaftlich benachteiligt. Insbesondere im zurückliegenden Jahr haben sich daher Landwirte durch Blockaden von Warenlagern Gehör verschafft und fordern vom Lebensmitteleinzelhandel bessere Erträge. Dabei wird teilweise ein unverhohlener Protektionismus deutlich, der bislang in Deutschland weit-

Tabelle 4:

Fleischversorgung für die Bundesrepublik Deutschland

(in 1.000 t Schlachtgewicht)

Jahr	Anfangsbestand	Erzeugung	Einfuhr ²⁾	Ausfuhr ²⁾	Verbrauch ³⁾
Fleisch insgesamt					
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	0,0	8.609,5	2.781,2	4.291,5	7.099,2
2020 ¹⁾	0,0	8.467,8	2.565,2	4.011,1	7.021,9
davon Rind- und Kalbfleisch					
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	0,0	1.117,3	498,1	423,6	1.191,9
2020 ¹⁾	0,0	1.087,4	460,0	359,1	1.188,3
davon Schweinefleisch					
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	0,0	5.233,7	1.083,4	2.425,3	3.891,7
2020 ¹⁾	0,0	5.107,6	956,6	2.278,4	3.785,8

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

¹⁾ vorläufig

²⁾ Fleisch, Fleischwaren, Konserven

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

gehend unbekannt war. Gerade Deutschland und die deutsche Landwirtschaft haben in der Vergangenheit vom gemeinsamen europäischen Markt deutlich profitiert.

Die massiven Proteste der Landwirte haben die Bundesregierung dazu gedrängt, verschiedene Gruppen und Institutionen zu einer „Zukunftskommission Landwirtschaft“ zusammen zu führen. Die entscheidende Botschaft aus dem Kommissionsbericht ist es, dass der Umbau der Landwirtschaft eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe darstellt. Dabei ist jedoch zu bedenken, dass die Landwirte bereits seit Jahrzehnten erhebliche Subventionen von der Europäischen Gemeinschaft erhalten, die aus den Steuerzahlungen der Bürger finanziert werden. Sicher ist, dass die Landwirte sich den gesellschaftlichen Ansprüchen anpassen müssen und dazu auch Bereitschaft zeigen müssen. Auf der anderen Seite benötigen die Landwirte allerdings von der Politik langfristige Planungssicherheit, um die notwendigen hohen Investitionen beispielsweise in Stallanlagen leisten zu können. Ob sich dadurch die anstehenden strukturellen Veränderungen letztlich aufhalten lassen, ist zumindest zweifelhaft.

Tabelle 5:

Fleischverbrauch und Fleischverzehr je Kopf der Bevölkerung (in kg)

Fleischart	Fleischverbrauch ¹⁾				Fleischverzehr ²⁾			
	2017	2018	2019	2020 ³⁾	2017	2018	2019	2020 ³⁾
Rind- und Kalbfleisch	14,5	14,4	14,4	14,3	10,0	9,9	9,8	9,8
Schweinefleisch	50,0	49,5	46,9	45,5	36,1	35,7	33,8	32,8
Schaf- und Ziegenfleisch	0,9	1,0	1,0	1,0	0,6	0,7	0,6	0,7
Pferdefleisch	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Innereien	0,5	0,8	0,4	0,4	0,1	0,2	0,1	0,1
Geflügelfleisch	20,9	23,2	22,0	22,3	12,4	13,8	13,1	13,3
sonstiges Fleisch	1,2	1,1	0,9	1,0	0,8	0,8	0,6	0,6
Fleisch insgesamt	88,1	90,1	85,5	84,5	60,0	61,1	58,1	57,3

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

Afrikanische Schweinepest wirkt sich deutlich aus

Die landwirtschaftliche Fleischerzeugung steht vor erheblichen Herausforderungen, zahlreiche Mastbetriebe geben auf. Die zunehmenden gesellschaftlichen und politischen Forderungen in Bezug auf Umwelt und Tierwohl, aber auch der Wettbewerbsdruck machen den Landwirten zu schaffen.

Ein weiteres Problem der Landwirte und der Fleischwirtschaft ist das Auftreten der Afrikanischen Schweinepest an der polnischen Grenze. Die Zahl der infizierten Tiere stagniert auf hohem Niveau. Zahlreiche wichtige Drittstaaten haben die Belieferung mit Schweinefleisch aus Deutschland ausgesetzt. Mitte Juli 2021 wurden dann allerdings erste Fälle der ASP bei Hausschweinen in einem ökologischen Betrieb im Landkreis Spree-Neiße und in einer Kleinhaltung mit zwei Schweinen im Märkisch-Oderland festgestellt. Dieser Übertrag auf Hausschweine hatte weitere Exportbeschränkungen zur Folge. Größere Mengen Schweinefleisch drücken deshalb auf den europäischen Markt und halten die Erzeugerpreise niedrig. Diese Situation war bereits seit dem ersten Auftreten der ASP im Nachbarland Polen zu erwarten gewesen. In Folge der Marktverwerfungen nahm die Zahl der Schweineschlachtungen 2020 auf 53,2 Mio. (Vorjahr 55,0 Mio.) deutlich ab. Gleichzeitig schränkte China auch die Belieferung aus weiteren europäischen Ländern ein, welche in den zurückliegenden Monaten ihre Produktion nicht vermindert hatten. Diese zusätzlichen Mengen drücken nun ebenfalls auf den Markt und die Preise, während durch die anhaltenden Einschränkungen der Gastronomie die Nachfrage verhalten ist.

Tabelle 6:

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

Jahr	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
kg/Kopf	29,9	29,6	29,5	29,4	29,2	29,4	29,6	29,4	27,3

Quelle: BVDF

Fleischverzehr nimmt ab

Im Jahr 2020 ist der Fleischverzehr auf 57,3 kg pro Kopf der Bevölkerung (2019: 58,1 kg) zurückgegangen. Die seit einigen Jahren rückläufige Tendenz bezieht sich ausschließlich auf Schweinefleisch, während der Verzehr von Rindfleisch und Geflügel stabil ist. Die Gründe für diese Entwicklung sind vielfältig. Einen Anteil haben sicherlich die Forderungen vieler Verbraucher nach besseren Haltungsbedingungen in der landwirtschaftlichen Viehhaltung und die häufig überzogen dargestellten ökologischen Auswirkungen der landwirtschaftlichen Fleischerzeugung. Eine weitere Ursache des sinkenden Fleischverzehrs ist auch darauf zurückzuführen, dass es häufig an Bereitschaft und Kenntnissen zum Kochen fehlt, insbesondere beim Umgang mit Fleisch. Dies wird auch an der Beliebtheit von Hackfleisch deutlich, das nicht nur preiswert, sondern auch besonders einfach und vielseitig zu verwenden ist. Die vergleichsweise aufwändige Zubereitung eines klassischen Schweinebratens wird dagegen nur noch in wenigen Haushalten beherrscht. Insbesondere die klassischen Schweinefleischprodukte wie Kotelett,

Tabelle 7:

Einfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen

(in Tonnen)

Herkunftsland	2018	2019	2020 ¹⁾
EU-28-Länder	21.939	22.924	22.828
Drittländer	2.285	2.322	3.173
insgesamt	24.224	25.246	26.001

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Schnitzel oder Schweinegulasch haben deutlich an Gunst der Verbraucher verloren, während Rinderburger beim Einkauf der Verbraucher deutlich zulegen konnten. Zudem wird Schweinefleisch in Großküchen häufig mit Rücksicht auf den hohen muslimischen Bevölkerungsanteil nur zurückhaltend eingesetzt.

Der deutsche Fleischverzehr liegt im europäischen Mittelfeld. In Europa führt Spanien mit 85 kg pro Kopf den Fleischverzehr an, es folgen Dänemark (82 kg) und Portugal (80 kg).

Rund die Hälfte des Fleischverzehrs entfällt auf den Verzehr von Wurst und Schinken. Auch hier ist die Tendenz bei privaten Einkäufen etwas rückläufig. Dies ist sicherlich auch darauf zurückzuführen, dass das klassische deutsche Abendbrot in der Familie oftmals nicht mehr stattfindet. Unterschiedliche Arbeitszeiten, Ganztagschulen, vielfältige Freizeitaktivitäten und ein großes gastronomisches Angebot inklusive der Bringdienste haben Einfluss auf das traditionelle Ernährungsverhalten. Deshalb ist die Gastronomie seit vielen Jahren ein zunehmend wichtiger Markt für Fleisch und Fleischerzeugnisse.

Tabelle 8:

Einfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse

(in Tonnen)

Herkunftsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurstwaren		
	2018	2019	2020 ¹⁾	2018	2019	2020 ¹⁾
EU-28-Länder	87.508	85.349	73.982	96.274	102.844	100.848
Drittländer	39	57	436	146	149	138
insgesamt	87.547	85.406	74.418	96.420	102.993	100.986

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Außenhandel mit Wurstwaren

Die europäischen Nachbarländer stellen für die deutsche Fleischwarenindustrie auch im Jahr 2020 einen bedeutenden Markt dar. Im Jahr 2020 wurden 153.191 t Wurstwaren von Deutschland in die EU-28-Länder geliefert. Dies entspricht einem Rückgang von 3,7 % gegenüber dem Vorjahr. Hauptabnehmer deutscher Wurstwaren sind 2020 das Vereinigte Königreich (43.299 t), Frankreich (25.206 t), Dänemark (12.945 t), die Niederlande (10.244 t) und Belgien (8.462 t).

Die Drittlandausfuhr von Fleischwaren ist weniger stark ausgeprägt, da der Verzehr von Wurstwaren in außereuropäischen Märkten anderen Geschmacksgewohnheiten unterliegt. Im Jahr 2020 wurden 5.300 t Wurstwaren in Drittländer ausgeführt, das sind 26,9 % weniger als im Jahr 2019. Hauptbestimmungsländer sind hier die Schweiz (1.336 t), die USA (1.084 t) und Japan (569 t).

Tabelle 9:

Ausfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse

(in Tonnen)

Bestimmungsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurstwaren		
	2018	2019	2020 ¹⁾	2018	2019	2020 ¹⁾
EU-28-Länder	167.782	156.109	146.176	152.454	159.040	153.191
Drittländer	4.267	5.745	2.799	6.342	7.253	5.300
insgesamt	172.049	161.854	148.975	158.796	166.293	158.491

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Die Einfuhren von Wurstwaren aus den EU-Mitgliedstaaten nach Deutschland belaufen sich im zurückliegenden Jahr 2020 auf 100.848 t, das sind 1,9 % weniger als im Vorjahr. Hauptlieferländer waren Österreich (28.908 t), Italien (19.716 t) und die Niederlande (17.229 t). Aus Drittländern wurden 138 t Wurstwaren nach Deutschland eingeführt, Hauptlieferland war hier die Schweiz (52 t).

Angesichts der großen Bedeutung des Vereinigten Königreichs als Markt für deutsche Fleisch-erzeugnisse bereiten die Folgen des Brexit den deutschen Produzenten Sorgen. So zeichnet sich ab, dass die Ausfuhr in das Vereinigte Königreich mit einem hohen bürokratischen Aufwand und entsprechend höheren Kosten verbunden sein wird. Aufgrund der Afrikanischen Schweinepest werden Märkte insbesondere in Fernost für deutsche Wurstwaren verschlossen bleiben. Insgesamt stellen auch die hohen Preise für Energie für die deutschen Unternehmen einen Wettbewerbsnachteil gegenüber Mitbewerbern aus anderen europäischen Ländern dar, die zu geringeren Kosten arbeiten können.

Tabelle 10:

Ausfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen

(in Tonnen)

Bestimmungsland	2018	2019	2020 ¹⁾
EU-28-Länder	41.440	42.743	33.421
Drittländer	1.417	1.105	830
insgesamt	42.857	43.848	34.251

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Ernährungsphysiologische Diskussion

Die Folgen einer falschen Ernährung und einer falschen Lebensweise wirken sich weltweit seit vielen Jahren auch auf die Gesundheit vieler Menschen aus. Dabei zielen besondere gesundheitspolitische Anstrengungen darauf, Übergewicht bereits im Kindesalter zu bekämpfen. Die Ursachen für Adipositas sind von vielen individuellen Umgebungsfaktoren abhängig. Hierzu zählen beispielsweise eine bewegungsfreundliche Umwelt, die Mitgliedschaft in Sportvereinen und eine Reduzierung des Medienkonsums. Mit der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung sollen Zucker-, Fett- und Salzgehalte bei verschiedenen Lebensmittelgruppen gesenkt werden. Zwar ist für einige Wurstwaren ein gewisser Fettgehalt charakteristisch oder auch technisch notwendig, allerdings werden auch zahlreiche Produkte mit sehr geringen Fettgehalten angeboten, so dass der Verbraucher aus einem breiten Angebot die freie Wahl hat. Deshalb konzentriert sich die Betrachtung der Fachleute auf den

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.	
	2019 ¹⁾	2020 ¹⁾	2019 ¹⁾	2020 ¹⁾	2019 ¹⁾	2020 ¹⁾
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	144.369,2	146.204,0	455.561	455.065	701.737	690.341
Schlachten und Fleischverarb.	39.679,9	39.003,8	100.357	100.963	166.037	165.625
Schlachten (ohne Geflügel)	14.952,2	14.448,5	22.869	27.542	39.845	46.955
Schlachten von Geflügel	4.012,0	4.099,5	10.342	10.469	17.660	18.039
Fleischverarbeitung	20.715,7	20.455,8	67.146	62.953	108.530	100.630
Fischverarbeitung	2.240,1	2.269,9	5.774	5.473	9.467	8.670
Obst- u. Gemüseverarb.	10.480,0	10.811,5	29.276	29.356	47.646	47.473
Kartoffelverarbeitung	2.069,0	2.060,3	6.607	6.555	11.114	10.952
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	2.420,0	2.432,0	5.342	5.501	8.198	8.571
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	5.991,0	6.319,2	17.327	17.300	28.330	27.954
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	4.238,6	4.267,6	4.423	4.060	7.220	6.538
H.v. Ölen u. Fetten	3.806,5	3.893,4	3.486	3.191	5.639	5.121
H.v. Margarine usw.	432,1	374,2	937	869	1.583	1.419
Milchverarbeitung	28.080,1	28.419,5	42.384	42.285	63.642	63.860
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	27.025,8	27.336,8	39.131	39.091	59.248	59.483
H.v. Speiseeis	1.054,3	1.082,7	3.253	3.193	4.398	4.375
Mahl- u. Schälmühlen, H.v. Stärke und Stärkezeugnissen	5.441,8	5.662,1	12.851	13.296	19.626	20.178
Mahl- u. Schälmühlen	3.530,6	3.623,1	9.912	9.687	15.005	14.482
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	1.911,2	2.039,0	2.939	3.609	4.620	5.695
H.v. Back- u. Teigwaren	17.574,5	17.092,1	146.429	144.655	213.176	202.665
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	14.465,1	13.774,1	132.435	131.055	191.712	181.990
H.v. Dauerbackwaren	2.734,5	2.860,7	12.752	12.391	19.592	18.773
H.v. Teigwaren	375,0	457,3	1.241	1.209	1.872	1.900
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	29.279,8	31.068,9	100.604	101.533	152.559	152.929
Zuckerindustrie	2.065,7	1.989,1	5.118	4.502	7.459	6.610
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	9.141,3	10.016,7	36.721	36.142	53.257	51.304
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	4.108,4	4.112,5	8.999	8.994	14.384	14.457
H.v. Würzen u. Soßen	3.906,7	4.019,9	12.981	13.072	21.809	21.670
H.v. Fertiggerichten	3.823,3	4.028,2	14.627	14.852	21.589	22.084
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	992,2	1.113,6	3.074	3.504	4.699	5.437
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	5.242,2	5.788,9	19.084	20.467	29.362	31.367
H.v. Futtermitteln	7.354,4	7.608,6	13.464	13.444	22.362	22.403
H.v. Futterm.f. Nutztiere	4.128,7	3.982,2	5.956	5.679	9.857	9.421
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	3.225,7	3.626,3	7.508	7.765	12.508	12.983
Getränkeherstellung	20.306,3	19.257,2	54.222	53.873	84.243	81.871
H.v. Spirituosen	1.656,8	1.566,2	1.744	1.790	2.540	2.605
H.v. Bier	7.850,6	7.182,5	24.011	23.690	36.498	34.697
Mineralwassergewinnung usw.	8.212,8	8.028,0	24.622	24.571	39.624	38.973
Prod. Ernährungsgewerbe	164.675,5	165.461,2	509.783	508.939	785.980	772.212

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)
¹⁾ endgültig
²⁾ ohne MwSt.

Salzgehalt von Fleischerzeugnissen. Bereits vor Jahren haben viele Hersteller den Salzgehalt bereits auf das technologisch notwendige Maß gesenkt. Bei nicht erhitzten, fermentierten Fleischerzeugnissen wie roher Schinken oder Rohwurst dient Salz seit alters her zur Konservierung und ist damit auch vor dem Hintergrund eines vorbeugenden Verbraucherschutzes unverzichtbar. Allerdings zeigt ein bundesweites Monitoring von Brühwürsten und Kochpökelwaren des Max-Rubner-Institutes auch Ergebnisse, die über dem Durchschnitt des Angebotes lagen. Der BVDF hat daraufhin erklärt, auf eine Reduzierung des Salzgehaltes dieser Produkte auf den durchschnittlichen Wert des Gesamtsortimentes hinzuwirken. Das Max-Rubner-Institut wird das Thema Salzreduktion in Fleischerzeugnissen künftig wissenschaftlich begleiten.

Tabelle 12:

Umsatz, Beschäftigte und Arbeitsstunden des Produzierenden Ernährungsgewerbes

Wirtschaftszweig (H.v.= Hersteller von)	Entgelte in 1.000 €		Entgeltquote in %		Entgelte je Arbeitsstunde in €	
	2019 ¹⁾	2020 ¹⁾	2019 ¹⁾	2020 ¹⁾	2019 ¹⁾	2020 ¹⁾
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	15.340.514	15.629.719	10,6	10,7	21,86	22,64
Schlachten und Fleischverarb.	2.851.570	2.941.613	7,2	7,5	17,17	17,76
Schlachten (ohne Geflügel)	658.933	783.991	4,4	5,4	16,54	16,70
Schlachten von Geflügel	282.594	292.832	7,0	7,1	16,00	16,23
Fleischverarbeitung	1.910.045	1.864.790	9,2	9,1	17,60	18,53
Fischverarbeitung	168.869	165.107	7,5	7,3	17,84	19,04
Obst- u. Gemüseverarb.	1.110.189	1.132.506	10,6	10,5	23,30	23,86
Kartoffelverarbeitung	231.938	233.012	11,2	11,3	20,87	21,28
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	226.230	236.134	9,3	9,7	27,60	27,55
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	652.021	663.358	10,9	10,5	23,02	23,73
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	230.195	213.997	5,4	5,0	31,88	32,73
H.v. Ölen u. Fetten	188.031	175.088	4,9	4,5	33,35	34,19
H.v. Margarine usw.	42.162	38.910	9,8	10,4	26,63	27,42
Milchverarbeitung	1.971.704	2.014.169	7,0	7,1	30,98	31,54
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	1.839.006	1.877.109	6,8	6,9	31,04	31,56
H.v. Speiseeis	132.698	137.064	12,6	12,7	30,17	31,33
Mahl- u. Schälmühlen, H.v. Stärke und Stärkeerzeugnissen	529.681	577.619	9,7	10,2	26,99	28,63
Mahl- u. Schälmühlen	366.922	371.352	10,4	10,3	24,45	25,64
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	162.758	206.262	8,5	10,1	35,23	36,22
H.v. Back- u. Teigwaren	3.654.080	3.627.808	20,8	21,2	17,14	17,90
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	3.166.237	3.138.733	21,9	22,8	16,52	17,25
H.v. Dauerbackwaren	445.402	444.081	16,3	15,5	22,73	23,66
H.v. Teigwaren	42.439	44.994	11,3	9,8	22,67	23,68
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	4.243.386	4.363.186	14,5	14,0	27,82	28,53
Zuckerindustrie	293.503	274.696	14,2	13,8	39,35	41,56
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	1.400.989	1.417.846	15,3	14,2	26,31	27,64
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	401.931	405.603	9,8	9,9	27,94	28,06
H.v. Würzen u. Soßen	597.807	604.184	15,3	15,0	27,41	27,88
H.v. Fertiggerichten	518.383	545.455	13,6	13,5	24,01	24,70
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	128.394	147.122	12,9	13,2	27,32	27,06
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	902.379	968.278	17,2	16,7	30,73	30,87
H.v. Futtermitteln	580.838	593.718	7,9	7,8	25,97	26,50
H.v. Futterm. f. Nutztiere	239.652	234.491	5,8	5,9	24,31	24,89
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	341.187	359.227	10,6	9,9	27,28	27,67
Getränkherstellung	2.576.109	2.545.701	12,7	13,2	30,58	31,09
H.v. Spirituosen	77.922	77.674	4,7	5,0	30,68	29,82
H.v. Bier	1.164.860	1.135.206	14,8	15,8	31,92	32,72
Mineralwassergewinnung usw.	1.173.674	1.171.238	14,3	14,6	29,62	30,05
Prod. Ernährungsgewerbe	17.916.623	18.175.420	10,9	11,0	22,80	23,54

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

¹⁾ endgültig

Fleischalternativen: Ein neuer Markt

Die Verwendung von Fleischersatz beispielsweise durch Steckrübenschnitzel geht auf Notzeiten zurück, um die Ernährung armer Bevölkerungsschichten zu verbessern. Heute greifen Verbraucher aus gesundheitlichen, ethischen oder umweltpolitischen Überlegungen auf Fleischersatzprodukte zurück. Fleischimitate werden hauptsächlich aus texturiertem Soja, einem fermentierten Schlauchpilzmyzel (Quorn), Magermilchpulver oder auch aus Insektenprotein hergestellt. Große US-amerikanische Hersteller bieten inzwischen vegetarische Burger weltweit an.

In Deutschland gehört mittlerweile ein Angebot an Fleischersatzprodukten zum festen Angebot im Handel. Es richtet sich insbesondere an sogenannte Flexitarier, die den Fleischkonsum reduzieren wollen, ohne ihre gewohnte Ernährungsweise umstellen zu müssen. Für Unternehmen der Fleischwarenindustrie ergeben sich durch die Verarbeitung neuer Rohstoffe Chancen auf neue Märkte.

Tabelle 13:

Strukturzahlen der Fleischverarbeitung

	2019	2020 ¹⁾	+/- in %
Nettoumsatz in Mio. €	20.716	20.456	-1,3
Beschäftigte im Monatsdurchschnitt	67.146	62.953	-6,2
geleistete Arbeitsstunden (in 1.000 Std.)	108.530	100.630	-7,3
Entgelte (in 1.000 €)	1.910.045	1.864.790	-2,4
Entgeltquote (in €)	9,2	9,1	-1,1
Entgelte je Arbeitsstunde (in €)	17,60	18,53	5,3
Nettoumsatz je Beschäftigten (in €)	308.522	324.941	5,3
Zahl der Betriebe	392	387	-1,3

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

Die Produktion von vegetarischen oder veganen Lebensmitteln ist im zurückliegenden Jahr in Deutschland im Vergleich zum Vorjahr gestiegen: 2020 stellten die Unternehmen im Vergleich zum Vorjahr 39 % mehr Fleischersatzprodukte her, die Menge stieg um 60.000 Tonnen auf fast 84.000 Tonnen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes wuchs der Wert der Produkte auf 375 Millionen Euro. Im selben Jahr lag der Wert der in Deutschland hergestellten Fleischprodukte allerdings bei fast 39 Milliarden Euro, also mehr als das Hundertfache höher als der Wert der Ersatzprodukte.

Weiter diskutiert werden die Bezeichnungen für die vegetarischen Ersatzprodukte, die sich vielfach an Fleischwaren anlehnen. Für viele Unternehmen und Verbraucher stellt dies eine Irreführung dar, weil sich die ernährungsphysiologische Zusammensetzung der Produkte völlig voneinander unterscheidet. Eine von der Lebensmittelbuchkommission vorgenommene Regulierung wurde von den Marktbeteiligten nicht akzeptiert und soll nun neu verhandelt werden.

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 %
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
2020 ¹⁾	10.969	1,1	1,269	-4,2

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

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		
	2017	2018	2019	2017	2018	2019
unter 2	225	221	216	1,5	1,5	1,3
2 - unter 5	347	383	382	4,7	5,3	5,0
5 - unter 10	136	137	143	4,4	4,5	4,3
10 - unter 20	106	108	117	6,7	6,7	6,9
20 - unter 50	94	101	99	13,3	14,6	13,7
50 und mehr	73	68	72	69,4	67,4	68,8
	981	1018	1029	100,0	100,0	100,0

Quelle: Statistisches Bundesamt

Tabelle 16:

Produktionsentwicklung in der Fleischverarbeitung

	2019	2020 ¹⁾	+/- in %
Wurstwaren			
Menge in t	1.559.952	1.507.761	-3,3
Wert in 1.000 €	7.533.495	7.713.271	2,4
O-Preis in €/kg	4,83	5,12	6,0
davon Rohwürste			
Menge in t	413.405	354.633	-14,2
Wert in 1.000 €	2.576.716	2.487.179	-3,5
O-Preis in €/kg	6,23	7,01	12,5
davon Brühwürste			
Menge in t	985.325	976.667	-0,9
Wert in 1.000 €	4.058.676	4.220.274	4,0
O-Preis in €/kg	4,12	4,32	4,9
davon Kochwürste			
Menge in t	161.222	176.461	9,5
Wert in 1.000 €	898.103	1.005.818	12,0
O-Preis in €/kg	5,57	5,70	2,3

Quelle: Statistisches Bundesamt

¹⁾ vorläufig

Verbandsgliederung

Vorstand: Sarah Dhem, Lastrup
Hans-Ewald Reinert, Vermold
Christian Wolf, Schwandorf
Peter Cornelius, Hockenheim
Walter Eisenacher, Göttingen
Dr. Karl Horst Gehlen, Bad Rothenfelde
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: Oktober 2021

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 (Auszug)

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.

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>heristo aktiengesellschaft</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>Patrick Bühr</i>	<i>Rügenwalder Mühle</i>
<i>Mirko Dhem</i>	<i>Werner Schulte GmbH & Co. KG</i>
<i>Alfred Gehr</i>	<i>JACK LINK'S LSI Germany GmbH</i>
<i>Elke Harms</i>	<i>Meica Ammerländische Fleischwarenfabrik</i>
<i>Stefan Nitsch</i>	<i>HALKO GmbH</i>
<i>Bernhard Oeller</i>	<i>Wolf Wurstspezialitäten GmbH</i>
<i>Christian Paare</i>	<i>Börner-Eisenacher GmbH</i>
<i>Norbert Pooth</i>	<i>GELDERLAND Frischwarengesellschaft mbH</i>
<i>Michael Sauels</i>	<i>Sauels frische Wurst GmbH</i>
<i>Achim Sichel</i>	<i>Hans Kupfer & Sohn GmbH & Co. KG</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.

Kuratorium:

Dr. Karl Horst Gehlen heristo aktiengesellschaft

Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)

Vorstand:

Dr. Karl Horst Gehlen heristo aktiengesellschaft

Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI)

Erweiterter Wissenschaftlicher Beirat:

Dr. Klaus-Josef Högg Bonndorf

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

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

Vertreterversammlung:

Werner Bittrolff Sassenberg

Norbert Pooth GELDERLAND Frischwarengesellschaft mbH

CLITRAVI

Working Group Technical Legislation & Food Safety:

Karl-Heinz Kiesel Eresing

CLITRAVI

Working Group Supply Chain:

Josef Nachtrab JACK LINK'S LSI Germany GmbH

Qualität und Sicherheit GmbH (QS)

Kuratorium:

Sarah Dhem Werner Schulte GmbH & Co. KG

Fachbeirat Rind und Schwein:

Andreas Mittermeier Stockmeyer GmbH

Forschungsvorhaben

Abgeschlossene Forschungsvorhaben 2021 unter Beteiligung des BVDF

Koordinierung: Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 16.08.2021
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/IPD Dr. Christian Hertel

Laufende Forschungsvorhaben 2021 unter Beteiligung des BVDF

Koordinierung: *Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 16.08.2021
Quelle: FEI-Datenbank*

Irisieren in Koch- und Rohpökelwaren 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/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/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

Forschungsvorhaben in Vorbereitung 2021 unter Beteiligung des BVDF

Koordinierung: *Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 16.08.2021
Quelle: FEI-Datenbank*

Zweistufige Fermentation pflanzlicher Rohstoffe zur Herstellung pflanzlicher Alternativen zu Rohwurst und Rohmilchkäse

Laufzeit: *2021 - 2024*

Forschungsstelle I: *Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelmaterialwissenschaften
Prof. Dr. Jochen Weiss / Dr. Myriam Löffler*

Forschungsstelle II: *Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Milchwissenschaft und -technologie
Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs / Dr. Christian Kern*

Forschungsstelle III: *Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene
Prof. Dr. Herbert Schmidt / Dr. Agnes Weiß*