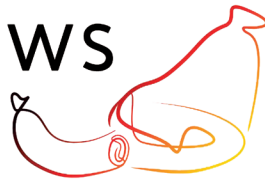


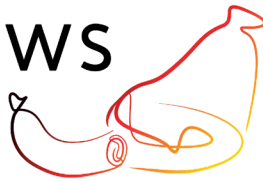
BVWS



Bundesverband Deutscher
Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.

Geschäftsbericht 2021/2022

BVWS



**Bundesverband Deutscher
Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.**

Adenauerallee 118
53113 Bonn

Tel.: + 49 228 267 25-0
Fax: + 49 228 267 25-55
info@wurstproduzenten.de
www.wurstproduzenten.de

Geschäftsbericht 2021/2022

Vorwort

Durch das weiter anhaltende Pandemiegeschehen mit seinen vielfältigen negativen Auswirkungen waren die zurückliegenden Monate für die Branche äußerst schwierig. Aktuell leidet die gesamte Wirtschaft als Folge des russischen Überfalls auf die Ukraine unter einer einzigartigen Energiekrise, welche die Existenz von Unternehmen gefährdet. Gleichzeitig stellt die hohe Inflation das Einkaufsverhalten vieler Verbraucher auf den Kopf. Das unverhältnismäßige Verbot der Zeitarbeit in der Fleischwirtschaft macht die Suche nach Mitarbeitern für alle Unternehmen zu einer großen Herausforderung und erschwert die Produktion ebenso wie die Lücken in den Lieferketten von Rohstoffen, Maschinen und Ersatzteilen.

Trotz dieser und zahlreicher weiterer Problemstellungen ist es den Wurst- und Schinkenherstellern wie auch anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie in den vergangenen Monaten gelungen, die Versorgung der Bevölkerung aufrechtzuerhalten. Angesichts der enormen Kostensteigerungen für Energie ist die rasche Umsetzung der von der Bundesregierung angekündigten Hilfsmaßnahmen nun dringend erforderlich, um die Unternehmen zu stützen und die Arbeitsplätze zu erhalten.

Es darf auch nicht übersehen werden, dass ein rückläufiger Verzehr von Schweinefleisch, hohe gesellschaftliche Anforderungen an das Tierwohl oder Exportverbote aufgrund der Afrikanischen Schweinepest die landwirtschaftlichen Vorstufen in eine prekäre Lage geführt haben und die Selbstversorgung in Deutschland bedrohen. Die angekündigte Unterstützung durch die Bundesregierung steht jedoch nach wie vor aus.

Thomas Vogelsang
Geschäftsführer

Sarah Dhem
Präsidentin

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Pandemie wirkt sich weiter aus	7
Krieg in Europa	9
Tierwohl weiter im Fokus	11
Verzehr von Fleisch und Fleischwaren im Wandel	14
Ernährung in der Diskussion	18
ASP auf dem Vormarsch	20
Kommunikation zunehmend von Bedeutung	22
Fleischwirtschaft in Zahlen	23
Verbandsgliederung	25
Regionale Verbände	26
Mitarbeit in Organisationen und Gremien	27
Produktionsausschuss	28
Forschungsvorhaben	29

Pandemie wirkt sich weiter aus

Die Covid-19-Pandemie hat sich auch in den zurückliegenden Monaten weiter deutlich auf die Nachfrage ausgewirkt. Die mangelnde Nachfrage durch die Einschränkungen in der Gastronomie sowie der Mensen und Kantinen und der Ausfall großer Veranstaltungen konnten durch einen erhöhten privaten Konsum nicht ausgeglichen werden. Zur Zeit des Lockdowns zogen die privaten Einkäufe im Einzelhandel durch eingeschränkten Schulunterricht und Homeoffice deutlich an und stellten die Produzenten von Lebensmitteln teilweise vor große Herausforderungen, die benötigten Mengen pünktlich zu liefern. Zuvor hatten Hamsterkäufe in einigen Warensortimenten für leere Regale gesorgt und damit vor Augen geführt, dass eine ständige Warenverfügbarkeit auch in Deutschland nicht selbstverständlich ist. Die nach wie vor angespannte Corona-Situation in Teilen der Welt und andere Einflüsse sorgen zudem auch aktuell für Unterbrechungen in den Lieferketten bei Rohstoffen, Maschinen und Anlagen sowie Ersatzteilen.

Tabelle 1:

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

Tierart	2020 ¹⁾	2021 ²⁾	+/- in %
Rinder insgesamt¹⁾	11.302	11.040	-2,3
davon			
Kälber bis einschl. 8 Monate	2.343	2.289	-2,3
Jungrinder mehr als 8 Monate bis einschl. 1 Jahr	1.061	1.066	0,5
Rinder mehr als 1 bis unter 2 Jahre	2.639	2.569	-2,7
Rinder 2 Jahre und älter	5.258	5.117	-2,7
Schweine insgesamt³⁾	26.070	23.762	-8,9
davon			
Ferkel	7.709	6.991	-9,3
Jungschweine unter 50 kg	4.701	4.173	-11,2
Mastschweine 50-unter 80 kg	5.121	4.832	-5,6
Mastschweine 80-unter 110 kg	5.156	4.815	-6,6
Mastschweine 110 kg und mehr	1.669	1.349	-19,2
Zuchtsauen insgesamt	1.695	1.583	-6,6
davon trächtig	1.224	1.130	-7,7

Quelle: Statistisches Bundesamt, BLE (414)

¹⁾ endgültiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2020

²⁾ vorläufiges Ergebnis der Zählung vom 03.11.2021

³⁾ Deutschland (ohne Stadtstaaten)

Zu Beginn der Pandemie im Jahr 2020 sorgte das hohe Infektionsgeschehen in einzelnen großen Schlachtbetrieben für eine Diskussion, die sich schnell auch auf die Arbeitsbedingungen der dort tätigen Werkvertragsarbeitnehmer ausdehnte. Ohne die üblichen Anhörungen der Betroffenen wurden zum Jahresende nicht nur die Werkverträge in der gesamten Fleischwirtschaft verboten, sondern auch die Leiharbeit. Das Verbot betrifft trotz aller Einwände auch die mittelständischen Wurst- und Schinkenproduzenten, deren Arbeitsverhältnisse in keiner Weise mit großen Schlachtbetrieben verglichen werden können. Diese Entscheidung kann von den betroffenen Verarbeitungsunternehmen nicht nachvollzogen werden, weil die Arbeitnehmerüberlassung in allen anderen Bereichen der Wirtschaft weiterhin uneingeschränkt gestattet ist und eine wichtige Rolle spielt. Die Nachfrage nach Fleischerzeugnissen ist starken saisonalen Schwankungen unterworfen, auch müssen bei Aktionen des Einzelhandels unregelmäßig mehr Waren produziert werden. Diese Produktionsspitzen wurden in der Vergangenheit mit Zeitarbeit ausgeglichen. Diese Möglichkeit steht den Unternehmen nicht mehr offen und sorgt für einen erheblichen wirtschaftlichen Schaden, für den sich die verantwortliche Politik offensichtlich nicht interessiert. Es ist bedauerlich, dass diese politische Fehlentscheidung gerichtlich nicht korrigiert werden kann. Das Bundesverfassungsgericht hat die Verfassungsbeschwerden eines Unternehmens der Wurstherstellung und mehrerer Zeitarbeitsunternehmen im Juli 2022 nicht zur Entscheidung angenommen.

Über die Thematik der Werks- und Leiharbeit hinaus stehen die Wurst- und Schinkenhersteller wie nahezu alle anderen Bereiche der Wirtschaft vor massiven Problemen, geeignete Mitarbeiter zu finden. Die Generation der geburtenstarken Jahrgänge der „Babyboomer“ geht in den Ruhestand, die Zahl der nachrückenden Berufsanfänger ist deutlich geringer und kann die frei werdenden Arbeitsplätze nicht vollständig besetzen. Die Betriebe unternehmen deshalb erhebliche Anstrengungen, um Mitarbeiter zu gewinnen. Diese Entwicklung schlägt sich leider auch auf die Ausbildungseinrichtungen für Führungskräfte nieder, die über sinkende Zahlen bei Schülern und Studenten berichten.

Krieg in Europa

Der Überfall Russlands auf sein Nachbarland Ukraine hat weltweit erhebliche Auswirkungen, beispielsweise auf die Getreidemärkte. Die Folgen für die Fleischwirtschaft waren jedoch zunächst verglichen mit anderen Bereichen der Ernährungswirtschaft überschaubar, weil bereits nach der Besetzung der Krim-Halbinsel durch Russland im Jahr 2014 im Bereich Fleisch und Fleischwaren ein Embargo verhängt worden ist und Warenlieferungen an Russland nicht mehr erfolgt sind. Indirekt ist die Fleischwirtschaft allerdings durch die Ausfälle bei der Belieferung der deutschen Landwirtschaft mit Futtermitteln aus der Ukraine betroffen, die zu höheren Einstandskosten geführt haben.

Als existentielle Bedrohung werden vonseiten der Unternehmen dagegen die Engpässe durch die gestoppten Gaslieferungen aus Russland gesehen. Die Ernährungswirtschaft ist der zweitgrößte Gasabnehmer in Deutschland. Eine Unterbrechung der Energieversorgung könnte letztlich auch die Lebensmittelversorgung der Bevölkerung bedrohen. Es ist daher notwendig, dass die Herstellung von Lebensmitteln von der zuständigen Bundesnetzagentur priorisiert wird, damit die Produktion aufrechterhalten werden kann. Unterbrechungen der Schlachtung würden zudem in den landwirtschaftlichen Betrieben zu erheblichen Problemen beim Tierschutz führen.

Neben der Verfügbarkeit stellt auch die Preisentwicklung bei Gas, Strom und Öl die energieintensive Branche vor Kosten, die sich vervielfacht haben und in dieser Größenordnung nicht an die Verbraucher weitergegeben werden können. Die von der Bundesregierung angekündigten Hilfszahlungen für Privathaushalte und die Wirtschaft sind zwar von beachtlicher Größenordnung, sie müssen jedoch schnell erfolgen, um Insolvenzen vorzubeugen.

Tabelle 2:

Inländische Fleischerzeugung (Nettoerzeugung) (in 1.000 t Schlachtgewicht)

Fleischart	2020	2021 ¹⁾	+/- in %
Rind- und Kalbfleisch	1.093,6	1.076,5	-1,6
Schweinefleisch	5.117,3	4.972,4	-2,8
Schaf- und Ziegenfleisch	35,4	41,3	16,7
Pferdefleisch	1,2	0,9	-25,0
Innereien	563,8	549,4	-2,6
Geflügelfleisch	1.636,6	1.610,8	-1,6
sonstiges Fleisch	45,1	39,3	-12,9
Fleisch insgesamt	8.493,0	8.290,7	-2,4

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

¹⁾ vorläufig

Die gestiegenen Preise für Energie, Treibstoff, Lebensmittel und viele andere Dinge des täglichen Lebens haben weltweit zu einer hohen Inflation geführt, welche die Verbraucher täglich spüren und die für eine deutliche Verunsicherung der Menschen sorgt. Während noch zur Zeit des Lockdowns besonders hochwertige Lebensmittel verstärkt nachgefragt worden sind, um sich für die Entbehrungen zu belohnen, hat sich die Nachfrage aktuell deutlich verändert. Unter der Last der steigenden Preise hat der Verbraucher seine Einkaufsmengen reduziert und reagiert äußerst preissensibel. Nach Erfahrungen des Lebensmitteleinzelhandels meiden Käufer sogar die geringen Aufpreise für Fleisch aus höheren Tierwohlstufen. Ebenfalls deutlich rückläufig ist die Nachfrage bei Bio-Produkten, die zudem nun stärker im Discount gekauft werden. Stattdessen steigt die Nachfrage nach Preiseinstiegsprodukten und den günstigen Eigenmarken des Einzelhandels.

Die Verbraucher haben in den zurückliegenden Jahrzehnten durch die aggressive Preispolitik des Einzelhandels in Deutschland gelernt, dass gute Produkte auch zu einem günstigen Preis zu erhalten sind. Diese Erkenntnis wird nun auch zunehmend auf Produkteigenschaften übertragen, die sich allerdings nicht ohne einen vergleichsweise höheren Preis realisieren lassen.

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)	
	2020 ¹⁾	2021 ¹⁾	2020 ¹⁾	2021 ¹⁾	2020 ¹⁾	2021 ¹⁾
Rinder bzw. Rindfleisch	2.949	2.906	353	350	1.089	1.062
Kälber bzw. Kalbfleisch	310	306	147	149	46	46
Schweine bzw. Schweinefleisch	53.211	51.782	97	97	5.101	4.965

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

¹⁾ vorläufig

Tierwohl weiter im Fokus

Ein nach wie vor zentrales Thema der Branche ist die gesellschaftliche Forderung nach mehr Tierwohl in der Landwirtschaft. Bereits seit vielen Jahren werden Tierwohlstandards über das gesetzliche Maß hinaus gefordert und von der Politik in Aussicht gestellt. Schon im Jahr 2014 hatte die Wirtschaft die „Initiative Tierwohl“ vorgestellt, nachdem der Einzelhandel dieses drängende Verbraucherthema selbst hatte aufgreifen und nicht auf die Politik hatte warten wollen. Tierhalter, die an der Initiative Tierwohl teilnehmen möchten, müssen bestimmte Kriterien einhalten, die über die gesetzlichen Standards hinausgehen. Für die Umsetzung der Maßnahmen erhalten die Landwirte ein Entgelt, das ihren Mehraufwand ausgleicht. Die Einhaltung der Kriterien wird durch unabhängige Kontrollen überprüft. Der Marktanteil der in Deutschland unter den Kriterien der Initiative Tierwohl gehaltenen Schweine beträgt 34 Prozent, bei Hähnchen und Puten etwa 80 Prozent. Parallel kennzeichnen die Handelsunternehmen die verschiedenen Haltungsstufen in der Landwirtschaft.

Trotz des erfolgreichen und funktionierenden Systems der Wirtschaft möchte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft bereits seit Jahren ein eigenes staatliches Tierwohlsiegel schaffen. Von Bundesministerin Klöckner wurde unter Leitung des ehemaligen Bundeslandwirtschaftsministers Borchert eine Expertenkommission einberufen, die ein Konzept für den zukunftsgerichteten Umbau der deutschen landwirtschaftlichen Tierhaltung und dessen Finanzierung erarbeiten sollte. Dieses Konzept liegt nun bereits seit Längerem vor. Statt jedoch das bestehende Konzept umzusetzen, beginnt der nun zuständige Bundeslandwirtschaftsminister Özdemir eine Diskussion über eine staatliche Haltungskennzeichnung bei Fleisch im Einzelhandel. Letztere gibt es bereits seit Jahren, sie ist dem Verbraucher gut bekannt. Völlig offen bleiben Fragen der Finanzierung und der Kontrollen, zudem sind große Bereiche des Angebotes wie die Gastronomie ausgenommen, ebenso ausländische Anbieter, die von einer nationalen Gesetzgebung in Deutschland nicht betroffen sein werden. Eine Verbesserung der Haltungsbedingungen in der Landwirtschaft ist durch diese neue Kennzeichnungsvorgabe ohne ein finanzielles Konzept nicht zu erwarten, vielmehr schafft man hier ein deutliches Mehr an Bürokratie.

Von der ursprünglichen Absicht der Borchert-Kommission, den gesellschaftlich gewollten Umbau der landwirtschaftlichen Erzeugung durch eine Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Fleisch oder eine Abgabe zu finanzieren, ist nun nicht mehr die Rede. Die Landwirt-

schaft wartet bereits seit Jahren auf politische Entscheidungen, die als Grundlage langfristiger Investitionen dienen können. Es überrascht daher nicht, dass die Tierbestände in Deutschland deutlich rückläufig sind und immer mehr Landwirte aufgeben. Dies mag durchaus der politischen Intention des zuständigen Ministeriums entsprechen. Dabei ist allerdings zu bedenken, dass bei der weitgehend gleichbleibenden Verbrauchernachfrage künftig vermehrt Fleisch aus anderen europäischen Ländern eingeführt werden muss, bei dem kein Einfluss auf Faktoren wie beispielsweise Tierwohl ausgeübt werden kann, während der wirtschaftliche Schaden in Deutschland beträchtlich sein wird.

Tabelle 4:

Fleischversorgung für die Bundesrepublik Deutschland

(in 1.000 t Schlachtgewicht)

Jahr	Anfangsbestand	Erzeugung	Einfuhr ²⁾	Ausfuhr ²⁾	Verbrauch ³⁾
Fleisch insgesamt					
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	0,0	8.493,0	2.605,4	4.103,9	6.994,5
2021 ¹⁾	0,0	8.290,7	2.466,5	3.967,5	6.789,7
davon Rind- und Kalbfleisch					
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	0,0	1.093,6	488,4	372,9	1.209,1
2021 ¹⁾	0,0	1.076,5	455,9	397,1	1.135,3
davon Schweinefleisch					
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	0,0	5.117,3	977,2	2.367,3	3.727,1
2021 ¹⁾	0,0	4.972,4	910,7	2.314,1	3.568,9

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

¹⁾ vorläufig

²⁾ Fleisch, Fleischwaren, Konserven

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

Angesichts der vehementen Forderungen von Politik, Organisationen und Verbrauchern nach mehr Tierwohl überrascht es, dass sich der Anteil von Bio-Produkten in den zurückliegenden Jahrzehnten nicht erhöht hat. Hier wurden Tiere auch bereits in der Vergangenheit unter besonderer Berücksichtigung des Tierwohls gehalten. Trotzdem blieb der Marktanteil von Bio-Fleisch unter zwei Prozent. Erst seit wenigen Jahren, möglicherweise auch in Verbindung mit dem geänderten Einkaufsverhalten während der Corona-Pandemie, ist die Nachfrage gestiegen und hat weitere Hersteller veranlasst, ebenfalls Bio-Produkte herzustellen. Ob diese Nachfrage auch vor dem Hintergrund der deutlichen Inflation und der damit verbundenen steigenden Preise für Lebensmittel anhalten wird, ist derzeit fraglich.

Eine Kehrseite der Anstrengungen um mehr Tierwohl ist der zunehmende Wunsch deutscher Erzeuger nach Abgrenzung gegenüber dem Angebot anderer EU-Mitgliedsstaaten, weil man aufgrund höherer Anforderungen und Kosten in Deutschland einen unfairen Wettbewerb befürchtet. Auch in anderen Mitgliedsländern sieht sich die Landwirtschaft im europäischen Wettbewerb benachteiligt und fordert eine Abgrenzung durch die Kennzeichnung der Herkunft. Die Vorschriften für Fleisch und Fleischerzeugnisse zählen zu den ersten, die bereits in den sechziger Jahren europaweit harmonisiert worden sind. Bezüglich des vorbeugenden Gesundheitsschutzes und der Produktionshygiene bestehen europaweit keine Unterschiede. Es bleiben allein mögliche qualitative Unterschiede. Allerdings ist allein die Angabe „deutsch“, „niederländisch“ oder „spanisch“ keine Aussage über eine bestimmte Qualität. Es gibt in den jeweiligen Ländern jeweils unterschiedliche Qualitäten, die durch eine nationale Herkunftsangabe nicht gespiegelt werden.

Durch eine obligatorische Herkunftsangabe soll vielmehr an die Verbraucher appelliert werden, Produkte aus dem eigenen Land zu kaufen. Dies ist zutiefst protektionistisch und europafeindlich. Um die Dokumentation und Kennzeichnung zu erleichtern, werden die Verarbeitungsunternehmen die Lose im Fleischeinkauf möglichst groß halten. Dadurch werden kleine Anbieter massiv benachteiligt. Dies wird die Strukturverschiebung auch in den Vorstufen der Verarbeitung hin zu großen Einheiten und Liefermengen weiter beschleunigen.

In der europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung sind zudem bereits weitreichende Herkunftsangaben für frisches Fleisch vorgesehen, ebenso für Fleischerzeugnisse, wenn die Gefahr einer Irreführung des Verbrauchers bestehen könnte. Die weitergehenden Forderungen nach einer gesetzlichen Herkunftskennzeichnung hat das zuständige Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft mit dem Hinweis auf das europäische Recht bislang abgelehnt. Es bleibt abzuwarten, ob diese Ablehnung auch unter neuer Leitung bestehen bleibt.

Verzehr von Fleisch und Fleischwaren im Wandel

Der Fleischverzehr ist insgesamt in Deutschland im Jahr 2021 gegenüber dem Vorjahr um 2,1 kg auf 55 kg pro Kopf gesunken, was sich in einer rückläufigen Entwicklung bei allen Fleischarten widerspiegelt. Mit einem statistischen Pro-Kopf-Verzehr von 31,0 kg liegt Schweinefleisch trotz eines Rückgangs von 1,3 kg weiterhin deutlich an der Spitze der deutschen Verbrauchergunst. Geflügelfleisch belegt den zweiten Platz (13,1 kg; - 0,2 kg), gefolgt von Rindfleisch (9,4 kg; - 0,6 kg). Der Verzehr von Schaf- und Ziegenfleisch mit 0,6 kg (- 0,1 kg) und weiteren 0,7 kg anderer Fleischarten (insbesondere Wild, Kaninchen) blieb relativ stabil.

Auch die Herausforderungen des Jahres 2022 beeinflussten die Konsumententscheidungen der deutschen Konsumenten deutlich. Nach Angaben des Marktforschungsinstituts GfK sank das Verkaufsvolumen von Fleisch im Einzelhandel in den ersten sieben Monaten um weitere 11,5 %. Hauptgrund dafür waren die besonders durch steigende Energiepreise getriebenen Preisanpassungen. Die Gründe für diese Entwicklung liegen aber auch in sozialen Veränderungen.

Tabelle 5:

Fleischverbrauch und Fleischverzehr je Kopf der Bevölkerung (in kg)

Fleischart	Fleischverbrauch ¹⁾				Fleischverzehr ²⁾			
	2018	2019	2020	2021 ³⁾	2018	2019	2020	2021 ³⁾
Rind- und Kalbfleisch	14,4	14,4	14,5	13,7	9,9	9,8	10,0	9,4
Schweinefleisch	49,5	46,9	44,8	42,9	35,7	33,8	32,3	31,0
Schaf- und Ziegenfleisch	1,0	1,0	1,0	0,9	0,7	0,6	0,7	0,6
Pferdefleisch	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Innereien	0,8	0,4	0,3	1,2	0,2	0,1	0,1	0,3
Geflügelfleisch	23,2	22,0	22,3	21,9	13,8	13,1	13,3	13,1
sonstiges Fleisch	1,1	0,9	1,1	1,0	0,8	0,6	0,7	0,7
Fleisch insgesamt	90,1	85,5	84,1	81,7	61,1	58,1	57,1	55,0

Quelle: Statistisches Bundesamt, Thünen-Institut, Deutscher Jagdverband, 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

Die Produktion von Wurstwaren nahm nach Berechnungen des Statistischen Bundesamtes um 8,9 % auf 1.373.622 t (Vorjahr 1.507.761 t) bei Rohwurst, Kochwurst und Brühwurst ab. Bei Brühwürsten fiel das Minus mit 11,5 % und einer Produktionsmenge von 864.230 t (Vorjahr 976.667 t) besonders deutlich aus. Die Produktion von Rohwurst sank um 6,4 % auf 331.985 t (Vorjahr 354.633 t). Allein die Gruppe der Kochwürste wie Leberwurst oder Blutwurst legte um 0,5, % auf 177.407 t (Vorjahr 176.461 t) zu.

Bereits seit vielen Jahren ist festzustellen, dass berufliche Anforderungen oder vermehrte Sport- und Freizeitaktivitäten die früher in Familien üblichen gemeinsamen Mahlzeiten haben seltener werden lassen. Zudem hat die Zahl der Klein- und Singlehaushalte deutlich zugenommen. Deshalb hat auch der Außer-Haus-Verzehr erheblich zugelegt. Das belegte Brötchen, der Kaffee „to go“, der Imbissstand an der Ecke oder die Belieferung durch eine ständig steigende Zahl von Lieferdiensten – insbesondere in den Großstädten ist ein vielfältiges Angebot an Speisen auch außerhalb der klassischen Restaurants jederzeit verfügbar. Zudem wurde in den zurückliegenden Jahren auch die Über-Mittag-Betreuung in den Schulen ausgebaut und damit ebenfalls das Angebot für ein Mittagessen. Das Kochen am eigenen Herd ist in vielen Familien höchstens am Wochenende notwendig, wenn Mensen und Kantinen geschlossen sind. Über ein Drittel des Fleischverzehr findet außer Haus statt, zumal insbesondere die Zubereitung von Fleisch vielen Verbrauchern zu aufwendig ist oder diese auch handwerklich überfordern. Ferner muss festgestellt werden, dass es sich bei vielen gastronomischen Angeboten um Ethnofood, also Speisen aus anderen Kulturkreisen, handelt, in denen Fleisch oft eine vergleichsweise untergeordnete Rolle spielt.

Allerdings entscheidet sich auch eine zunehmende Anzahl von Verbrauchern bewusst gegen den Verzehr von Fleisch oder reduziert den Fleischverzehr. Laut einer Umfrage des Marktforschungsinstitutes Forsa im vergangenen Jahr hat sich der Anteil der Vegetarier in Deutschland von fünf auf zehn Prozent verdoppelt, die Zahl der Veganer stieg von 1 auf 2 Prozent. Die Anzahl derer, die täglich Fleisch verzehren, ist dagegen in den

Tabelle 6:

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

Jahr	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
kg/Kopf	29,6	29,5	29,4	29,2	29,4	29,6	29,4	27,3	25,7

Quelle: BVWS

vergangenen Jahren gesunken. Darunter gibt es eine größere Zahl sogenannter Flexitari-er, die ihren Fleischkonsum lediglich verringern möchten. Im Umkehrschluss lässt sich jedoch feststellen, dass mit rund 90 % die Liebhaber von Fleisch und Fleischerzeugnissen eine sehr deutliche Mehrheit in der Bevölkerung bilden und die angebliche Abkehr vom Fleischgenuss eher in den Medien stattzufinden scheint als in der heimischen Küche oder im Restaurant.

Der teilweise geänderten Nachfrage begegnen Unternehmen der Fleischwarenindustrie mit Fleischersatzprodukten aus pflanzlichen Zutaten wie Soja, Erbsen oder Getreide. Verglichen mit dem Gesamtmarkt konventioneller Erzeugnisse handelt es sich bei den Ersatzprodukten allerdings nur um eine Nische. Der Anteil der Fleischersatzprodukte bleibt mit einem Anteil von 2,2 % – bezogen auf die nachgefragten Mengen an Fleisch, Wurst und Geflügel – eher gering. Wie die AMI mitteilte, legte der Mengenumsatz dieser Spar-te im Jahr 2021 um 34 % zu. Im Vorjahr hatte das Wachstum noch bei 60 % gelegen.

Seit einigen Jahren wird in vielen Ländern der Welt auch an neuen Methoden gearbeitet, Fleisch auf künstlichem Weg herzustellen. Im Jahr 2013 wurde an der Universität Maastricht der erste In-vitro-Burger aus Rinderstammzellen vorgestellt. Auch wenn die Produktion von In-vitro-Fleisch möglich ist, gibt es bisher kein Verfahren, In-vitro-Fleisch im großen Maßstab herzustellen. Es werden aber grundsätzlich auch in der Zukunft welt-weit weiterhin Nutztiere gebraucht, die auf der Weide stehen und dadurch artenreiche Lebensräume im Grünland erhalten. Dieses Grünland ist darüber hinaus auch für den Klimaschutz wichtig.

Bislang gescheitert sind Versuche, die Bezeichnungen für vegetarische und vegane Er-satzprodukte zu regulieren. Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission für

Tabelle 7:

Einfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen

(in Tonnen)

Herkunftsland	2019	2020	2021¹⁾
EU-27-Länder	22.166	22.496	22.259
Drittländer	3.080	3.943	2.847
insgesamt	25.246	26.439	25.106

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

diese Produkte wurden von den betroffenen Unternehmen als nicht praktikabel abgelehnt. Kritiker sehen in der Anlehnung der Bezeichnungen an bestehende Bezeichnungen für Fleischerzeugnisse eine Irreführung der Verbraucher, weil sich die fleischlosen Alternativen deutlich in der Zusammensetzung unterscheiden. Auf der anderen Seite möchten Hersteller fleischloser Produkte durch die Anlehnung an Bezeichnungen für Fleischwaren auf die vergleichbaren Eigenschaften der Ersatzprodukte hinweisen. Bislang konnte auch auf europäischer Ebene keine Lösung dieser offenen Kennzeichnungsfrage erzielt werden. Trotz der teilweise sehr emotionalen Diskussion muss festgestellt werden, dass der Verbraucher in den zurückliegenden Jahren das neue Angebot kennengelernt hat und eine Täuschung weitgehend ausgeschlossen werden kann.

Ein anderer, völlig gegenteiliger Trend ist das Thema Grillen, das in den letzten Jahren in Deutschland nicht nur in den Sommermonaten eine neue Bedeutung erlangt hat. So gehören für viele Menschen großformatige Grillgeräte unverzichtbar auf die heimische Terrasse, oft mitsamt enormem Zubehör. Vielfach wird beim Grillen auch Wert auf besonders hochwertige und ausgefallene Fleischteilstücke gelegt, die in früheren Jahren hierzulande nicht bekannt waren. Längst werden auch Wettbewerbe und Meisterschaften ausgetragen, entsprechend groß ist das mediale Interesse.

Insgesamt lässt sich zur Entwicklung des Fleischkonsums festhalten, dass die deutliche Mehrheit der Verbraucher Fleischwaren schätzt. Die zunehmende Anzahl von Substitutionsprodukten, soziale Veränderungen und die umweltpolitische Diskussion lassen die Nachfrage langfristig in Deutschland und anderen westeuropäischen Ländern sinken, während sie in anderen Teilen der Welt, insbesondere gegenwärtig in Asien, rasant steigt. Deutschland befindet sich bei der Menge des Fleischverzehrs, verglichen mit anderen europäischen Ländern, im Mittelfeld.

Tabelle 8:

Einfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse

(in Tonnen)

Herkunftsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurstwaren		
	2019	2020	2021 ¹⁾	2019	2020	2021 ¹⁾
EU-27-Länder	84.519	75.076	73.437	102.844	104.866	108.428
Drittländer	887	592	766	149	217	105
insgesamt	85.406	75.668	74.203	102.993	105.083	108.533

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Ernährung in der Diskussion

Mit der nationalen Ernährungsstrategie für Zucker, Salz und Fette in Fertigprodukten verfolgt die Bundesregierung das Ziel, den Anteil der Übergewichtigen und Adipösen in der Bevölkerung, insbesondere bei Kindern und Jugendlichen, zu senken sowie die Häufigkeit von nichtübertragbaren Krankheiten wie etwa Diabetes mellitus Typ 2 zu verringern. Als Ergebnis von Gesprächen und Runden Tischen wurde 2018 eine Grundsatzvereinbarung zwischen dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und der Lebensmittelwirtschaft getroffen. Anschließend wurden von der Lebensmittelwirtschaft produkt- und branchenbezogene Zielvereinbarungen erarbeitet, die durch ein wissenschaftsbasiertes Monitoring begleitet werden, das auch zur Überprüfung der Reduktionsziele dienen soll.

Tabelle 9:

Ausfuhren ausgewählter Schweinefleischerzeugnisse

(in Tonnen)

Bestimmungsland	Schweinefleischkonserven und Zubereitungen			Wurstwaren		
	2019	2020	2021 ¹⁾	2019	2020	2021 ¹⁾
EU-27-Länder	129.256	125.368	124.600	114.666	110.884	118.768
Drittländer	32.598	28.430	14.933	51.627	50.068	35.203
insgesamt	161.854	153.798	139.533	166.293	160.952	153.971

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Tabelle 10:

Ausfuhren an Rindfleischkonserven und Zubereitungen

(in Tonnen)

Bestimmungsland	2019	2020	2021 ¹⁾
EU-27-Länder	40.878	33.990	39.257
Drittländer	2.970	3.003	3.141
insgesamt	43.848	36.993	42.398

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Auch die Fleischwarenindustrie hat sich bereit erklärt, auf eine Senkung der Salzgehalte bei erhitzten Produkten hinzuwirken. Eine Reduktion der Salzgehalte ist bei Fleischerzeugnissen allerdings eine Herausforderung, weil Salz für die Haltbarkeit und Produktsicherheit eine entscheidende technologische Bedeutung hat. Somit ist eine Senkung nur mit wissenschaftlicher Begleitung möglich.

Zur Ernährungsstrategie sollte es jedoch auch gehören, dass Kinder und Jugendliche auch in den Schulen über das Thema gesunde Ernährung und über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln aufgeklärt werden. Auch die Tatsache, dass sich Kinder und Jugendliche oft unzureichend bewegen, sollte bei der politischen Diskussion deutlicher berücksichtigt werden.

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.	
	2020 ¹⁾	2021 ¹⁾	2020 ¹⁾	2021 ¹⁾	2020 ¹⁾	2021 ¹⁾
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	146.204,0	146.152,9	455.065	472.859	690.341	722.074
Schlachten und Fleischverarb.	39.003,8	35.504,9	100.963	119.890	165.625	198.705
Schlachten (ohne Geflügel)	14.448,5	13.182,0	27.542	31.260	46.955	53.058
Schlachten von Geflügel	4.099,5	4.275,6	10.469	16.507	18.039	27.909
Fleischverarbeitung	20.455,8	18.047,3	62.953	72.124	100.630	117.740
Fischverarbeitung	2.269,9	2.105,5	5.473	5.501	8.670	8.967
Obst- u. Gemüseverarb.	10.811,5	10.554,2	29.356	29.640	47.473	47.116
Kartoffelverarbeitung	2.060,3	2.016,8	6.555	6.321	10.952	10.186
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	2.432,0	2.369,3	5.501	5.527	8.571	8.629
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	6.319,2	6.168,1	17.300	17.792	27.954	28.304
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	4.267,6	5.184,9	4.060	4.032	6.538	6.320
H.v. Ölen u. Fetten	3.893,4	4.834,1	3.191	3.227	5.121	5.041
H.v. Margarine usw.	374,2	350,8	869	805	1.419	1.278
Milchverarbeitung	28.419,5	29.497,5	42.285	43.200	63.860	64.363
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	27.336,8	28.515,9	39.091	40.177	59.483	60.189
H.v. Speiseeis	1.082,7	981,6	3.193	3.023	4.375	4.172
Mahl- u. Schälmmühlen, H.v. Stärke und Stärkeerzeugnissen	5.662,1	5.581,0	13.296	12.940	20.178	19.771
Mahl- u. Schälmmühlen	3.623,1	3.820,1	9.687	9.810	14.482	14.875
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	2.039,0	1.760,9	3.609	3.131	5.695	4.899
H.v. Back- u. Teigwaren	17.092,1	17.304,1	144.655	141.313	202.665	199.491
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	13.774,1	14.154,0	131.055	128.105	181.990	179.418
H.v. Dauerbackwaren	2.860,7	2.717,7	12.391	12.014	18.773	18.211
H.v. Teigwaren	457,3	432,4	1.209	1.195	1.900	1.864
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	31.068,9	32.054,4	101.533	102.268	152.929	154.020
Zuckerindustrie	1.989,1	2.386,9	4.502	4.973	6.610	7.306
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	10.016,7	10.479,3	36.142	35.665	51.304	51.339
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	4.112,5	4.156,9	8.994	8.763	14.457	14.076
H.v. Würzen u. Soßen	4.019,9	3.989,7	13.072	12.983	21.670	21.123
H.v. Fertiggerichten	4.028,2	3.943,7	14.852	15.718	22.084	23.658
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	1.113,6	1.020,9	3.504	3.370	5.437	5.042
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	5.788,9	6.077,0	20.467	20.795	31.367	31.478
H.v. Futtermitteln	7.608,6	8.366,3	13.444	14.074	22.403	23.313
H.v. Futterm.f. Nutztiere	3.982,2	4.323,3	5.679	5.524	9.421	9.146
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	3.626,3	4.043,1	7.765	8.551	12.983	14.169
Getränkherstellung	19.257,2	19.126,3	53.873	53.072	81.871	79.526
H.v. Spirituosen	1.566,2	1.590,6	1.790	1.895	2.605	2.764
H.v. Bier	7.182,5	7.032,7	23.690	22.987	34.697	33.408
Mineralwassergewinnung usw.	8.028,0	8.091,4	24.571	24.447	38.973	37.915
Prod. Ernährungsgewerbe	165.461,2	165.279,2	508.939	525.931	772.212	801.600

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

¹⁾ endgültig
²⁾ ohne MwSt.

ASP auf dem Vormarsch

Bereits seit vielen Jahren weitet sich die Afrikanische Schweinepest vom Kaukasus in Richtung Westen aus. Das Virus der ASP ist für den Menschen völlig unbedenklich, in Schweinepopulationen führt es zu einer sehr hohen Sterblichkeit. Nach zahlreichen Fällen von Schweinepest im Nachbarland Polen war es nur eine Frage der Zeit, bis das hochansteckende Virus seinen Weg auch über die deutsche Grenze schaffte. Im September 2020 wurden erste Fälle bei Wildschweinen im Landkreis Spree-Neiße bekannt, im Juli 2021 waren erstmals auch Hausschweine in Mecklenburg-Vorpommern betroffen. Auch 2017 in Tschechien, 2018 im Dreiländereck Frankreich, Luxemburg, Belgien und 2022 in Italien (Piemont und Ligurien) trat die Tierseuche auf. Dabei spielt vermutlich häufig der Mensch als Überträger eine Rolle.

Tabelle 12:

Umsatz, Beschäftigte und Arbeitsstunden des Produzierenden Ernährungsgewerbes

Wirtschaftszweig (H.v.= Hersteller von)	Entgelte in 1.000 €		Entgeltquote in %		Entgelte je Arbeitsstunde in €	
	2020 ¹⁾	2021 ¹⁾	2020 ¹⁾	2021 ¹⁾	2020 ¹⁾	2021 ¹⁾
H.v. Nahrungs- u. Futtermitteln	15.629.719	16.534.731	10,7	11,3	22,64	22,90
Schlachten und Fleischverarb.	2.941.613	3.537.336	7,5	10,0	17,76	17,80
Schlachten (ohne Geflügel)	783.991	942.681	5,4	7,2	16,70	17,77
Schlachten von Geflügel	292.832	446.218	7,1	10,4	16,23	15,99
Fleischverarbeitung	1.864.790	2.148.438	9,1	11,9	18,53	18,25
Fischverarbeitung	165.107	172.374	7,3	8,2	19,04	19,22
Obst- u. Gemüseverarb.	1.132.506	1.155.672	10,5	11,0	23,86	24,53
Kartoffelverarbeitung	233.012	230.527	11,3	11,4	21,28	22,63
H.v. Frucht- u. Gemüsesäften	236.134	238.605	9,7	10,1	27,55	27,65
Sonst. Verarb. v. Obst u. Gemüse	663.358	686.543	10,5	11,1	23,73	24,26
H.v. pflanz. u. tier. Ölen u. Fetten	213.997	217.818	5,0	4,2	32,73	34,47
H.v. Ölen u. Fetten	175.088	184.340	4,5	3,8	34,19	36,57
H.v. Margarine usw.	38.910	33.479	10,4	9,5	27,42	26,20
Milchverarbeitung	2.014.169	2.099.021	7,1	7,1	31,54	32,61
Milchverarb. (o.H.v. Speiseeis)	1.877.109	1.964.273	6,9	6,9	31,56	32,64
H.v. Speiseeis	137.064	134.749	12,7	13,7	31,33	32,30
Mahl- u. Schälmaschinen, H.v. Stärke und Stärkezeugnissen	577.619	571.574	10,2	10,2	28,63	28,91
Mahl- u. Schälmaschinen	371.352	386.619	10,3	10,1	25,64	25,99
H.v. Stärke u. Stärkeerz.	206.262	184.956	10,1	10,5	36,22	37,75
H.v. Back- u. Teigwaren	3.627.808	3.680.826	21,2	21,3	17,90	18,45
H.v. Backw. (o. Dauerbackw.)	3.138.733	3.206.232	22,8	22,7	17,25	17,87
H.v. Dauerbackwaren	444.081	431.181	15,5	15,9	23,66	23,68
H.v. Teigwaren	44.994	43.410	9,8	10,0	23,68	23,29
H.v. sonstigen Nahrungsmitteln (o. Getränke)	4.363.186	4.491.533	14,0	14,0	28,53	29,16
Zuckerindustrie	274.696	298.476	13,8	12,5	41,56	40,85
H.v. Süßwaren (o. Dauerbackw.)	1.417.846	1.443.951	14,2	13,8	27,64	28,13
Verarb. v. Kaffee, Tee usw.	405.603	399.773	9,9	9,6	28,06	28,40
H.v. Würzen u. Soßen	604.184	616.643	15,0	15,5	27,88	29,19
H.v. Fertiggerichten	545.455	579.176	13,5	14,7	24,70	24,48
H.v. hom. u. diät. Nahrungsmitteln	147.122	143.898	13,2	14,1	27,06	28,54
H.v. sonst. Nahrungsm. (o. Getr.)	968.278	1.009.617	16,7	16,6	30,87	32,07
H.v. Futtermitteln	593.718	608.571	7,8	7,3	26,50	26,10
H.v. Futterm.f. Nutztiere	234.491	228.346	5,9	5,3	24,89	24,97
H.v. Futterm. f. sonst. Tiere	359.227	380.229	9,9	9,4	27,67	26,84
Getränkeherstellung	2.545.701	2.541.563	13,2	13,3	31,09	31,96
H.v. Spirituosen	77.674	81.807	5,0	5,1	29,82	29,60
H.v. Bier	1.135.206	1.129.395	15,8	16,1	32,72	33,81
Mineralwassergewinnung usw.	1.171.238	1.163.715	14,6	14,4	30,05	30,69
Prod. Ernährungsgewerbe	18.175.420	19.076.294	11,0	11,5	23,54	23,80

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (723)

¹⁾ endgültig

Mit einem positiven Fall von ASP in einem Mastschweinebestand im Emsland konnte der Erreger vor wenigen Monaten in einer Region mit besonders hohen Beständen von Hauschweinen nachgewiesen werden. Dabei stellte die Vermarktung von gesunden Schweinen aus den umgebenden Restriktionsgebieten die Beteiligten vor erhebliche Probleme. Da zu erwarten ist, dass in Deutschland und anderen europäischen Ländern künftig ähnliche Fälle auftreten werden, muss die Politik rechtzeitig Überlegungen anstellen, wie mit dem genusstauglichen Fleisch aus den Beobachtungsgebieten umzugehen ist. Die heute europaweit vorgesehenen technischen Verfahren sind nicht mehr praxistauglich.

Eine Folge der ASP sind weitgehende Einschränkungen deutscher Unternehmen beim Export, weil man in zahlreichen Drittländern eine Einschleppung der Seuche durch Fleisch oder Fleischwaren befürchtet. Insbesondere der Wegfall von China als wichtiger Markt für deutsche Fleischteilstücke, die sich in Europa nur schwer vermarkten lassen, bedeutet einen deutlichen wirtschaftlichen Schaden für die ausführenden deutschen Unternehmen.

Für Fleischerzeugnisse haben Drittlandmärkte eine deutlich geringere Bedeutung als für Frischfleisch, weil die Ernährungsgewohnheiten in fernen Ländern Wurst als Brotbelag nicht vorsehen. Lediglich deutsche Klassiker wie Nürnberger Würstchen oder Schwarzwälder Schinken sind in einigen Ländern Asiens oder in Nordamerika besondere Spezialitäten. Deshalb beschränkt sich der Export deutscher Wurstwaren vornehmlich auf die europäischen Nachbarländer. Allerdings ist wiederum der zentrale und große deutsche Markt auch für Hersteller aus anderen europäischen Ländern begehrt.

Tabelle 13:

Strukturzahlen der Fleischverarbeitung

	2020	2021 ¹⁾	+/- in %
Nettoumsatz in Mio. €	20.456	18.047	-11,8
Beschäftigte im Monatsdurchschnitt	62.953	72.124	14,6
geleistete Arbeitsstunden (in 1.000 Std.)	100.630	117.740	17,0
Entgelte (in 1.000 €)	1.864.790	2.148.438	15,2
Entgeltquote (in €)	9,1	11,9	30,8
Entgelte je Arbeitsstunde (in €)	18,53	18,25	-1,5
Nettoumsatz je Beschäftigten (in €)	324.941	250.222	-23,0
Zahl der Betriebe	387	362	-6,5

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

Kommunikation zunehmend von Bedeutung

Der Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten hat in den zurückliegenden Jahren das Thema Kommunikation stärker in den Mittelpunkt gestellt und spricht verstärkt die Politik an, weil sich nicht erst seit der öffentlichen Diskussion über das Verbot von Werk- und Leiharbeit in der Fleischwirtschaft herausgestellt hat, dass die mittelständischen und familiengeführten Hersteller von Fleischwaren nur unzureichend als eigene Branche wahrgenommen werden. Vor diesem Hintergrund hat die Mitgliederversammlung 2021 beschlossen, den Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie nach rund einhundert Jahren seines Bestehens in Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten umzubenennen. Diese Umbenennung wurde mit Beginn des Jahres 2022 vollzogen.

Die Kommunikationsarbeit des Verbandes zielt in erster Linie darauf ab, die zuständigen Politiker über die speziellen Themen der Fleischwarenherstellung und den größten Bereich der Lebensmittelindustrie zu informieren. Dies erfolgte erstmalig auch im Rahmen eines Frühstücks im Deutschen Bundestag. Dabei ist grundsätzlich festzustellen, dass die zufriedenstellende politische Umsetzung von gesellschaftlichen Erwartungen nur im Dialog mit der betroffenen Branche möglich ist.

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⁾	10.710	-1,3	1,239	-6,5
2021 ¹⁾	8.400	-21,6	1,026	-17,2

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

Fleischwirtschaft in Zahlen

Im Jahr 2021 sank die Fleischerzeugung in Deutschland gegenüber dem Jahr 2020 um 202.000 t auf 8,291 Mio. t Schlachtgewicht. Das entspricht einem Rückgang um 2,4 %. Damit ist die Fleischerzeugung im vierten Jahr in Folge rückläufig. Der Rückgang betraf hauptsächlich Schweine- und Rindfleisch. Dieser Trend setzte sich im ersten Halbjahr 2022 fort, in dem mit knapp 3,5 Mio. t Fleisch 7,9 % weniger produziert wurde als noch im Vorjahreszeitraum.

Die gewerblichen Schlachtungen von Schweinen gingen 2021 gegenüber dem Vorjahr um 2,6 % (1,4 Mio. Tiere) auf 51,8 Mio. Stück erneut deutlich zurück. Das Schlachtaufkommen von Schweinen inländischer Herkunft verringerte sich um 400.000 (- 0,8 %) auf 50,6 Mio. Tiere. Die Anzahl der Schlachtungen ausländischer Schweine ging stärker – um eine Mio. Stück (- 43,4 %) auf 1,3 Mio. Tiere – zurück. Gegenüber dem Jahr 2020 nahm die Schweinefleischerzeugung um 2,6 % (136.000 t SG) auf 4,97 Mio. t ab. In den ersten sechs Monaten des Jahres 2022 schlachteten die deutschen Betriebe 23,8 Mio. Schweine. Das entspricht im Vorjahresvergleich einem Rückgang von rund 2,3 Mio. geschlachteten Tieren beziehungsweise 8,9 %. Die erzeugte Schweinefleischmenge war im ersten Halbjahr 2022 mit 2,3 Mio. t um 10,1 % niedriger als im Vorjahreszeitraum (- 253.800 t).

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		
	2018	2019	2020	2018	2019	2020
unter 2	221	216	223	1,5	1,3	1,5
2 - unter 5	383	382	397	5,3	5,0	5,3
5 - unter 10	137	143	140	4,5	4,3	4,2
10 - unter 20	108	117	111	6,7	6,9	6,6
20 - unter 50	101	99	96	14,6	13,7	13,1
50 und mehr	68	72	71	67,4	68,8	69,3
	1018	1029	1038	100,0	100,0	100,0

Quelle: Statistisches Bundesamt

Die Anzahl von gewerblich geschlachteten Rindern verringerte sich 2021 gegenüber dem Vorjahr um 1,4 % auf 2,9 Mio. Tiere, die zusammen ein Schlachtgewicht von 1,06 Mio. t auf die Waage brachten. Kuh- und Färsenschlachtungen verzeichneten einen Zuwachs von jeweils 13.300 und 10.900 Stück auf 1,123 Mio. bzw. 0,58 Mio. Tiere, während die Anzahl der geschlachteten Bullen um 49.100 Stück auf 1,203 Mio. Tiere sank.

Der deutsche Außenhandel mit Fleisch und Fleischwaren war auch im Jahr 2021 durch die weitere Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest (ASP) stark eingeschränkt, viele Drittländer haben die Einfuhrsperren für deutsches Schweinefleisch aufrechterhalten.

Mit gut 3,6 Mio. t exportiertem Fleisch und Fleischwaren verzeichnete die deutsche Fleischwirtschaft 2021 einen Mengenrückgang von 180.000 t (- 4,7 %). Die Export-erlöse fielen mit 10,6 % noch deutlicher und bezifferten sich auf 8,4 Mrd. € (- 1,0 Mrd. €). Dieser Trend setzte sich in der ersten Hälfte des Jahres 2022 fort, in der die Exporte um ein weiteres Zehntel zurückgingen.

Die Ausfuhren deutscher Wurstwaren nahmen im Jahr 2021 auf etwa 153.971 t (Vorjahr 160.952 t) ab. Die Einfuhren nahmen von 105.083 t auf 108.533 t zu.

Wichtigste Abnehmerländer für Fleisch und Fleischwaren aus Deutschland sind die EU-Länder, in die je nach Tierart und Produktkategorie 80 bis 90 % der Ausfuhrmengen fließen. Der Export von Schweinefleisch in Drittländer ist seit Ausbruch der ASP weiterhin nur sehr begrenzt möglich.

Tabelle 16:

Produktionsentwicklung in der Fleischverarbeitung

	2020	2021 ¹⁾	+/- in %
Wurstwaren			
Menge in t	1.507.761	1.373.622	-8,9
Wert in 1.000 €	7.713.271	7.295.192	-5,4
Ø-Preis in €/kg	5,12	5,31	3,7
davon Rohwürste			
Menge in t	354.633	331.985	-6,4
Wert in 1.000 €	2.487.179	2.317.156	-6,8
Ø-Preis in €/kg	7,01	6,98	-0,4
davon Brühwürste			
Menge in t	976.667	864.230	-11,5
Wert in 1.000 €	4.220.274	4.020.931	-4,7
Ø-Preis in €/kg	4,32	4,65	7,6
davon Kochwürste			
Menge in t	176.461	177.407	0,5
Wert in 1.000 €	1.005.818	957.105	-4,8
Ø-Preis in €/kg	5,70	5,39	-5,4

Quelle: Statistisches Bundesamt
¹⁾ vorläufig

Verbandsgliederung

Vorstand: Sarah Dhem, Lastrup (Präsidentin)
Hans-Ewald Reinert, Versmold (Vizepräsident)
Christian Wolf, Schwandorf (Vizepräsident)
Peter Cornelius, Hockenheim
Walter Eisenacher, Göttingen
Dr. Karl Horst Gehlen, Dülmen
Johannes Kupfer, Heilsbronn
Michael Sauels, Kempen
Andreas Steinemann, Steinfeld

Geschäftsführung: Thomas Vogelsang

Adenauerallee 118
53113 Bonn
Telefon: (0228) 267250
Telefax: (0228) 2672555
E-Mail: info@wurstproduzenten.de
Homepage: www.wurstproduzenten.de

EU-Transparenzregister-Nr.: 232247545592-51
Lobbyregister des Deutschen Bundestages Nr. R001333

Stand: November 2022

Regionale Verbände

Verband der Bayerischen Fleischwarenindustrie e.V.

Tumblingerstraße 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 9
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 Wurst- & Schinkenproduzenten e. V.

c/o Werner Schulte GmbH & Co. KG
Lastruper Wurstwaren
Ruhrbachstraße 8
49688 Lastrup
Telefon: (0 44 72) 68 76 60
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

Michael Sauels (Vorsitz ab 08.09.2022)	Sauels frische Wurst GmbH
Dr. Karl Horst Gehlen (Vorsitz bis 08.09.2022)	Dülmen
Michael Ascherl	Ponnath Die Meistermetzger GmbH
André Behrmann	Franz Wiltmann GmbH & Co. KG
Jörg Bergt	SCHULTE Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Patrick Bühr	Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH & Co. KG
Mirko Dhem	Werner Schulte GmbH & Co. KG
Alfred Gehr	JACK LINK'S LSI Germany GmbH
Elke Harms	Meica Ammerländische Fleischwarenfabrik Fritz Meinen GmbH & Co. KG
Christoph Hütte	Howe Wurstwaren KG
Stefan Nitsch	HALKO GmbH
Bernhard Oeller	Wolf Wurstspezialitäten GmbH
Christian Paare	Börner-Eisenacher GmbH
Norbert Pooth	GELDERLAND Frischwarengesellschaft mbH
Dieter Rips	Abbelen GmbH
Achim Sicheler	Hans Kupfer & Sohn GmbH & Co. KG
Guido Vienenkötter	Stockmeyer GmbH
Rainer Weber	HERTA GmbH
Herbert Wiggermann	heristo AG
Thomas Winnemöller	The Family Butchers Nortrup GmbH & Co. KG

Forschungsvorhaben

Abgeschlossene Forschungsvorhaben 2022 unter Beteiligung des BVWS

Koordinierung: Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 07.11.2022
Quelle: FEI-Datenbank

Irisieren in Koch- und Rohpökelfleisch

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

Laufende Forschungsvorhaben 2022 unter Beteiligung des BVWS

Koordinierung: Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 07.11.2022
Quelle: FEI-Datenbank

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 / PD 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/PD 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

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

AiF 21931 N

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 / Anna-Lena Wahl

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

Möglichkeiten und Grenzen der Reduktion von Salz und Nitrit in Fleischerzeugnissen

AiF 22248 N

Laufzeit: 2022 - 2024

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL),
Quakenbrück
Dr. Volker Heinz/ PD Dr. Christian Hertel/
Dr. Ramona Nitzsche

Forschungsstelle II: Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover
Institut für Lebensmittelqualität und -sicherheit
Prof. Dr. Madeleine Plötz/
PD Dr. Carsten Krischek/ Dr. Amir Abdulmawjood

Entwicklung von Nachweisverfahren für bifunktionelle Reaktivfarbstoffe und weitere nichtzugelassene Pigmente in Lebensmitteln

AiF 22275 N

Laufzeit: 2022 - 2024

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

Verbesserung der Stabilität pflanzenproteinhaltiger Emulsionen durch Einsatz spezifischer Fraktionen

AiF 22378 N

Laufzeit: 2022 - 2025

Forschungsstelle: Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie
FG Lebensmitteltechnologie und -materialwissenschaften
Prof. Dr. Stephan Drusch

Reduktion von *Listeria monocytogenes* in Fleischerzeugnissen durch Kombination von Hochdruck und Bakteriophagen

AiF 22678 N

Laufzeit: 2022 - 2025

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL),
Quakenbrück
Dr. Volker Heinz / PD Dr. Christian Hertel / Dr. Ramona Nitzsche

Forschungsstelle II: Max-Rubner-Institut (MRI)
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, Kiel
Prof. Dr. Charles Franz / Dr. Frank Hille / Dr. Natalia Wagner

Forschungsvorhaben in Vorbereitung 2022 unter Beteiligung des BVWS

Koordinierung: Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn
Stand: 07.11.2022
Quelle: FEI-Datenbank

Untersuchungen zur Bildung und Vermeidung von Präzipitaten auf und in Rohschinken AiF 09778

Forschungsstelle I: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL),
Quakenbrück
Dr. Volker Heinz / Franziska Witte

Forschungsstelle II: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelmaterialwissenschaften
Prof. Dr. Jochen Weiss / Prof. Dr. Monika Gibis

Kombinatorische Verfestigungsansätze zur Herstellung qualitativ hochwertiger pflanzenproteinbasierter Lebensmittel AiF 10850

Forschungsstelle I: Universität Hohenheim
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
FG Lebensmittelmaterialwissenschaften
Prof. Dr. Jochen Weiss / Prof. Dr. Monika Gibis / N. N.

Forschungsstelle II: Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie
FG Food Colloids
Prof. Dr. Anja Maria Wagemans / N. N.