

ProAgrar

AUSGABE 63 | MAI 2024



INTERVIEW

**Dr. Christian Kagerer/
LQB** Seite 2 - 3

PORTRAIT

**Schweinehalter
Josef Euringer** Seite 4 - 5

INTERVIEW

**Aristotelis Zisis/
Fleischprüfring** Seite 6 - 7



**Die ProAgrar wird digital –
steigen Sie mit uns um!**

Sichern Sie sich aktuelle News aus Landwirtschaft
und Vion Community. Vom Heftversand zum
kostenlosen Digital-Abo. Einfach den QR-Code
scannen und E-Mail-Adresse eintragen!

Bayerns ‚Geprüfte Qualität‘ ist das Zugpferd



QUALITÄTS-PROGRAMME.

Dr. Christian Kagerer, Geschäftsführer der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH (LQB), über den Erfolg regionaler Quali-

tätssicherungsprogramme und regelmäßige Kontrollen, die neben sämtlichen Gliedern der Produktionskette und dem Zeichen „GQB“ vor allem der Lieferkette nutzen und eine Antwort auf Anforderungen der Verbraucher sind.

Herr Dr. Kagerer, das bayerische Landwirtschaftsministerium hat schon vor vielen Jahren das Programm „Geprüfte Qualität – Bayern (GQB)“ ins Leben gerufen. Wie kam es dazu?

Zunächst einmal verbindet Tradition und Regionalität bei uns in Bayern eine – wenn man so will – seit vielen Jahren gelebte Verwandtschaft. Das war schon im Programm „Offene Stalltür“ des Bayerischen Bauernverbands und später beim in den 90er-Jahren aufgelegten Herkunftsprogramm „Qualität – Herkunft Bayern“ (QHB) mitentscheidend dafür, dass beide vom LEH sofort gut angenommen wurden. Mit dem Ausbruch von BSE wurde das Programm Anfang der 2000er-Jahre dann weiterentwickelt zu einem neu gesetzten Standard GQ.

Für welche Sortimente wurde GQ entwickelt?

Heute ist GQ zu einer Marke geworden und umfasst 25 Produktbereiche vom Rind- und Schweinefleisch, Geflügel und Eiern über das Getreide bis zum Obst und Gemüse. Dass GQ heute so weit verbreitet ist, ist auch ein Ergebnis des basierenden Grundprinzips der Herkunfts- und Qualitätsparameter. Und das lautet immer: Von der Futtermittelerzeu-

gung bis zur Ladentheke muss der gesamte Produktionszyklus Gegenstand der Prüfung und Kontrollen und damit auch zuverlässig zertifizierbar sein. Und die Basis dafür sind Qualitäts- und Prüfbestimmungen, die im Kontrollsystem abgebildet werden. Ziel ist es, die gesamte Wertschöpfung in der Region zu verankern. Das heißt beim Fleisch z.B. geboren, gehalten, geschlachtet bis zur Zerlegung und Verarbeitung. Der Schlachtbetrieb im baden-württembergischen Crailsheim, an der Grenze zu Bayern, ist eine von zwei Ausnahmen, die bayerische, nach GQ-Bayern zertifizierte Tiere schlachten dürfen und entsprechend geprüft und zugelassen sind.

Wer sind die Beteiligten?

Es muss immer die gesamte Kette in das Programm eingebunden sein. Von der Futtermittelerzeugung über den Landwirt, den Lieferanten, die bayerischen Schlacht- und Zerlegebetriebe bis hin zur Ladentheke – also dem Einzelhändler bzw. Vermarkter. Erst wenn jeder in der Kette, bis zum Einzelhändler selbst, auditiert ist, kann der LEH das Label nutzen, auf die Produkte aufbringen und sie als GQB vermarkten.

Warum geht der Kriterienkatalog von GQ über die gesetzlichen Vorgaben hinaus?

Weil wir so zusätzliche Qualitätsaspekte bieten und möglichen Prozessrisiken von vornherein vorbeugen können. Etwa mit dem Ausschluss der Klärschlammasbringung und der Einbindung des Futtermittelbereichs mit einem explizit dafür angelegten Qualitätssicherungssystem. Dazu zählen aber auch die signifikante Begrenzung der Tiertransportzeiten und die Überprüfung der Klauengesundheit als zusätzliche Maßnahme zur Kontrolle der Tiergesundheit und des Wohlbefindens. Hinzu kommen zusätzliche Qualitätskriterien wie z.B. der pH24-Wert

zum Ausschluss mangelhafter Fleischqualität wie etwa DFD (dark-firm-dry) beim Rindfleisch.

Warum haben Sie als eines der ersten Programme auch die tierärztliche Bestandskontrolle mit aufgenommen?

Letztendlich ging es darum, das System an der Schnittstelle von GQ zum nationalen Standard QS nicht auseinanderzudividieren. Deshalb werden in Bayern alle Betriebe, die sich für GQ und QS angemeldet haben, immer in Kombination geprüft. Und somit ist auch der tierärztliche Betreuungsvertrag ein wesentlicher Bestandteil. An der Stelle ist QS in Bayern heute nahezu deckungsgleich mit „Geprüfte Qualität“.

Wie werden diese Anforderungen in der Praxis geprüft?

Dem Programm GQ liegt ein 3-stufiges Kontrollkonzept zu Grunde. Wesentlicher Bestandteil ist eine Eigenkontroll-Checkliste, nach der jeder Landwirt einmal im Jahr seinen Betrieb auf Einhaltung aller Anforderungskriterien selbst überprüft. Darüber hinaus werden alle Teilnehmer von der QAL GmbH als externe Zertifizierungsstelle nach einem definiertem Kontrollrhythmus überprüft, der risikoorientiert ausgerichtet ist. Wenn der Landwirt weitestgehend alle Kriterien erfüllt, kommt er in die Stufe 1 und ist dann alle drei Jahre zu überprüfen. Wenn es zu Abweichungen kommt und er ggf. heruntergestuft wird, führt das zu häufigeren Kontrollen, die dann alle zwei Jahre oder auch jährlich durchgeführt werden. Darüber hinaus gibt es aber auch ganzjährig stichprobenartig unangemelde Kontrollen. Die wiederum erfolgen tatsächlich zufällig nach einem bestimmten Auswahlsschlüssel, aber auch in Abstimmung mit Ergebnissen der Befunddaten aus dem Tierwohl-Monitoring. Da es sich bei GQ um ein staatliches Zeichen handelt, erfolgen zudem als dritte

Kontrollstufe auch Überprüfungen durch die staatliche Systemkontrolle in Form der Landesanstalt für Landwirtschaft.

arbeiten wir auch mit dem „Milchprüfing Bayern“ zusammen. Damit kommt GQ den Landwirten sehr entgegen. Nicht nur in

Sachen Zeit und Geld, sondern GQ sichert den Landwirt in seiner Produktion ab und bestätigt mit ihren Zertifikaten, dass er den Anforderungen der einzelnen Programme entsprechend wirtschaftet. Hinzu kommt: Über GQ hat der Landwirt die Möglichkeit, eine staatliche Förderung zu bekommen, die 50 % der Kontrollkosten im GQ-Programm abdeckt. Für die Kombikontrollen gilt: GQ ist die Basis – das Zugpferd quasi, auf das man die Audits anderer Systeme auf-satteln kann.

Umfasst die Kombinationsmöglichkeit auch andere Kontrollstellen wie z.B. Lacon, den TÜV oder andere?

Das sind die gleichen Konditionen, unabhängig von der Zertifizierungsstelle, sofern sie von der Landesanstalt für Landwirtschaft

eine GQ-Zulassung hat. Die Förderung erfolgt über den Lizenznehmer, also die LQB, die stellvertretend für den Landwirt den Förderantrag stellt. Anders gesagt: die Rechnung für den Landwirt fällt niedriger aus, und die Bürokratie auf dem Weg dahin wird ihm durch die LQB abgenommen.

Wenn wir noch einmal nur auf GQB zurückkommen – was kostet den Landwirt konkret dieses Audit?

Insgesamt liegen die Kosten je nach Tierart und Gattung zwischen 230 und 250 Euro. Die Hälfte davon übernimmt der Freistaat Bayern, und dann ist da auch noch ein Anteil aus der „Offenen Stalltür“ dabei, sodass eine Kontrolle in der Stufe 1 am Ende rund 100 Euro kostet. Hinzu kommt, dass dem



Im regelmäßigen Austausch:
LQB-Geschäftsführer Dr. Christian Kagerer (l.) und Paul Daum, Vion Food Group.

Das heißt, der Landwirt hat selber in der Hand, wie oft er kontrolliert wird und kann dadurch auch seine Kontrollkosten reduzieren. In Sachen Kombikontrollen – wie viele Audits können theoretisch miteinander verknüpft werden?

Das hängt natürlich einerseits vom Betrieb und der Prüfzulassung des Auditors ab. Aber die Kombination von bis zu fünf, sechs verschiedenen System-Kontrollen haben wir schon gehabt. QS, geprüfte Qualität, ITW, Well Farming, der „Bayerische Ochse“ bis Best Beef sind Beispiele dafür. Wir versuchen immer, Kombikontrollen zu arrangieren. Um aber so oft wie möglich Kombikontrollen aus dem Bereich Fleisch und Milch aus einem Guss durchzuführen,

Landwirt für GQ-Ware etwas mehr gezahlt wird, sodass es sich in jedem Fall lohnt, wenn er sagt: Ich mach jetzt GQ!

Wie hat sich das Programm beispielsweise konkret bei Rindfleisch entwickelt?

Als regionales Qualitätssicherungsprogramm einfach hervorragend. Ich würde schon sagen, das ist eine einmalige Geschichte, die wir hier innerhalb Bayerns geschrieben haben. Wenn wir uns nur die Vermarkter ansehen, die unsere Produkte heute gelistet haben: Wir haben Zeichennutzungsverträge mit Rewe, Edeka, Netto, Lidl, Aldi, um nur einige zu nennen. Da gebührt dem gesamten LEH durchaus großer Dank, dass er die Vorteile dieses Programms erkannt und die Produkte aufgenommen hat. Nicht zuletzt deshalb erreichen wir mit einem Bekanntheitsgrad von 81 % einen sehr guten Wert und sehen GQ als die Antwort schlechthin auf Herkunft, Regionalität und Qualität.

Was würden Sie den bayerischen Landwirten empfehlen?

Dass sie im ersten Schritt mit ihrem Vermarkter Rücksprache halten, über die Möglichkeiten, das Potenzial und nicht zuletzt auch hinsichtlich der Kombination von GQ mit unterschiedlichen Haltungsstufen. Im Schweinebereich haben wir mit GQ+ bereits das Basisprogramm mit den Haltungsstufen 2 und 3 oder auch der Kombination mit Strohhaltung ergänzt. Das Gespräch sollte auch darum gehen, vorab zu klären, welche Standards benötigt werden, um Kombikontrollen zu planen und dann alle nötigen Informationen vollständig zu halten, damit das Synergiepotenzial in puncto Kosten z.B. gehoben werden kann. Darüber hinaus hilft in erster Linie schon ein Austausch mit uns, der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern (LQB), aber natürlich auch schon ein Blick auf die relevanten Internetseiten wie www.gq-bayern.de oder www.qualifood.de.

Das Gespräch führte Paul Daum, Direktor Strategischer Einkauf Lebendvieh von Vion.

„Ich möchte, dass es zu 100 Prozent passt“



GESCHLOSSENES SYSTEM.

Vor drei Jahren übernahm Josef Euringer den elterlichen Betrieb in der Ferkelerzeugung und Schweinemast. Seitdem

hält er den Hof auch in stürmischer Zeit auf Kurs. Ein wichtiger Kompass dafür liegt in der Geschichte seines Betriebs. Einen weiteren, hochmodernen nutzt er aber auch.

Mitte April, die ProAgrar unterwegs zu Josef Euringer in der Gemeinde Markt Pförring. Links und rechts des Wegs führt die Anfahrt kilometerlang praktisch durch einen Wald. Nicht einen aus Bäumen allerdings, sondern aus zehntausenden von Masten. Aus Holz zumeist, mitunter aus Beton und bis zu zehn Metern hoch. Hier in der Hallertau, dem größten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiet der Welt, ist der Schweinemastbetrieb der Euringers quasi eine Enklave. Und unser Gastgeber, wie er selbst sagt, „beinah ein Exot“.

Vor vier Generationen schon hat seine Familie den „Koch Hof“ übernommen, damals bereits ein traditionsreicher Betrieb. Heute unterhält die Familie eine Ferkelerzeugung mit 100 Zuchtsauen sowie einen Mastbetrieb mit 800 Plätzen. Die Sauenhaltung direkt am Hof, sind es zum Maststall am Ortsrand von Pförring mit dem Auto gerade einmal wenige Minuten.

Zur Landwirtschaft gehören darüber hinaus heute 50 Hektar, auf deren hier – im nördlichen Oberbayern – sehr guten Böden die Euringers vor allem Zuckerrüben und Kartoffeln anbauen, auf denen für die nötigen Fruchtfolgen aber auch Weizen und Gerste stehen. So produzieren sie nebenbei 60 Prozent ihres Tierfutters selbst.

Die Entwicklung des Betriebes, erzählt uns der Chef, folgte dabei „eigentlich immer besonnenen Entscheidungen“. Und auch das folgt gewissermaßen einer Tradition. Denn wie in Bayerns Landwirtschaft üblich, lautet der buchstäbliche Hausname der Euringers auch nach vier Generationen heute noch immer ‚Koch‘. Und dieser Name ist auf dem Hof bis heute Programm. So waren Änderungen nur um der Änderung willen, schon nicht die Sache seiner Eltern. Zu groß die Sorge, dass am Ende ‚Kraut und Rüben‘ dabei rauskommt. Natürlich hatten auch seine Mutter Rosi und sein Vater Josef die Fortentwicklung des Hofes betrieben, aber mit Bedacht. Anfangs ihrer Verantwortung auf dem Hof kam im Betrieb zu allererst die Milchviehhaltung, und ein kleiner Schweinebestand lief eher nebenher. Mitte der 90er-Jahre dann gaben die Eltern die Kuhhaltung auf, stiegen stattdessen mit dem Bau eines Zuchtsauenstalls in die Ferkelerzeugung ein und erweiterten den Betrieb 2016 mit einer eigenen Schweinemast zum geschlossenen System.



Landwirt Josef Euringer (l.) im Gespräch mit Franz Beringer, Geschäftsführer der Vion-Schlachthöfe Landshut und Vilshofen

Und seither? – Die nächste Veränderung betrieb dann bereits Josef junior – und zwar noch bevor er 2021 die Verantwortung für den Hof übernahm. Gemeinsam mit seinem

Lehrer an der Landwirtschaftsschule Pfaffenhofen entwickelte er das Thema seiner Meisterprüfungs-Arbeit: „Die Umstellung vom Wochenbetrieb in der Zuchtschweinehaltung auf ein Drei-Wochen-System der Ferkelerzeugung“.

Zugegeben, als es daran ging, das anschließende Ergebnis des Exams – mit der Abschlussnote ‚Sehr Gut‘ – in die eigene betriebliche Praxis umzusetzen, musste auch der Lehrer beim Vater etwas Überzeugungsarbeit leisten. Aber dann, so Josef junior, „hat’s sehr schnell wieder hundertprozentig gepasst“. Seither produzieren die Euringers im Zuchtsauenbereich im Drei-Wochen-Rhythmus mit einem jährlichen Schnitt von heute ca. 28 Ferkeln je Sau. Und belegen in der gleichen Frequenz auch den Maststall Abteilung für Abteilung sukzessive neu. Mit dieser kontinuierlichen Fluktuation beliefert der GQ- und ITW-Betrieb den Vion-Schlachthof im nur gut 50 Kilometer entfernten Landshut

mit durchschnittlich 2.200 Schweinen jährlich – mit bayerischer Genetik und Abstammung, im Schlachtgewichtskorridor 86 bis 110 kg und der Haltungsform 2.

Letzteres will Josef Euringer bis auf Weiteres auch beibehalten. So geht der 29-Jährige davon aus, dass die Haltungsformen 3 und 4, trotz des regelmäßig vom Lebensmittel-einzelhandel bekundeten Interesses, auf

Jahre hinaus auch weiterhin eine Nische bleiben. „Mit unbestrittener Berechtigung am Markt, aber ohne die Wachstumsperspektiven, die man sich mancherorts wünschen würde. Dafür ist die Preissensibilität der deutschen Verbraucher nicht nur in Zeiten, wie wir sie mit Ausbruch des Ukraine-Krieges und seinen Folgen erlebt haben, einfach zu hoch“, so der Jungbauer. Wenn sich jedoch in der Zukunft einmal realistische Chancen für den eigenen Betrieb zu erkennen geben, werden die Euringers vom Koch-Hof definitiv reagieren können. „Nur wie gesagt: Etwas Bewährtes anders machen, nur weil’s dann anders ist, ist nicht unser Ding“.

Damit er immer zu hundert Prozent wisse: „Wohin geht die Reise und wie lieg ich in der Spur mit meinen Tieren?“, hilft dem jungen

„Etwas Bewährtes anders machen, nur weil’s dann anders ist, ist nicht unser Ding.“

Landwirt die Qualifood-Plattform des Fleischprüfings Bayern (s. S. 6 - 7). Hat der Vater das Portal noch im überschaubaren Rahmen genutzt, ist Sohn Josef, wie Marktforscher neudeutsch sagen, heute ein ‚Heavy User‘. Und das, so rechnet der wiederum vor, „hat herade für unseren Betrieb in puncto Tierwohl und Tiergesundheit, Stall- und Herdenmanagement große Vorteile“.

Denn kontinuierlich beliefert Josef Euringer heute alle zwei, drei Wochen Vion mit schlachtreifen Schweinen. Damit profitiert er vom Feedback der Qualifood-Plattform noch einmal in einer deutlich höheren Kontrollichte als „Rein-Raus-Betriebe“, die mitunter nur zwei-, dreimal im Jahr komplett ausstellen. „Nachdem meine Schlachttiere bei mir auf den Transporter gehen, dauert es keine fünf Stunden, bis ich mein ‚Paket‘ auf dem Handy habe – mit allen relevanten Daten zur kompletten Charge, wie aber auch zu jedem einzelnen Tier“.

Mit Einführung der App vor wenigen Jahren, so Euringer, sei die Nutzung der Plattform „noch bequemer geworden, sehr übersichtlich auch, und jedes Update hält mich so weiterhin in der Spur“. Genau das fällt Josef Euringer ohnehin schon leichter als reinen Mastbetrieben. Denn gute Berater, wie beispielsweise seinen Hoftierarzt, hat er als Ferkelerzeuger alle drei Wochen im Betrieb und nicht nur zweimal im Jahr. „Aber das angekündigte Update mit einem betriebsindividuellen Tierwohindex hilft mir noch einmal weiter“. In Sachen seiner immer angestrebten 100 Prozent.

Rechtzeitig alles auf einen Blick

TIERGESUNDHEIT. Tierarzt Aristotelis Zisis vom Fleischprüfing Bayern über die Weiterentwicklung des Portals Qualifood, den aktuellen Rollout eines Frühwarnsystems für die Landwirte und dessen Eignung als betriebsindividueller Tierwohlindex.

Herr Zisis, was ist konzeptionell Aufgabe des digitalen Bayerischen Tierwohlmonitorings?

Zunächst einmal wurde ja mit dem Ziel der Verbesserung der Tiergesundheit und des Tierwohls schon über das Qualifood-Portal ein deutschlandweit einzigartiges Projekt initiiert. Dafür wurden erst eine einheitliche Datengrundlage und die entsprechenden Auswertemöglichkeiten von Veterinär-schlachtbefunddaten in Verbindung mit weiteren tier- und betriebsbezogenen Parametern geschaffen. Jetzt war unser Ziel, die bestehende Systematik zu einem digitalen Tiergesundheits- und Tierwohl Monitoring auszubauen, das den Landwirten in Form einer Gesamtdarstellung bzw. eines Gesamtscores als übergreifendem Tierwohlindex ein funktionales Frühwarnsystem an die Hand gibt. So sollen sie künftig auf den ersten Blick erkennen können, ob Handlungsbedarf besteht. Eine farbliche Abstufung nach Ampelsystematik hilft bei der visuellen Einordnung. Dabei wird für jeden einzelnen Betrieb ersichtlich, wie er im Vergleich zu anderen Tierhaltungsbetrieben eingestuft werden kann.

Was ist konkret die Rolle des Fleischprüfings?

Als Klassifizierungsunternehmen gewährleistet der Fleischprüfing Bayern e.V. ja grundsätzlich eine neutrale und unabhängige Klassifizierung und Verriegung von Schlachtkörpern in Bayern. Die unabhängige Handelsklassen- und Gewichtsfeststellung bildet die Basis für die Preisbildung

zwischen den Schlachtviehlieferanten auf der einen und den Schlachtbetrieben auf der anderen Seite. Daneben gehört z.B. auch die Überwachung von Vermarktungswegen im Sinne der Herkunftssicherung zu den Aufgaben des Vereins.

Neben dem zugelassenen und sachverständigen Personal für die Klassifizierung stellen wir auch die zugehörigen Gerätschaften und Waagen sowie verschiedene Soft- und Hardware entlang der Schlachtli-



Aristotelis Zisis, Tierarzt und Projektleiter des Tierwohl-Monitorings von Qualifood

nie zur Verfügung. Damit verfügt der Verein als Klassifizierungsunternehmen über ein deutschlandweites Alleinstellungsmerkmal. Dieses ermöglicht es, technische Konzepte und digitale Lösungen rund um die Klassifizierung von Schlachtkörpern anzubieten und als Erfasser und Aufbereiter von Qualitätsparametern und Daten tätig zu sein. Ob für Landwirte, Lieferanten und Transporteure oder Schlachtbetriebe, amtliche

Veterinäre und Tierärzte – bis heute hat sich Qualifood zu einer in der Branche etablierten, zentralen Datendrehscheibe entwickelt und ermöglicht einen transparenten Datenfluss sowie eine lückenlose Rückverfolgbarkeit entlang der Wertschöpfungskette. Das ermöglicht heute in Qualifood.de den online-Abwurf von Klassifizierungs-, Schlachtbefund-, Audit-, Antibiotika-, Salmonellen- und Futtermitteldaten für Rinder-, Schweine- und Geflügelhalter.

Das ist ausschließlich durch die vom Fleischprüfing Bayern e.V. entwickelte Infrastruktur und das schlachthofübergreifende Mapping von aussagekräftigen Qualifood-Daten möglich. So können die berechtigten Nutzer der Liefer- und Wertschöpfungskette gemäß eines Rollen-Rechte-Konzeptes über eine zentrale Informationsplattform auf ihre betriebsindividuellen Daten zugreifen.

Über welche Größenordnung, was für Zahlen sprechen wir da?

An den beteiligten 25 Rinder- und 27 Schweine-Schlachthöfen wurden im Rahmen des Projektes bisher rund 10 Mio. Rinder und rund 60 Mio. Schweine geschlachtet. Das entspricht pro Jahr rund 1,1 Mio. Rinder und knapp 6,0 Mio. Schweine. Und all deren Daten bilden den Grundbaustein der Qualifood-Datenbank mit ihren aktuell 12.000 Nutzern sowie des bayerischen Tierwohl Monitorings.

Was unterscheidet Ihr System von vergleichbaren Ansätzen mit Blick auf die agrarwirtschaftliche Wertschöpfung des einzelnen Betriebes?

Zunächst einmal verknüpft Qualifood.de relevante Daten und vernetzt die Marktbeteiligten. Dabei werden den zugriffsberechtigten Nutzern aus der gesamten Produktions- und Vermarktungskette wertvolle Informationen automatisiert und in aufbereiteter Form zur Verfügung gestellt. Anders als bei vergleichbaren Ansätzen, gibt das neue digitale Tierwohlmonitoring den Landwirten aber schon als Frühwarnsystem vorzeitig Hinweise auf Verbesserungsmöglichkeiten im Bereich Tiergesundheit und Tierwohl. Dabei ist dieses innovative Werkzeug ein freiwilliges Angebot an die landwirtschaftlichen Betriebe und für sie kostenlos. Der betriebsindividuelle Tierwohlindex (TWINDEX) wird dem Landwirt wichtige Hinweise im Rahmen eines Gesamtbetriebsmonitorings liefern und bereits präventiv helfen, die Tiergesundheit zu stärken. Das Konzept bietet im ersten Schritt Hilfe zur Selbsthilfe für unsere bayerischen Bauern, hat aber als Projekt europäischen Vorzeigecharakter.

Welche technischen Voraussetzungen muss ein Landwirt erfüllen, damit der Index für seinen individuellen Betrieb als Frühwarnsystem funktioniert?

Im Grunde genommen, ob für Android- oder IOS-Geräte, braucht er nur eine Internetverbindung. Mit seiner Anmeldung auf dem Portal bekommt der Landwirt unter Berücksichtigung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen seinen persönlichen Benutzerzugang zu den Daten der beteiligten Schlachthöfe. Dann sind Qualifood.de und unser neues Modul als Webversion oder mobile Anwendung – als App – für jeden Erzeuger verfügbar.

Kann ich als Landwirt über das System meinen Hoftierarzt in das System einbinden?

Durch ein integriertes Beratermodul kann der Landwirt unter Berücksichtigung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen seine Daten, u.a. auch seinem Hoftierarzt, optional freigeben. Gleiches gilt – etwa im Rahmen der Betriebsberatung – für die bayerischen Selbsthilfeeinrichtungen, wie das LKV (Landeskuratorium der Erzeugerringe für tierische Veredelung in Bayern) oder den TGD (Tiergesundheitsdienst Bayern). Dabei behält der Erzeuger aber stets die „Hoheit“ über seine Daten und entscheidet selbst, wann Zugriff zu den betriebsindividuellen Daten bekommt.

Wenn das Modul nun landesweit ausgerollt wird – ist die Teilnehmerzahl begrenzt?

Nein. Zwar wurde Qualifood in Bayern entwickelt, dennoch ist die Datenbank als solche bereits in verschiedenen Regionen in Deutschland im Einsatz. Aus unserer Sicht gibt es damit ein geeignetes Softwaretool zur Realisierung einer bundesweiten standardisierten, einheitlichen Schlachtbefund-

erfassung und Rückmeldung in Richtung der Landwirtschaft. Der große Vorteil ist der generierte Standardisierungseffekt sowie die daraus resultierende Kompatibilität. Das heißt, es gibt die Möglichkeit der Datenübertragung durch standardisierte Schnittstellen für unterschiedliche EDV-Systeme. Das neue Modul selbst ist aktuell nur für bayerische Betriebe verfügbar. Der vom Fleischprüfing vorgeleistete Aufbau der nötigen Infrastruktur erlaubt aber auch hier standardisierte Datenimporte und somit auch eine flächendeckende Ausweitung der Systematik. Aus technischer Sicht wäre das kein Problem.



Starke Stimme

BRANCHENKOMMUNIKATION.

Jahrzehntelang makellos, hat der Ruf von Rind- und Schweinefleisch in Deutschland zuletzt sehr gelitten. Das wollen der Deutsche Bauernverband (DBV) und der Verband der Fleischwirtschaft (VDF) von diesem Sommer an ändern. Im Vorstand der Fleisch-Branchenorganisation mit an Bord ist seit Ende April Wilhelm Habres, Director Sales Germany der Vion Food Group.

„Ich freu mich sehr, beim Aufbau einer gemeinsamen Stimme der ‚roten‘ und ‚grünen Seite‘ unserer deutschen Fleischproduktion mitarbeiten zu können“, so Habres. Der erfahrene Manager ist zuversichtlich, „dass wir als DBV und VDF mit unserer neuen ‚Gesellschaft zur Branchenkommunikation Fleisch‘ ein starkes Instrument in die Hand nehmen, um die dringend benötigte Imagewerbung im Rotfleischbereich an den Start zu bringen“.

Besonders freut Wilhelm Habres die Einigung auf ein Finanzierungskonzept für die Branchenlösung zur gemeinschaftlichen Fleischwerbung. „Kommunikation ist ein aussichtsreicher Hebel, das angeschlagene Image von Fleisch zu korrigieren und und so auf seinen rückläufigen Konsum einzuwirken. Aber so etwas kostet auch viel Geld.“

Dass sich die gemeinsamen Anstrengungen und Investitionen

der Land- und Fleischwirtschaft auszahlen werden, steht für Habres außer Zweifel. „Es geht nicht, dass Ideologie darüber entscheidet, welche Lebensmittel gesund oder nicht sind. Das soll die Wissenschaft tun. Und wissenschaftlich gibt es sehr viele Pro-Fleisch-Argumente.“ Verantwortungslos und ohne Not sei der Ruf von Fleisch und seines Verzehrs viel zu lange „gesellschaftlich verschlissen“ worden. So gehe es am Ende des Tages doch darum, aus den Mitteln eines gemeinsamen Werbetopfs, den Fleischkonsum wieder positiv aufzuladen und den Menschen ihren Genuß und das Selbstbewusstsein beim Fleischessen wiederzugeben.



Neu im Vorstand des VDF – Wilhelm Habres,
Director Sales Germany der Vion Food Group

Fotos: Oliver Krato

STANDPUNKT

Gegessen wird immer



Der Spagat zwischen Wunsch und Wirklichkeit, der sich ergibt, wenn die gesellschaftlichen Erwartungen nicht mit den landwirtschaftlichen Realitäten im Einklang steht, war jetzt

Thema im Bundesverband Rind und Schwein (BRS) in Leipzig. Auf dessen Fachtagung Ende April hat mich ein Rinderhalter besonders beeindruckt. Mit seiner ganz persönlichen Formel, diesen Spagat zu beherrschen. Nicht im Sinne von Perfektion, aber im Sinne von Grundhaltung. OFLL nannte er das – Optimismus, Fleiß, Liebe und Leidenschaft.

Diese Säulen seines Umgangs mit den vielfältigen Herausforderungen unserer Nutztierhalter sind kein Patentrezept. Aber als grundsätzliche Einstellung machen sie das (Berufs-)Leben eines Landwirts leichter. Vor allem halten sie seine Augen offen für unternehmerische Chancen, die sich auch bieten, wenn die erklärten Erwartungen der Gesellschaft an die Landwirtschaft im Widerspruch zu ihrem Konsumverhalten stehen. Natürlich helfen dabei in der Praxis auch fortschreitende Programme der landwirtschaftlichen Qualitätssicherung und der Steigerung von Tierwohl und Tiergesundheit, die wir in dieser ProAgrar vorstellen.

Gemeinsam mit solchen Angeboten sollten es Zuversicht und Passion schaffen, die Generation der Hofnachfolger zu ermutigen. Ein Beispiel dafür ist Josef Euringer, der mit Mitte 20 die Schweinehaltung seiner Eltern übernahm. Und der Überzeugung, das richtige zu tun (s. S. 4-5). Denn, wie hieß es doch in einem anderer Vortrag der BRS-Veranstaltung: „Gegessen und getrunken wird immer“.

Stephan Kruse

Dr. Stephan Kruse

Business Development Director Farming Germany

IMPRESSUM

ProAgrar Ausgabe 63, Mai 2024
Gesamtverantwortung: Dr. Stephan Kruse (V.i.S.d.P.)
Redaktion: Thomas van Züptphen
Produktion: TwoTypes Werbeagentur GmbH & Co.KG
Druck: wub-druck GmbH
Auflage: 22.500

Schreiben Sie uns! proagr@vionfood.com
Oder rufen Sie uns an 08241 503 309

Vion Beef B.V. www.vionfoodgroup.com
Rudolf-Diesel-Straße 10, 86807 Buchloe

ProAgrar
digital:



Diese Broschüre wurde auf FSC-zertifiziertem Papier gedruckt, das vollständig recyclebar ist.