

# Deutsche möchten frisches Fleisch

**Geflügelmarkt** Die deutschen Hähnchen-Schlachtungen legten 2011 gegenüber dem Vorjahr nochmals deutlich zu. Durch einen Schlachthofneubau in Wietze bei Celle erweiterten sich die Kapazitäten erheblich. Aber auch der Pro-Kopf-Verbrauch stieg 2011 noch um weitere ca. 100 g auf 11,5 kg an.

**A**llerdings ist im zurückliegenden Jahr die deutsche Erzeugung an Hähnchenfleisch stärker gestiegen als die Nachfrage. Hierdurch hat sich der Selbstversorgungsgrad für Hühner (Hähnchen und Suppenhennen) auf 114 % erhöht. Den-

noch sind auch im zurückliegenden Jahr die Einfuhren von Hähnchenfleisch zum vierten Mal in Folge deutlich gestiegen. Schätzungsweise sind 2011 trotz einer höheren Eigenerzeugung über 605.000 t Hähnchenfleisch importiert worden.

Die Nachfrage deutscher Verbraucher insbesondere nach frischem Hähnchenfleisch ist ungebrochen zügig. Rund drei Viertel der Erzeugungsmengen werden insbesondere über die Discounter frisch an die Endverbraucher verkauft. Dabei steht Brustfleisch im Fo-

kus der Nachfrage. Der Trend zu mehr magerem Hähnchenbrustfleisch erfordert bei gleicher Kaufmenge eine höhere Produktion. Aufgrund der besonders hohen Nachfrage nach entbeintem Brustfleisch steigen die Hähnchenflescheinfuhren immer noch. Gleichzeitig wächst auch das Exportvolumen von Hühnerfleisch, die bei deutschen Verbrauchern nicht so begehrt sind wie beispielsweise Beine, Flügel und Innereien. Mehr als 30 % des deutschen Hähnchen-

## „Es gibt Regionen mit Wachstumspotential“

**F**ranz-Josef Rothkötter ist Geschäftsführer des gleichnamigen Futtermittelherstellers in Meppen, Landkreis Emsland, und der Landgeflügel GmbH, zu der eine Brüterei im Emsland sowie Hähnchenschlachthöfe in Emsland sowie Wietze bei Celle gehören. Die Rothkötter-Gruppe ist einer der deutschen Marktführer bei Hähnchenfrischfleisch und arbeitet mit 250 landwirtschaftlichen Betrieben zusammen.

### Bewegtes Jahr

„2011 war ein sehr bewegtes Jahr für die hiesige Hähnchenmast“, so Rothkötter und nennt die Stichworte Dioxin, Ehec, Antibiotika, aber auch Tierwohl oder Stallneubauten. Er kritisiert: „Bei Dioxin bestand zu keinem Zeitpunkt eine gesundheitliche Gefährdung, Ehec dagegen forderte 53 Todesopfer. Wir wünschen uns in Zukunft mehr vernünftiges, auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierendes Abwägen von Risiken in den Medien und in der Politik und weniger Populismus.“

Grundsätzlich erwartet er für Deutschland ein weiteres Wachstum beim Pro-Kopf-Verbrauch an Hähnchenfleisch von derzeit 11,5 kg auf 13–15 kg in den nächsten drei

bis fünf Jahren. EU-weit lag dieser Wert 2011 bei 17,4 kg.

Mit entscheidend für die künftige Entwicklung in Deutschland ist für ihn auch, wie die Diskussion um mehr Tierwohl/Tierschutz weitergeht: „Wir produzieren hier schon auf einem qualitativ sehr hohen Niveau, QS ist Standard ebenso wie Rückstandsbehebungen und umfangreiche Audits“. Auch beim Thema Besatzdichte sei man Vorreiter: „Während die EU eine maximale Besatzdichte von 42 kg vorschreibt, sind es hier maximal 39 kg.“

Dennoch müsse die Produktion in Richtung Tierwohl und Tiergesundheit beständig weiterentwickelt werden. „Aber dafür stehen die Chancen gut, gerade weil wir in Integrationen erzeugen, weil wir über alle Stufen in diesem Sinne zusammenarbeiten können“, widerspricht er den Kritikern. Ausschließen will er nicht, dass es künftig eine qualitätsorientierte Bezahlung, u.a. auch nach tierschutzrelevanten Aspekten, geben kann.

Sein Unternehmen ist über einen großen Discounter seit Weihnachten mit Hähnchenfleisch auf dem Markt, das mit einem „Plus“ an Tierwohl erzeugt wird, u. a. mit einer geringeren Besatzdichte und

längeren Mastdauer, es kostet für den Verbraucher das Doppelte wie konventionell erzeugtes Hähnchenfleisch. „Ich glaube, dass es hierfür zwar einen Markt gibt, der sich aber im Bereich von wenigen Prozenten Anteil bewegen wird“, ist er überzeugt.

### Exportchancen

Chancen für die konventionelle Produktion sieht er neben dem heimischen Markt im Export: „Die Zahlen zum Selbstversorgungsgrad der deutschen Hähnchenfleischerzeugung stellen die Situation meines Erachtens nicht korrekt dar, es wird nicht berücksichtigt, dass rund ein Viertel lebend in die Niederlande geht und dort geschlachtet wird.“ So wurden 2010 zwar über 1 Mio. t Hähnchenfleisch in Deutschland erzeugt, aber nur etwa 800.000 t geschlachtet d.h. über 200.000 t wurden lebend exportiert. Der Verbrauch in Deutschland lag bei 937.000 t.

So ist für ihn noch Potential zur Ausweitung der Produktion vor allem in bislang vieharmen Regionen vorhanden. Der neue Schlachthof in Wietze ist derzeit zu 50 % ausgelastet, Rothkötter geht davon aus, dass man in den kommenden zwei Jahren hier zu einer



Foto: Rothkötter

Franz-Josef Rothkötter, Meppen, schätzt den Nachfragerückgang bei Hähnchenfleisch Anfang 2011 infolge der „medialen Panik-Mechanik“ bezüglich der Dioxin-Thematik auf bis zu 10 %.

100%igen Auslastung kommt. Angestrebt werde, dass die Hähnchen hierfür auch in der Region erzeugt werden: „Dort passt es hin“, fordert er mehr Planungs- und Rechtssicherheit für bauwillige Mäster.

Ob Deutschland langfristig wettbewerbsfähig bleibt im EU-Raum, hängt für ihn auch davon ab, ob es hier rechtlich nationale Alleingänge bzgl. Vorgaben zum Tierschutz geben wird. Hier erwartet er von der Politik ein Bekenntnis zur EU, sprich zu einheitlichen Rahmenbedingungen. Ganz konkret rechnet er für 2012 mit in etwa den gleichen Auszahlungspreisen wie 2011, bei den Futterpreisen sieht er zumindest eine „leichte Tendenz nach unten“ für das 1. Halbjahr. CDL

fleisches werden bereits jetzt in Drittländer exportiert.

Obwohl die Produktion in Deutschland im vergangenen Jahr deutlich zugelegt hat, wird insbesondere dem Hähnchenfleischverbrauch weiteres Wachstumspotenzial zugestanden. Die Vorzüge liegen auf der Hand: Eine günstige Futtermittelverwertung in Kombination mit schnellen Reproduktions- und Aufzuchtzeiten erlauben eine kostengünstige und klimaschonende Fleischerzeugung. Darüber hinaus gibt es, im Gegensatz zum Schweinefleisch, keine religiösen Tabus.

Durch die 5-D-Strategie ist es bislang gelungen, sich trotz der vorhandenen Preisvorteile vor den ausländischen Wettbewerbern abzusetzen. Langfristig könnten allerdings die erheblichen Produktionskostenvorteile speziell von Drittländern zu Problemen für die deutschen Erzeugern führen.

Am deutschen und EU-Putenmarkt sind Sättigungstendenzen erkennbar. Eine nennenswerte Steigerung des deutschen Pro-Kopf-Verbrauchs ist künftig kaum noch zu erwarten. 2011 verbrauchten die Bundesbürger mit 6,2 kg/Kopf noch 200 g mehr Putenfleisch als im Vorjahr.

*Dr. Albert Hortmann-Scholten,  
LWK Niedersachsen*

## „Hiesige Wettbewerbsfähigkeit ist gegeben“

Heinz Bosse ist Geschäftsführer der Moorgut Kartzfehn von Kameke GmbH in Bösel, Landkreis Cloppenburg. Sie ist in Deutschland Marktführer bei der Erzeugung von Putenküken. Ca. 22,5 Mio. davon schlüpfen pro Jahr in den Kartzfehner Brütereien. „Beim Verbrauch von Putenfleisch gibt es in Deutschland relativ konstante Zahlen, die im EU-Vergleich schon hoch liegen und sich nicht mehr deutlich steigern lassen“, so seine Einschätzung. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei über 90 %.

In den vergangenen Jahren hat sich die Produktion in Deutschland jedoch noch positiv entwickelt, weil es Zuwächse im Export, bzw. Rückgänge im Import gab. „Wir sind sehr wettbewerbsfähig in Deutschland und gut aufgestellt“, sagt er und begründet dies mit den gut organisierten Produktionsketten vor Ort, dem großen Know-how auf allen Produktionsstufen, der hohen Produktqualität – QS ist durchgängiger Standard – und damit, dass man hier schon lange auf die schwere Verarbeitungsstufe gesetzt hat. Di-

ese eignet sich am besten für die angesagte Vermarktung in Teilstücken und bringt zudem eine höhere Wertschöpfung je geschlachtetem Tier.

Von diesen Vorteilen profitiert hat in den vergangenen Jahren der Export in andere EU-Länder, der stark angestiegen ist: „Aber es ist ein Verdrängungswettbewerb“, sagt der Putenspezialist auch deutlich, der zuungunsten anderer EU-Staaten gehe. Große deutsche Discounter verkaufen zum Beispiel im Ausland auch deutsches Putenfleisch, unter anderem wegen der Produktsicherheit. „Das 5xD-Zeichen wird häufig verlangt vom Handel“, weiß er.

Wichtiges Thema für die Putenproduktion wird im gerade begonnenen Jahr wie auch in anderen Bereichen der Veredelung das Thema Tierschutz und Tierwohl sein: „Der Niedersächsische Tierschutzplan beinhaltet auch den Bereich Puten. Auch wenn wir die Produktion bei uns auf hohem Niveau sehen, müssen wir selbstkritisch fragen, wo es Verbesserungen geben kann und wie wir diese umsetzen können“. Bosse setzt dabei auf



Foto: Kartzfehn

In Deutschland auf die schwere Verarbeitungsstufe zu setzen, hat sich als richtig erwiesen, so Heinz Bosse vom Moorgut Kartzfehn.

eine Zusammenarbeit in der gesamten Kette.

Wirtschaftlich gesehen war das vergangene Jahr für die Putenmäster bis zum Frühjahr schwierig, nicht zuletzt wegen der hohen Futterkosten. Erst in der zweiten Jahreshälfte ist es gelungen, die gestiegenen Produktionskosten an dem Markt weiterzugeben. „Wie von den deutschen Vermarktern zu hören ist, ist der Putenfleischmarkt zur Zeit aber wieder eher etwas schwierig“, dämpft er allzu hohe Erwartungen. CDL