

# **Studie zu Schlachttäten in Thüringen**

---

**Analyse der gegenwärtigen Situation für  
Schlachtungen, Interviews mit den Akteu-  
ren und mögliche Lösungsansätze**

---

**Thomas Saupe**

**Julia Petzenberger**

**Siba Yousefi**

**10.08.2015**

**Analyse der gegenwärtigen Situation/Kapazitäten für Schlachtungen in Thüringen, Aufzeigen der Bedarfe an Schlachtstätten und Empfehlungen für Handlungsoptionen in Thüringen**

## Inhaltsverzeichnis

0	Einleitung mit Zielstellung .....	1
1	Phase I - Analyse der aktuellen Schlachthofstrukturen und Schlachtkapazitäten innerhalb des Untersuchungsgebietes .....	2
1.1	Definitionen.....	2
1.2	Methoden.....	6
1.2.1	Methode zur Auswahl der Schlacht-, Zerlegungs-, und Verarbeitungsbetriebe .....	6
1.2.2	Vorgehen zur Abgrenzung des 100 km - Radius .....	8
1.3	Analyse der vorliegenden Studien und Planungen .....	10
1.3.1	Gutachten „Strukturanalyse der Fleischindustrie in der ehemaligen DDR und Schlussfolgerungen für die weitere Entwicklung der Produktionskapazitäten in diesem Wirtschaftszweig“ .....	10
1.3.2	Weitere Veröffentlichungen mit Aussagen zu Schlachtbetrieben bzw. Strukturen der Fleischindustrie .....	13
1.3.3	Zusammenfassung der Analyse der vorliegenden Studien .....	17
1.4	Tierbestände und ihre Entwicklung.....	18
1.4.1	Rinder .....	18
1.4.2	Schweine .....	22
1.4.3	Schafe .....	23
1.4.4	Geflügel.....	25
1.4.5	Zusammenfassung und erste Schlussfolgerungen .....	26
1.5	Kalkulation des Schlachtviehpotentials auf Grundlage der thüringer Viehbestandszahlen .....	27
1.5.1	Rinder .....	27
1.5.2	Schweine .....	29
1.5.3	Mastgeflügel.....	31
1.5.4	Zusammenfassung der Modelle zum Schlachtviehaufkommen aus thüringer Rinder- und Schweinebeständen .....	32
1.6	Schlachthof- und Verarbeitungssituation in Thüringen unter Berücksichtigung angrenzender Bundesländer .....	33
1.6.1	Regionale Verteilung der Schlachtstätten, Zerlegung und Verarbeitungsbetriebe innerhalb des definierten Radius.....	33
1.6.2	Anzahl und Kapazität der Schlachtstätten in Thüringen.....	34

1.6.2.1 Entwicklung der Anzahl und Kapazitäten der Schlachtstätten bis 2014.....	34
1.6.2.2 Anzahl der Schlachtungen in thüringer Schlachtstätten im Jahr 2014.....	35
1.6.3 Regionale Verteilung Schlachtstätten, Zerlegung und Verarbeitungsbetriebe innerhalb von Thüringen .....	35
1.6.4 Erstes Experteninterview mit dem Verarbeitungsgewerbe .....	37
1.7 Tiertransportsituation .....	37
1.7.1 Gesetzliche Rahmenbedingungen .....	37
1.7.2 Transport zu Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben.....	38
1.7.3 Infrastruktur und Transportzeiten .....	38
1.7.3.1 Beispiel 1 .....	39
1.7.3.2 Beispiel 2 .....	39
1.7.3.3 Beispiel 3 .....	39
1.7.3.4 Beispiel 4 .....	39
1.8 Resümee der Phase I.....	40
2 Phase II – Weiterführende Untersuchungen auf qualitative Merkmale der Schlachtstätten im Rahmen von Befragungen.....	42
2.1 Methode.....	42
2.2 Ergebnisse der Befragungen .....	44
2.2.1 Auswertung der Direktvermarkter.....	44
2.2.1.1 Allgemeiner Teil .....	44
2.2.1.2 Tierhaltung .....	44
2.2.1.3 Schlachtungen .....	46
2.2.2 Direktvermarkter mit eigener Schlachtung .....	46
2.2.3 Direktvermarkter ohne eigene Schlachtung .....	49
2.2.4 Öko-Zertifizierte Direktvermarkter .....	51
2.2.5 Auswertung der Schlachtstätten.....	53
2.2.5.1 Alle erfassten Schlachtstätten.....	53
2.2.5.2 Befragte Schlachthöfe.....	54
2.2.6 Ergebnisse der Experteninterviews .....	54
2.3 Zusammenfassung und Schlussfolgerung .....	55
3 Lösungsansätze unter Berücksichtigung Phase I und II .....	58

3.1 Lösungsvorschlag: Verbesserung Know-how .....	58
3.1.1 Hintergrund .....	58
3.1.2 Angebot von regelmäßigen Weiterbildungsmöglichkeiten.....	58
3.2 Lösungsvorschlag: Plattform für Schlachtstätten .....	59
3.2.1 Hintergrund .....	59
3.2.2 Eine für alle zugängliche Plattform mit Schlachtstätten in Thüringen und deren Dienstleistungsangeboten.....	59
3.3 Lösungsvorschlag: Mobile Schlachtung.....	60
3.3.1 Hintergrund .....	60
3.3.2 Mobiles Schlachtsystem.....	60
3.4 Lösungsvorschlag: Regionale(n) Schlachtstätte(n) unterstützen.....	62
3.4.1 Hintergrund .....	62
3.4.2 Schlachtstätte(n) in Mittel/Ostthüringen .....	64
3.5 Zusammenfassung der Lösungsansätze .....	67

# Abbildungsverzeichnis

---

Abbildung 1: Abgrenzung des Untersuchungsgebietes - Karte 1 .....	9
Abbildung 2: Anteilige Schlachtkosten von Betrieben verschiedener Größenklassen .....	11
Abbildung 3: Verlauf Schlachtkosten in Abhängigkeit von der Betriebsgröße und der Auslastung in Deutschland im Jahr 1999 .....	14
Abbildung 4: Entwicklung der Rinderbestände in den Landkreisen Thüringens von 1992-2014.....	18
Abbildung 5: Bestände Mastrinder > 1 Jahr 2014 .....	19
Abbildung 6: Anzahl der Haltungen für männliche Mastrinder und die jeweiligen Bestandsgrößen 2014 .....	20
Abbildung 7: Haltungen für Milchkühe nach Bestandsgrößen .....	20
Abbildung 8: Haltung von Kühen in Bestandsgrößen .....	21
Abbildung 9: Entwicklung der Thüringer Schweinebestände nach Landkreisen 1992 – 2014 .....	22
Abbildung 10: Entwicklung der Schafbestände in den Landkreisen Thüringens 1992 - 2014 .....	23
Abbildung 11: Schafbestände und Betriebe 2010 .....	24
Abbildung 12: Durchschnittliche Bestandsgrößen (arithmetisches Mittel) der Schafbestände im Jahr 2010 .....	24
Abbildung 13: Entwicklung der Legehennenbestände in den Landkreisen Thüringens 1992 – 2010.....	25
Abbildung 14: Durchschnittliche Legehennenbestände (arithmetisches Mittel) in Thüringen 2010 .....	26
Abbildung 15: Anzahl der Mastschweineerzeuger und Aufteilung des Mastschweinebestandes nach Bestandsgrößen .....	31
Abbildung 16: Mobile Schlachtsysteme in Europa.....	60
Abbildung 17:Potentielles jährliches Schlachtaufkommen an Schweinen in Stück .....	64
Abbildung 18: Potentielles jährliches Schlachtaufkommen an Rindern in Stück .....	64

# Tabellenverzeichnis

---

Tabelle 1: Empfehlung der Studie von BÖCKENHOFF u.a. (1990) zum Neubau von Schlachtbetrieben .....	12
Tabelle 2: Top 10 deutsche Schweineschlachter .....	16
Tabelle 3: Kalkulation des Schlachtviehpotentials aus Milchkühen und weiblichen Junggrindern .....	21
Tabelle 4: Parameter für Modellrechnung Schlachtviehaufkommen aus Rindern .....	27
Tabelle 5: Zusammenfassung Modellrechnung zum Schlachtviehaufkommen aus thüringer Rindern in Stück .....	28
Tabelle 6: Zusammenfassung der Modellrechnung zum Schlachtviehaufkommen aus thüringer Rindern in t .....	28
Tabelle 7: Modellkalkulation Schlachtviehpotential aus thüringer Schweinebeständen .....	30
Tabelle 8: Zusammenfassung Schlachtviehpotential auf Grundlage der Rinder- und Schweinebestände von 2014 .....	32
Tabelle 9: Ausgewählte BLtU innerhalb des definierten Radius nach Bundesländern .....	33
Tabelle 10: Ausgewählte Jahre der statistischer Erfassung der großen Schlachtbetriebe in Thüringen nach TVL-Angaben .....	35
Tabelle 11: Anzahl der Schlacht-, Zerlegungs-, und Verarbeitungsbetriebe nach Landkreisen in Thüringen .....	36
Tabelle 12: Tierkategorien der Direktvermarkter mit Häufigkeiten .....	45
Tabelle 13: Angaben der Direktvermarkter zu ihren eigenen Schlachtstätten ..	48
Tabelle 14: Priorisierung der Entscheidungskriterien für die Wahl der Schlachtstätte .....	51
Tabelle 15: Priorisierung der Probleme bei Ökobetrieben .....	52
Tabelle 16: Anzahl der belieferten Schlachtstätten von Thüringer Direktvermarktern .....	53
Tabelle 17: Qualitative Merkmale der befragten Schlachthöfe .....	54
Tabelle 18: Für und Wider einer mobilen Schlachteinrichtung .....	62
Tabelle 19: Für und Wider einer Schlachtstätte an einem Standort in Mittelthüringen .....	66

# Verzeichnis der Anhänge

---

Anhang 1: Anzahl der Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe nach Landkreisen laut BLtU .....	I
Anhang 2: Entwicklung der kleinsten und größten Rinderbestände in den Landkreisen Thüringens von 1992-2014 .....	IV
Anhang 3: Schlachtkapazitäten von Schlachtstätten außerhalb Thüringens .....	V
Anhang 4: Beispiele der Fahrtrouten .....	VII
Anhang 5: Tierarten mit Einteilung nach Größenkategorien unter Berücksichtigung der Anzahl von Haltungen der jeweiligen Tierkategorie .....	XI
Anhang 6: Anzahl der befragten Direktvermarkter nach Landkreisen und unter Berücksichtigung der Parameter Ökobetriebe, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Vermarktung .....	XII
Anhang 7: Zufriedenheit der Direktvermarkter mit eigener Schlachtung .....	XIII
Anhang 8: Zufriedenheit der Direktvermarkter ohne eigene Schlachtung .....	XIV
Anhang 9: Beziehungen zu Schlachtstätten bei Direktvermarktern (mit eigener Schlachtung) .....	XV
Anhang 10: Beziehung zu den Schlachtstätten von Direktvermarktern ohne eigene Schlachtung .....	XVI
Anhang 11: Priorisierung der Probleme der mit der Schlachtung unzufriedenen Direktvermarkter .....	XVIII
Anhang 12: Häufig belieferte Schlachthöfe .....	XIX
Anhang 13: Befragungsergebnisse Schlachthöfe .....	XX
Anhang 14: Beispiel einer Liste mit Schlachtstätte .....	XXI

# Abkürzungen

---

a	Jahr
A	Geflügel/poultry
B	Rind/bovine
BLtU	zugelassenen Betriebe für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Deutschland
BRD	Bundesrepublik Deutschland
C	Ziege/caprine
DDR	Deutsche Demokratische Republik
DV	Direktvermarkter
i.d.R.	in der Regel
kt	Kilotonnen
MW	Mittelwert
O	Schaf/ovine
P	Schwein/porcine
S	Einhufer/solipeds
SB-Fleisch	Fleisch für das Selbstbedienungs-Segment
SG	Schlachtgewicht
SH	Schlachthof
t	Tonnen
ThLG	Thüringer Landgesellschaft mbH
Tier-LMHV	Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
TierSchlV	Tierschutzschlachtverordnung
TierSchTrV	Tierschutztransportverordnung
TLV	Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz

## 0 Einleitung mit Zielstellung

In der europäischen Agrarpolitik hat es im letzten Jahrzehnt tief greifende Wandlungen gegeben. Kern der Veränderungen ist eine Loslösung vom Primat der traditionellen produktionsorientierten Agrarpolitik hin zu einer stärker markt- und verbraucherorientierten systemischen Betrachtung der Agrarwirtschaft entlang der Lebensmittelkette. Ursachen hierfür sind u. a. Lebensmittelkrisen und ein dadurch verändertes Bewusstsein in Gesellschaft und Politik im Hinblick auf die Ernährung und Erzeugung von tierischen Nahrungsmitteln. Ziel der geänderten Politik ist es, die Transparenz und Information für Konsumenten zu verbessern und damit langfristig auch das Vertrauen der Verbraucher zu stärken. Gemäß dem im Zukunftskatalog Thüringer Landwirtschaft 2020 formulierten Leitbild orientiert sich die Thüringer Landwirtschaft vorrangig an den regionalen Märkten, ohne die Potentiale der überregionalen Märkte aus den Augen zu verlieren. Das erfordert die Unterstützung der Entwicklung der regionalen Märkte, Kreisläufe und Produktionsketten. Durch die Schließung der Schlachttäten in Weimar/Nohra und Jena sind regionale Kapazitäten zur Schlachtung in Thüringen zunehmend in den Fokus geraten. Mit der Schließung der Schlachttäten haben sich für die Viehproduzenten (Schlachtvieherzeuger) in Ost- und Mittelthüringen die Entfernung zu den Schlachttäten vergrößert. Durch die längeren Transportwege für die lebenden Tiere steigen dabei die Transportkosten und u. U. die Verluste. Zudem sind lange Transportwege aus Sicht des Tier- schutzes zu vermeiden und können sich negativ auf die Qualität des Fleisches auswirken. Hinzu kommt, der zunehmende Verbrauchertrend zum Kauf von regionalen Produkten. Die Verbraucher erwarten tendenziell, dass bei Produkten, die mit dem Kriterium der „regionalen Herstellung“ werben, sowohl die Herstellung des Endprodukts als auch die Erzeugung und Verarbeitung der Rohstoffe in der jeweiligen Region erfolgen.

Ziel der Studie ist die aktuelle Schlachthofstruktur und die Schlachtkapazitäten in Thüringen und innerhalb eines 100 km – Radius um Thüringen zu untersuchen, Konflikte in Verbindung mit dem Schlachtviehaufkommen aufzuzeigen und Lösungsansätze zu formulieren

Während der Erarbeitung wurde es als sinnvoll erachtet die Studie in 2 Phasen zu gliedern. Phase 1 beschäftigt sich überwiegend mit der Abgrenzung des Untersuchungsgebietes sowie der Untersuchung vorhandener Literatur und Statistiken und den theoretischen Betrachtungen zu Transportwegen und -zeiten sowie dem Schlachtviehaufkommen in Thüringen. Die Phase 2 beinhaltet eine Befragung von Direktvermarktern aus Thüringen und die dazugehörige Auswertung. Auf Grundlage der Ergebnisse aus Phase 1 und 2 werden Lösungsansätze von der ThLG vorgeschlagen.

## 1 Phase I - Analyse der aktuellen Schlachthofstrukturen und Schlachtkapazitäten innerhalb des Untersuchungsgebietes

In Phase I wurden Informationen zu Rahmenbedingungen für Schlachtstätten und bereits vorhandener Literatur gesammelt und analysiert, sowie Statistiken ausgewertet. Ebenso wurde das Einzugsgebiet des 100 km Radius ab der Landesgrenze Thüringens festgelegt und die Schlachtstätten in dem Untersuchungsgebiet erfasst.

### 1.1 Definitionen

Im folgenden Kapitel sind die Definitionen, die die Grundlage für die Auswertung der statistischen Daten liefern aufgeführt.

Grundlegendes Datenmaterial für die Auswertung der Schlacht-, Zerlegungs-, und Verarbeitungsbetriebe liefern die Listen der gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassenen Betriebe für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Deutschland (BLtU). Die folgenden Definitionen sind dieser Verordnung entnommen. Wichtige Begriffsbestimmungen finden sich auch in der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, sowie in der Tier – LMHV (Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs) und der TierSchIV (Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates) als nationale Regelwerke.

„Fleisch“	= alle genießbaren Teile der zum Verzehr geeigneten Tiere, einschließlich Blut
„Huftiere“	= Haustiere der Gattungen Rind (einschließlich Bubalus und Bison), Schwein, Schaf und Ziege sowie als Haustiere gehaltene Einhufer;
„Geflügel“	= Farmgeflügel, einschließlich Tiere, die zwar nicht als Haustiere gelten, jedoch wie Haustiere aufgezogen werden, mit Ausnahme von Laufvögeln
„Schlachtkörper“	= Körper eines Tieres nach dem Schlachten und Zurichten („dressing“)
„frisches Fleisch“	= Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch
„Nebenprodukte der Schlachtung“	= anderes frisches Fleisch als frisches Schlachtkörperfleisch, einschließlich Eingeweide und Blut
„Eingeweide“	= Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle sowie die Luft- und Speiseröhre und — bei Geflügel — der Kropf



„Hackfleisch/  
Faschiertes“

= entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält

„Separatoren-  
fleisch“

= ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird

„Fleisch-  
zubereitungen“

= frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen

„Schlachthof“

= einen Betrieb zum Schlachten und Zurichten („dressing“) von Tieren, deren Fleisch zum menschlichen Verzehr bestimmt ist

„Zerlegungs-  
betrieb“

= einen Betrieb zum Entbeinen und/oder Zerlegen von Fleisch

„Fleisch-  
erzeugnisse“

= verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind

„ausgelassene  
tierische Fette“

= durch Ausschmelzen von Fleisch, einschließlich Knochen, gewonnene Fette zum Genuss für Menschen

„Grieben“

= eiweißhaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Roffetts nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen

„Gelatine“

= natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird

„Kollagen“

= ein Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Fellen, Häuten und Sehnen

„bearbeitete Mägen, Blasen & Därme“	= Mägen, Blasen und Därme, die nach ihrer Gewinnung und Reinigung gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden
„Erzeugnisse tierischen Ursprungs“	= Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich Honig und Blut
„Verarbeitung“	= eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren
„unverarbeitete Erzeugnisse“	= Lebensmittel, die keiner Verarbeitung unterzogen wurden, einschließlich Erzeugnisse, die geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthüllst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurden.
„Verarbeitungs erzeugnisse“	= Lebensmittel, die aus der Verarbeitung unverarbeiteter Erzeugnisse hervorgegangen sind; diese Erzeugnisse, können Zutaten enthalten, die zu ihrer Herstellung oder zur Verleihung besonderer Merkmale erforderlich sind.
„Haus- schlachtung“	= Das Schlachten außerhalb eines Schlachthofes, soweit das Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers für den privaten häuslichen Verbrauch gewonnen und verwendet werden soll.
„kleine Mengen“	= kleine Mengen im Sinne des Absatzes 1 Satz 1 (Tier-LMHV) sind im Falle von [...] Fleisch von im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtetem Geflügel oder im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Hasentieren: Fleisch von nicht mehr als insgesamt 10.000 Stück Geflügel oder Hasentieren jährlich [...].



Weitere Definitionen sind der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängenden Vorgängen entnommen.

- „Beförderung“ = der gesamte Transportvorgang vom Versand- zum Bestimmungsort, einschließlich des Entladens, Unterbringens und Verlandens an Zwischenstationen;
- „lange Beförderung“ = eine Beförderung, die ab dem Zeitpunkt der Bewegung des ersten Tieres der Sendung 8 Stunden überschreitet;
- „Versandort“ = Der Ort, an dem ein Tier erstmals auf ein Transportmittel verladen wird, vorausgesetzt, es war vor seinem Versand während mindestens 48 Stunden an diesem Ort untergebracht.  
Allerdings können nach geltendem Veterinärrecht der Gemeinschaft zugelassene Sammelstellen als Versandort gelten, sofern  
i) die zwischen dem ersten Verladeort und der Sammelstelle zurückgelegte Entfernung weniger als 100 km beträgt oder  
ii) die Tiere während mindestens sechs Stunden vor ihrem Versand von der Sammelstelle mit ausreichend Einstreu und Frischwasser unangebunden untergebracht waren.
- „Sammelstellen“ = Orte wie Haltungsbetriebe, Sammelstellen und Märkte, an denen Hausequiden, Hausrinder, Hausschafe, Hausziegen oder Hausschweine aus unterschiedlichen Haltungsbetrieben zur Bildung von Tiersendungen zusammengeführt werden.
- „Transport“ = jede Bewegung von Tieren in einem oder mehreren Transportmitteln sowie alle damit zusammenhängenden Vorgänge, einschließlich des Verladens, Entladens, Umladens und Ruhens, bis zum Ende des Entladens der Tiere am Bestimmungsort;

## 1.2 Methoden

### 1.2.1 Methode zur Auswahl der Schlacht-, Zerlegungs-, und Verarbeitungsbetriebe

Die hygienischen Anforderungen, die an Lebensmittelunternehmen, und damit auch an die fleischerhandwerklichen Betriebe gestellt werden, sind in den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 festgelegt.

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs sieht grundsätzlich die Zulassung für Betriebe, die mit Fleisch umgehen, vor. Gemäß der Verordnung werden alle zum Handel mit Lebensmittel tierischen Ursprungs zugelassenen Betriebe in Deutschland (BLtU) gelistet. Aus der sogenannten Generalliste des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit können die BLtU entnommen werden. Die Unternehmen sind mit Adresse (inklusive Postleitzahl) und zugehörigem Bundesland, in dem sie gemeldet sind, aufgelistet. Die Generalliste ist in verschiedene Kategorien unterteilt. Es sind folgende Kategorien bzw. Unterlisten zu unterscheiden:

0 Betriebe mit allgemeiner Tätigkeit

I Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren

II Fleisch von Geflügel und hasenartigen Tieren<sup>1</sup>

III Fleisch von Farmwild

IV Wildfleisch

V Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

VI Fleischerzeugnisse

VII Lebende Muscheln

VIII Fischereiprodukte

IX Rohmilch und Molkereiprodukte

X Eier und Eiproducte

XI Froschschenkel und Schnecken

XII Ausgelassene Tierfette und Grieben

XIII Behandelte Mägen, Blasen und Därme

XIV Gelatine

XV Kollagen

---

<sup>1</sup> nur Geflügel berücksichtigt



Für die durchzuführende Studie sind nicht alle gelisteten Unternehmen von Bedeutung, so dass die folgenden Abgrenzung vorgenommen werden.

Es sind nur Betriebe der Kategorien I., II., V., VI. und XIII. in die Betrachtung einbezogen. Hierbei handelt es sich um Schlacht- und Zerlegungsbetriebe, sowohl für als Haustiere gehaltene Huftiere als auch für Geflügel, sowie um Verarbeitungsbetriebe für Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch, Fleischerzeugnisse, behandelte Mägen, Blasen und Därme.

In der Kategorie I werden alle Tierarten berücksichtigt (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Einhufer). Bei der Kategorie II geht nur das Geflügel in die Betrachtungen mit ein, hasenartige Tiere sind nicht beachtet. Die Verarbeitungsbetriebe der Kategorie V beziehen sich nur auf die gerade genannten Tierarten und zu Fleischerzeugnissen (Kategorie VI) zählen auch Bluterzeugnisse sowie Fleischauszüge und andere pulverförmige, aus Fleisch gewonnene Erzeugnisse. In die Kategorie XIII werden Sammelstellen wie auch Verarbeitungsbetriebe für behandelte Mägen, Blasen und Därme mit einbezogen.

Die Kategorien sind von der ThLG wie folgt zusammengefasst:

- Schlachtbetriebe (I und II)
- Zerlegungsbetriebe (I und II)
- Fleischverarbeitung (V, VI und XIII)

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sieht grundsätzlich die Zulassung von Betrieben, die mit Fleisch umgehen, vor. Ausnahmen gelten für die Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch und für Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe bei der direkten Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen oder bestimmten Arten von Fleisch durch den erzeugenden Lebensmittelunternehmer an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen. Somit sind Betriebe ausgenommen, die Fleisch zerlegen, Fleischerzeugnisse herstellen und an Ort und Stelle verkaufen. Ebenfalls keine Zulassung brauchen Betriebe, die nicht mehr als ein Drittel ihrer Produktion an Filialen oder andere Betriebe abgeben.

Schlachtbetriebe müssen grundsätzlich zugelassen werden. Die Zulassung ist für die Betriebe verpflichtend, unabhängig von der Anzahl der geschlachteten Tiere. Ausgenommen von dieser Regelung sind lediglich Schlachtbetriebe von Geflügel, wenn diese jährlich nicht mehr als insgesamt 10.000 Stück schlachten und die Schlachtung des Geflügels im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb stattfindet.

Die Schlachtzahlen für die Jahre 2002 bis 2014 für Thüringer Betriebe wurden von TLV zur Verfügung gestellt. Es sind nur Schlachtstätten erfasst, die mehr als 100 Rinder und/oder 100 Schafe und/oder 1.000 Schweine jährlich schlachten.

Auf Grund der oben genannten Definitionen und Ausnahmen kann zusammenfassend folgendes festgestellt werden:

1. Alle gewerbliche Schlachtbetriebe für Huftiere werden namentlich erfasst
2. Geflügelschlachtbetriebe mit einer jährlichen Schlachtmenge unter 10.000 Tieren sind nicht erfasst, es sei denn sie betreiben Lohnschlachtung
3. Hausschlachtungen werden statistisch nicht erfasst
4. Daten zu Schlachtmengen liegen aktuell nur für Thüringer Betriebe vor
5. Für Thüringer Betriebe liegen die Schlachtmengen/Kapazitäten für Betriebe, die mehr als 100 Rinder und/oder 100 Schafe und/oder 1.000 Schweine jährlich schlachten vor. Schlachtbetriebe die diese Grenze unterschreiten sind nur namentlich erfasst, eine genaue Anzahl der Schlachtungen liegt jedoch nicht vor.
6. Unter der Annahme, dass Schlachtbetriebe eine maximale Auslastung anstreben sind die Schlachtmengen aus dem Jahr 2014 als Kapazitäten der Betriebe angenommen
7. Die Schlachtzahlen für Geflügelschlachtungen liegen für 2014 von zwei Thüringer Betrieben vor.
8. Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe werden statistisch nur dann erfasst, wenn sie eine Zulassung gemäß (EG) VO 853/2004 besitzen. Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe, die aufgrund der Ausnahmeregelungen keine Zulassung haben sind nicht berücksichtigt.

### 1.2.2 Vorgehen zur Abgrenzung des 100 km - Radius

In der vorliegenden Studie wird Thüringen sowie das umliegende Areal in einer Entfernung von 100 km ab der Landesgrenze betrachtet. Die Bundesländer Brandenburg, Baden-Württemberg, Bayern, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen und Sachsen-Anhalt befinden sich innerhalb des Untersuchungsgebietes (siehe Abbildung 1, Seite 9; auch in pdf-Format als Anlage 1 beigelegt)

Da die detaillierte Abgrenzung des 100 km - Radius über Landkreise stattfindet, erfolgte zunächst eine Ermittlung dieser. Innerhalb der 100 km Zone befinden sich 97 Landkreise aus den oben genannten Bundesländern. Hinzu kommen die 23 Thüringer Landkreise, so dass insgesamt 120 Landkreise bei der Analyse berücksichtigt werden. Die grafische Darstellung ist in Anlage 2 (Abgrenzung des Untersuchungsgebietes nach Landkreisen) zu finden.

Den ausgewählten Landkreisen ordnete die ThLG die entsprechenden Postleitzahlen zu. Mit Hilfe der Postleitzahlen ist es möglich die BLtU den Landkreisen zuzuordnen.

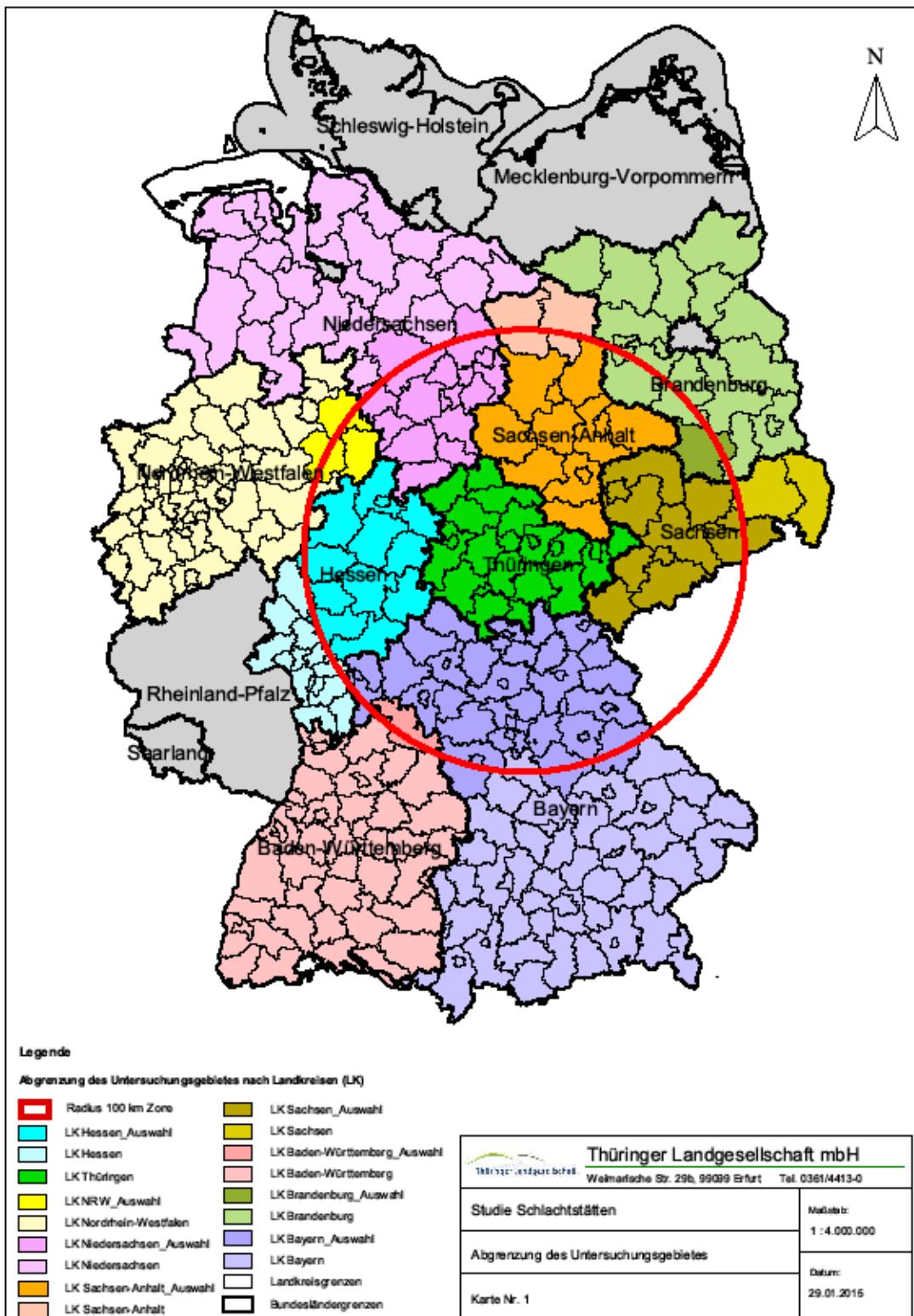


Abbildung 1: Abgrenzung des Untersuchungsgebietes - Karte 1

## 1.3 Analyse der vorliegenden Studien und Planungen

### 1.3.1 Gutachten „Strukturanalyse der Fleischindustrie in der ehemaligen DDR und Schlussfolgerungen für die weitere Entwicklung der Produktionskapazitäten in diesem Wirtschaftszweig“

Mit der 1990 erfolgten Angliederung der fünf neuen Bundesländer (ehemalige DDR) an die BRD veränderten sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für die bestehenden Betriebe der Fleischindustrie in diesen Ländern vehement. Die meisten Schlachthöfe waren bezüglich ihrer Technologie veraltet und nur wenige von ihnen entsprachen den neuen geltenden hygienischen Standards. Daneben gab es auch in vielen Regionen Bestrebungen neue Kapazitäten aufzubauen. Investitionen in der Verarbeitungsindustrie konnten gefördert werden. Um eine nach Möglichkeit bedarfsgerechte Entwicklung zu unterstützen waren zunächst die Untersuchungen zum Bestand und einigermaßen fundierte Aussagen zu möglichen Entwicklungsrichtungen erforderlich.

Das 1990 fertig gestellte Gutachten von BÖCKENHOFF u.a. analysierte die Ausgangssituation in diesen Ländern und gab Empfehlungen für die Erhaltung und Schließung vorhandener Betriebe sowie Standorte und Kapazitäten für Neugründungen.

Die Studie konzentrierte sich auf die Tierarten Rinder, Schweine und Schafe. Neben der Auswertung vorhandener Daten wurden Gespräche in mehreren Betrieben der Fleischindustrie und Landwirtschaft geführt.

Folgende Indikatoren wurden den Empfehlungen zu Grunde gelegt:

1. Die voraussichtliche Entwicklung des Schlachtviehbestandes
2. Zustand der vorhandenen Schlacht- und Zerlegungsbetriebe
3. Erforderliche Kapazität eines neuen Schlachthofes
4. Verkehrstechnische Anbindung der Standorte

Dabei gingen die Autoren davon aus, dass

- die Schlachtungen grundsätzlich in der Nähe des Produktionsstandortes erfolgen sollten, da durch lange Transportwege für lebende Tiere die Transportkosten und -verluste steigen, die Qualität negativ beeinflusst wird und
- sich bei sehr großen Entfernungen zwischen konkurrierenden Vermarktungsbetrieben monopolistische Stellungen ergeben können. Um diese Einschränkung des Wettbewerbs möglichst gering zu halten, sollten die zu planenden Schlachtanlagen räumlich so angeordnet sein, dass der überwiegende Teil der Schlachtvieherzeuger im Umkreis von maximal 80 km mehrere Schlachtanlagen beliefern kann.

Bezüglich der Tierbestände und der sich daraus ergebenden Entwicklung des Schlachtviehaufkommens ging man davon aus, dass die Bestände zwischen 25 % (Region südlich und östlich des Harzes) und 35 % (Mittelthüringen) bei

Rindern und um 35 % in beiden vorgenannten Regionen bei Schweinen zurückgehen werden.

Die vorgefundenen Schlacht- und Zerlegungsbetriebe waren verschlissen und deren Standorte größtenteils nicht Entwicklungsfähig (innerhalb der Städte). Eine Modernisierung war nicht mehr möglich. So wurde empfohlen, dass an folgenden thüringer Standorten Schlachthöfe geschlossen werden:

Altenburg (alt), Arnstadt, Erfurt, Gera, Gotha, Greiz, Heiligenstadt, Hildburghausen, Jena, Mühlhausen, Nordhausen (alt), Rudolstadt, Saalfeld, Schmalkalden, Sonneberg und Weimar.

Bezüglich der verkehrstechnischen Anbindung neuer Schlachthöfe wurde festgestellt, dass ein Gleisanschluss nicht erforderlich ist. Eine große Rolle spielt jedoch die straßenseitige Anbindung.

Die Wirtschaftlichkeit von Schlacht- und Zerlegungsbetrieben wird maßgeblich von der möglichen Verarbeitungskapazität beeinflusst. Für das Gutachten standen erste Untersuchungsergebnisse des Instituts für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre der Universität Hohenheim aus dem Jahr 1990 zur Verfügung.

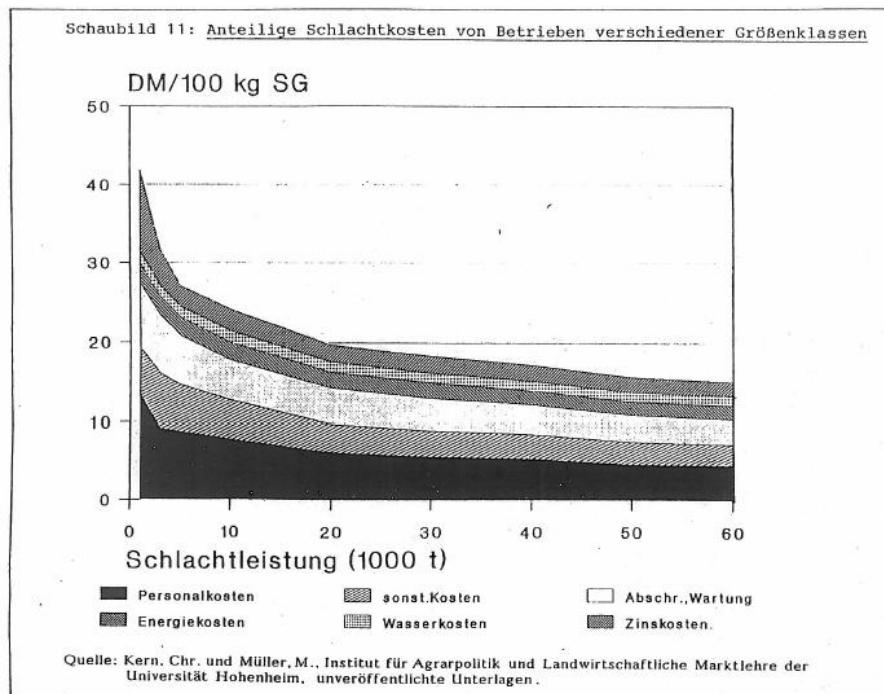


Abbildung 2: Anteilige Schlachtkosten von Betrieben verschiedener Größenklassen<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Nachrichtliche Übernahme aus dem Gutachten „Strukturanalyse der Fleischindustrie in der ehemaligen DDR und Schlussfolgerungen für die weitere Entwicklung der Produktionskapazitäten in diesem Wirtschaftszweig“ von BÖCKENHOFF u.a., Dezember 1990

Die damaligen Untersuchungen ergaben, dass die größten Kostendegressionseffekte für eine kombinierte Schlachtanlage (Rinder und Schweine) bis zu einer Kapazität von 30 kt Schlachtgewicht (SG) zu verzeichnen sind. Es wurde geschätzt, dass mögliche Kostendegressionen bei einer Kapazität zwischen 50 kt bis 55 kt ausgeschöpft sind.

Bei der Frage der optimalen Kapazität nennen die Autoren aber noch weitere Punkte, die darauf Einfluss haben:

- die Sortiments- und Absatzpolitik; der stark konzentrierte Lebensmitteleinzelhandel, der nach großen einheitlichen Partien fragt
- kleine Unternehmen laufen Gefahr in Abhängigkeit der Abnehmer zu geraten, was zu negativen Folgen bezüglich der Preisgestaltung führen kann.

Im Ergebnis wurde der Neubau von zwei neuen Schlachtbetrieben empfohlen, am Standort Nordhausen sowie am Standort Nohra (Weimar/Erfurt). Die empfohlenen Kapazitäten sind in Tabelle 1, Seite 12 zusammengefasst.

Tabelle 1: Empfehlung der Studie von BÖCKENHOFF u.a. (1990) zum Neubau von Schlachtbetrieben

Standort	Parameter	Großrinder	Schweine	Summe
Nordhausen	Stück pro a	40.000	525.000	
	Stück pro Woche	800	10.500	
	Stück pro Arbeitstag	160	2.100	
	t SG/a	12.000	44.500	<b>56.500</b>
Nohra	Stück pro a	56.250	662.500	
	Stück pro Woche	1.125	13.250	
	Stück pro Arbeitstag	225	2.650	
	t SG/a	17.000	56.000	<b>73.000</b>

In der Studie wurde auf Thüringer Besonderheiten hingewiesen, die bei der weiteren Entwicklung beachtet werden sollten. Sie können wie folgt zusammengefasst werden:

- Das Thüringer Metzgerhandwerk und die Wursterstellung haben aufgrund ihrer Tradition einen besonderen Stellenwert, der über die Landesgrenze hinaus ausstrahlt.
- Die vorgeschlagenen Schlachthofstrukturen sind unter Umständen für die Erhaltung dieser Tradition unzureichend.
- Die Unterstützung und Förderung kleinerer Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe im Fleischgewerbe sollte geprüft werden.

### **1.3.2 Weitere Veröffentlichungen mit Aussagen zu Schlachtbetrieben bzw. Strukturen der Fleischindustrie**

SCHÖNBERGER (2007)<sup>3</sup> untersuchte die Wertschöpfungskette Schweinefleisch in Bayern und in Dänemark. Dabei ging er auch auf die Schlachtkosten von Mastschweinen ein. Er stellte fest, dass die Schlachtkosten von der Größe des Betriebes und deren Auslastung abhängig sind. Die Schlachtkosten je Einheit sinken mit wachsender Betriebsgröße, wobei die Abnahmekurve degressiv verläuft. Hauptausschlaggebend für die Abnahme sind die sinkenden festen Spezialkosten. Zu ihnen gehören insbesondere die Lohn-, Gebäude- und Zinskosten.

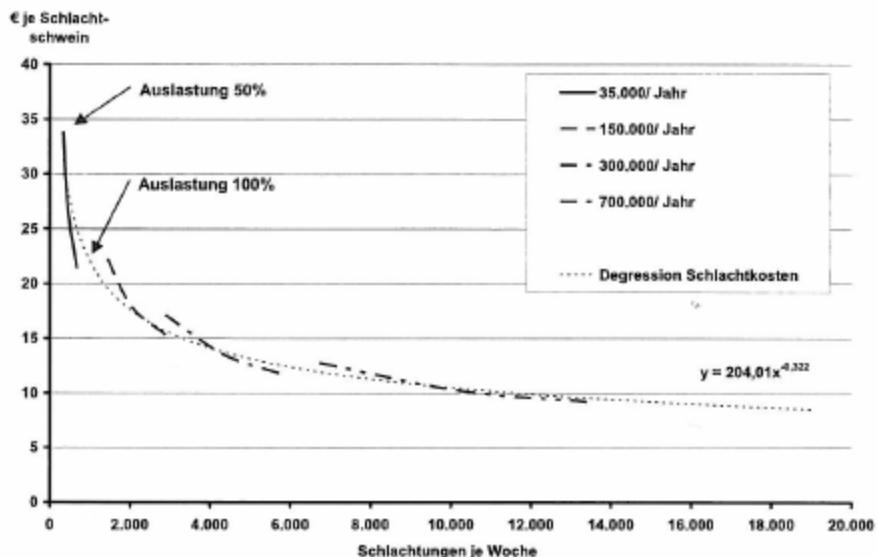
Dies untermauern auch neuere Untersuchungen durch BONGAERTS (2000) (siehe auch Abbildung 3, Seite 14).

Sehr niedrige Schlachtkosten werden in Betrieben mit einer Kapazität von 700.000 Schlachtungen je Jahr (13.500 Wochenschlachtungen) erreicht. Die Schlachtkosten sinken bei Vollauslastung auf bis zu 9 € je Schlachtschwein und liegen im Vergleich zum Betrieb mit 500 Schlachtungen die Woche um 13 €/Schlachtschwein oder 60 % niedriger.

---

<sup>3</sup> SCHÖNBERGER (2007): „Die Analyse der Wertschöpfungskette Schweinefleisch unter den Aspekten des Supply Chain Management“: S. 179, S. 178

**Abbildung 66: Verlauf Schlachtkosten in Abhängigkeit von der Betriebsgröße und der Auslastung in Deutschland im Jahr 1999**



Quelle: nach BONGAERTS, 2000, S. 28

**Abbildung 3: Verlauf Schlachtkosten in Abhängigkeit von der Betriebsgröße und der Auslastung in Deutschland im Jahr 1999<sup>4</sup>**

WEINDLMAIER u.a. (2006)<sup>5</sup> stellten fest, dass die Kosten der Schlachttiererfassung abhängig sind von der Struktur der Produktion, die durch die Anzahl der aufgeladenen Tiere je Erfassungsstelle im Wesentlichen gekennzeichnet ist. Die Schlachttiererfassung in mehreren mittleren und kleinen Erfassungsstellen ist kostenintensiver als in großen landwirtschaftlichen Betrieben, die in der Regel eine Transporteinheit vollständig füllen können. Im Zusammenhang damit steht auch die Transportzeit. Sind für die Ladung eines LKW's mehrere Erfassungsstellen anzufahren, kann die Transportzeit unabhängig von der Entfernung der Erfassungsstelle zum Schlachthof für die zuerst erfassten Tiere enorm ansteigen.

Bezüglich der Schlachtkosten stellen WEINDLMAIER u.a. (2006) fest:

1. „Mit zunehmender Betriebsgröße und zunehmender Auslastung der Kapazitäten können die Stückkosten der Fleischgewinnung immer weiter gesenkt werden. Der Grund für dieses Verhalten der Schlachtstückkostendegression bei steigender Betriebsgröße und zunehmender Auslastung ist die verhältnismäßig hohe Fixkostenbelastung der kleinen Schlachtbetriebe.“
2. „Bei großen Schlachtbetrieben verteilen sich die relativ geringen Fixkosten auf eine größere Schlachtmenge. Bei Rückgang der Schlachtmenge

<sup>4</sup> Nachrichtliche Übernahme aus SCHÖNBERGER (2007): „Die Analyse der Wertschöpfungskette Schweinefleisch unter den Aspekten des Supply Chain Management“, S. 179

<sup>5</sup> WEINDLMAIER,H.; HUBER, A. (2006): „Politikfolgenabschätzung zur Umgestaltung der Wertschöpfungskette Fleisch unter den Prämissen Produktsicherheit, Qualitätserhaltung und Umweltfreundlichkeit“

steigen infolge dessen die Schlachtstückkosten in größeren Betrieben weniger stark, als dies bei gleichem prozentualen Rückgang der Menge in kleinen Schlachtbetrieben der Fall ist. Ein schwankendes Schlachttieraufkommen wirkt sich infolge dessen bei kleineren Betrieben stärker auf die Höhe der Schlachtstückkosten aus als bei großen Betrieben.“

3. „Die Kapital- und Personalkosten sind die bedeutendsten Kostenarten und schwanken je nach Betriebsgröße zwischen 50 % und 75 % der Gesamtkosten. Diese beiden Kostenarten sind im Wesentlichen für den degressiven Verlauf der Gesamtkosten verantwortlich, wobei die Kapitalkosten eine stärkere Degression als die Personalkosten aufweisen. Die Energie-, Wasser- und Abwasserkosten sowie die sonstigen Kosten verlaufen nahezu proportional bzw. gering degressiv.“

RECKE u.a. (2011)<sup>6</sup> stellten fest, dass der auf den Schlachtunternehmen lastende Preisdruck enorm ist und folgenden Entwicklungen geschuldet ist:

1. Der steigende Konzentrationsgrad und das Vordringen preisorientierter Vertriebsformen im Lebensmitteleinzelhandel – „Über den filialisierten Lebensmitteleinzelhandel werden in Deutschland 75 % des Fleischs abgesetzt“
2. Der steigende Stellenwert der Discounter, deren Strategie der nationalen und z.T. europaweiten Exklusivlieferanten und die niedrigen Handelsspannen bei SB- Fleisch wirken druckverstärkend. Dies fördert die Konsolidierung und Konzentration in der Schlachtbranche und verschärft somit den Druck auf die Erzeugerstufe.
3. Der Schlachttierkauf ist die wichtigste Kostenposition für den Verarbeiter. Die Materialkosten machen mehr als 80 % vom Umsatz der Schlachtunternehmen aus. „Da diese Kosten überwiegend durch die zugekauften Schlachttiere verursacht werden, sind die an die Landwirte gezahlten Preise die wichtigste Stellschraube zur Verbesserung der Kostenposition eines Schlachtbetriebes.“

Daraus schlussfolgernd stellen die Autoren fest, dass es „verschiedene [...] Entwicklungen gibt, die den Kosten- und Preisdruck in der Fleisch erzeugenden Kette bestimmen und aus Sicht der Landwirtschaft und des Viehhandels der zunehmenden Konzentration auf der Schlacht- und Verarbeitungsstufe eine besondere Bedeutung verleihen. Es ist daher für die Zukunft zu erwarten, dass marktmächtige Schlachtunternehmen versuchen werden, (Preis-)Druck auf die Schweineerzeuger und den Viehhandel auszuüben und ihren Einfluss auf vorgelagerte Teile der Wertschöpfungskette tendenziell noch zu verstärken.“

Das Ranking der zehn größten Schweineschlachter wird alljährlich auf [www.lebensmittelzeitung.net](http://www.lebensmittelzeitung.net) veröffentlicht. Aus der Entwicklung ist der zunehmende Konzentrationsgrad im Schlachtgewerbe ersichtlich. Ein Weg der Kon-

---

<sup>6</sup> RECKE,G., THEUVSEN, L., VENHAUS, N, VOS, A. (2011): Diskussionspapiere zu „Der Viehhandel in den Wertschöpfungsketten der Fleischwirtschaft: Entwicklungstendenzen und Perspektiven“, Hochschule Osnabrück

zentration ist die Übernahme von Schlachtbetrieben. So wurden die Betriebe Moksel, Norddeutsche Fleischzentrale und Lutz Fleischwaren 2007 von Vion übernommen. D&S Fleisch wurde von Danish Crown übernommen.

Tabelle 2: Top 10 deutsche Schweineschlachter<sup>7</sup>

	2009	2010	2011	2012	2013	
	in Mio. Schweineschlachtungen					in %
Tönnies	13,2	14,2	15,4	15	15	25,5
Vion	10	10,7	10	8,9	9,6	16,3
Westfleisch	6,2	6,58	7,16	7,31	7,41	12,6
D&S Fleisch/Danish Crow	3,45	3,58	3,3	2,81	2,74	4,7
Vogler	1,7	1,95	1,94	2,02	2,3	3,9
Böseler	1,39	1,49	1,5	1,51	1,53	2,6
Müller Gruppe		1,28	1,44	1,62	1,63	2,8
Düringer	1,34					0,0
Heinz Tummel	1,31	1,35	1,35	1,54	1,53	2,6
BMR Schlachthof	1,26	1,37	1,44	1,58	1,4	2,4
Simon Wittich				0,95	0,96	1,6
Gausepohl Fleisch	1,25	1,34	1,3			
<b>Summe</b>	<b>41,1</b>	<b>43,84</b>	<b>44,83</b>	<b>43,24</b>	<b>44,1</b>	<b>75</b>
Rest	15,1	14,76	14,67	15,11	14,7	25,0
<b>Gesamt Deutschland</b>	<b>56,2</b>	<b>58,6</b>	<b>59,5</b>	<b>58,35</b>	<b>58,8</b>	<b>100</b>

Danach haben die zehn größten Schlachtbetriebe in Deutschland 75 % der Schlachtungen durchgeführt. Allein die drei größten Betriebe schlachteten 54,4 % der in Deutschland geschlachteten Schweine. Dies zeigt eine erhebliche Konzentration auf.

<sup>7</sup>Quelle: [www.lebensmittelzeitung.net/business/daten-fakten/rankings/Top-10-deutsche Schweineschlachter-jeweilige Jahre \(Zugriff am 30.01.2015\)](http://www.lebensmittelzeitung.net/business/daten-fakten/rankings/Top-10-deutsche Schweineschlachter-jeweilige Jahre (Zugriff am 30.01.2015))

### 1.3.3 Zusammenfassung der Analyse der vorliegenden Studien

1. Schlachtbetriebe sind infolge der Marktentwicklungen zu weiteren Kosteneinsparungen gezwungen.
2. Immer mehr Tiere werden in immer weniger Schlachtkonzernen geschlachtet. Die zehn größten Schlachtbetriebe in Deutschland führen 75 % der Schlachtungen durch. Die Konzentration geht zuerst über die Übernahme von Schlachtbetrieben vor sich.
3. Auf den Schlachtunternehmen lastet ein enormer Preisdruck. Eine Ursache hierfür ist der steigende Konzentrationsgrad und das Vordringen preisorientierter Vertriebsformen im Lebensmitteleinzelhandel.
4. Die Tierzukaufkosten haben den größten Anteil an den Materialkosten, die inzwischen ca. 80 % des Umsatzes ausmachen. Daher werden hier die größten Einsparpotentiale gesehen.
5. Industrielle Schlachtbetriebe benötigen eine bestimmte Kapazität an Schlachtungen, damit sich die relativ hohen Fixkosten auf eine größere Tieranzahl verteilt und somit u.a. schwankende Schlachtviehaufkommen besser ausgleichen können.
6. Die Schlachtkosten je Schlachtschwein steigen in Betrieben mit Kapazitäten unter 208.000<sup>8</sup> Schlachtungen je Jahr (4.000 Wochenschlachtungen) erheblich an. Schwankungen im Schlachtviehaufkommen sind hier kaum zu verkraften. Die Schlachtkapazitäten des Schlachthofes in Nohra entsprachen etwa diesen Größenordnungen.
7. Die Kosten für den Viehtransport sind abhängig von der Anzahl der aufgeladenen Tiere je Erfassungsstelle. Müssen mehrere Erfassungsstellen angefahren werden, kann die maximale Transportzeit für die zuerst geladenen Tiere ein begrenzender Faktor für die Anzahl der Erfassungsstellen werden.

---

<sup>8</sup> Hochrechnung ThLG

## 1.4 Tierbestände und ihre Entwicklung

### 1.4.1 Rinder

Die Rinderbestände haben sich im Freistaat Thüringen von im Jahr 1992 fast 460.000 Tieren auf 350.000 (76 % zu 1992) im Jahr 2014 verringert. Die Bestandabnahme fand in allen Landkreisen und kreisfreien Städten statt. Im Jahr 2014 konnte eine leichte Bestandshöhung festgestellt werden, die wahrscheinlich durch den Bestandsaufbau bei den Kühen und des damit im Zusammenhang stehenden Reproduktionsgeschehens zustande kommt.

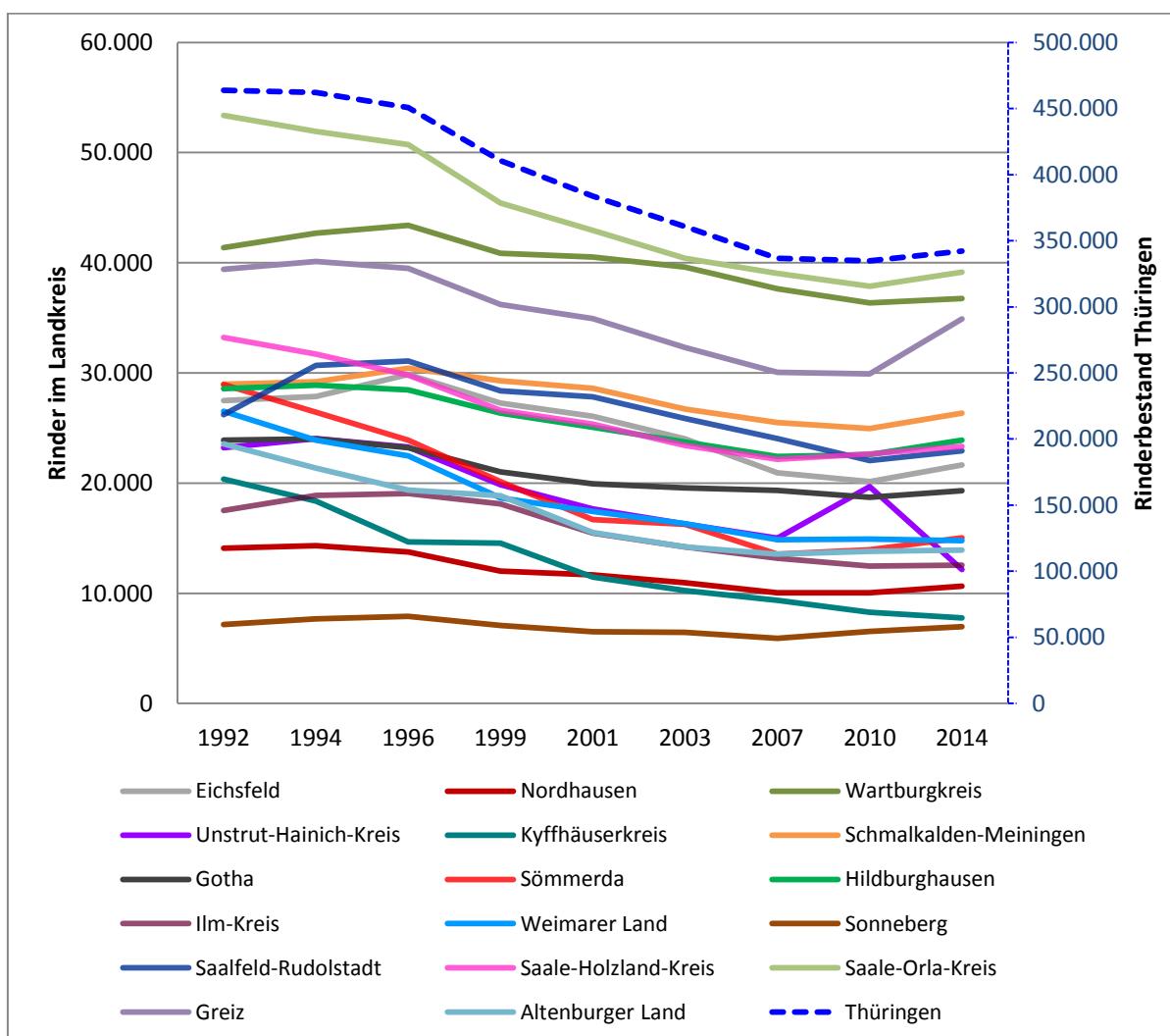


Abbildung 4: Entwicklung der Rinderbestände in den Landkreisen Thüringens von 1992-2014<sup>9</sup>

Die größten Rinderbestände weisen die Landkreisen Saale-Orla-Kreis, Wartburgkreis, Greiz und Schmalkalden-Meiningen auf. Über alle Landkreise erfolgte bis 2007 ein Bestandsabbau der Rinderbestände und konsolidierte sich in den folgenden Jahren weitestgehend.

<sup>9</sup> Thüringer Landesamt für Statistik

Ein Indiz für das Schlachtviehaufkommen sind Aussagen bezüglich der Bestände bei den Mastrindern. Die hierfür vorliegenden amtlichen Statistiken zeigen die größten Mastrinderbestände in den Landkreisen Schmalkalden Meiningen, Eichsfeld, Gotha und Saalfeld Rudolstadt auf.

Zum Stichtag 03.11.2014 wurden in Thüringen 19.822 männliche Rinder gezählt.

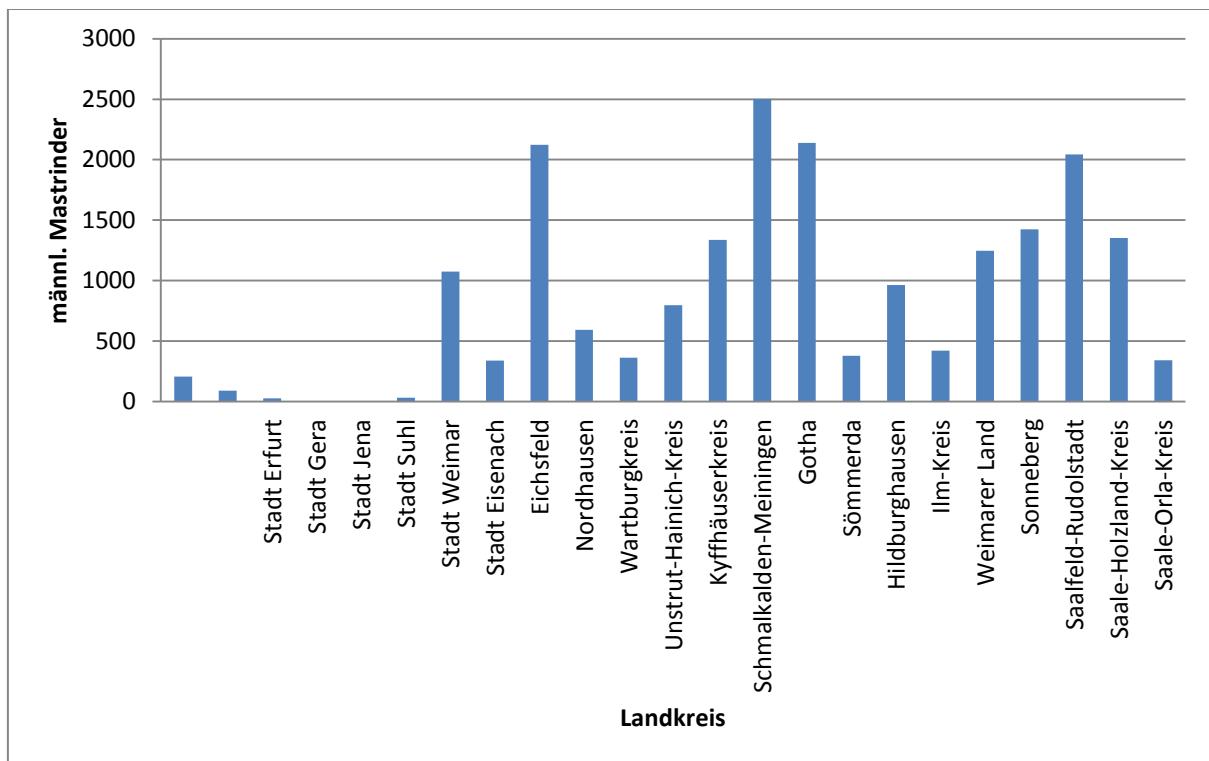


Abbildung 5: Bestände Mastrinder > 1 Jahr 2014<sup>10</sup>

Die Anzahl der Haltungen sowie die Bestandsgrößen zeigt Abbildung 6, Seite 20. Am häufigsten treten Bestandsgrößen zwischen 1 und 9 Rindern auf. Die meisten Haltungen mit dieser Bestandsgröße befinden sich in den Landkreisen Greiz, Eichsfeld, Saale-Orla-Kreis und Wartburgkreis. Im Jahr 2014 gibt es in Thüringen 2.116 Haltungen dieser Größenordnung in denen 4.472 männliche Rinder gemästet wurden. Dagegen gibt es lediglich 35 Betriebe, die mehr als 100 Mastochsen/-bullen besitzen und insgesamt 9.851 Tiere halten. Bei 2.333 Haltungen in Thüringen bedeutet das, dass 91 % der Haltungen Bestandsgrößen zwischen 1 und 9 Tieren aufweisen. In ihnen werden jedoch nur 23 % der männlichen Rinder gehalten.

<sup>10</sup> Thüringer Landesamt für Statistik

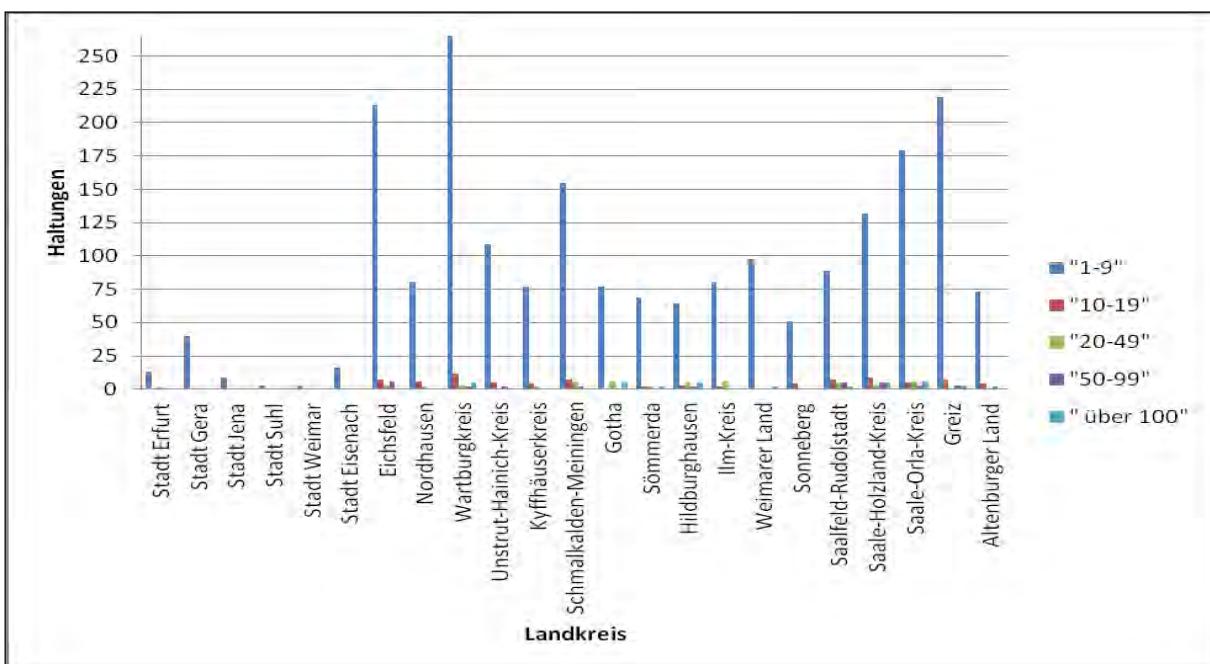


Abbildung 6: Anzahl der Haltungen für männliche Mastrinder und die jeweiligen Bestandsgrößen 2014

Ca. 50 % aller männlichen Rinder werden in Bestandsgrößen größer als 100 Tiere gehalten. Diese Bestandsgrößen machen jedoch nur knapp 2 % aller Haltungen aus.

Zum Stichtag 31.12.2013 standen 113.040 Milchkühe in 660 thüringer Haltungen. Die meisten Haltungen (ca. 37 %) haben Bestandsgrößen von 1 bis 9 Kühen (Abbildung 7, Seite 20). Ihr Anteil ist aber erheblich weniger als bei den Haltungen von männlichen Rindern (91 %).

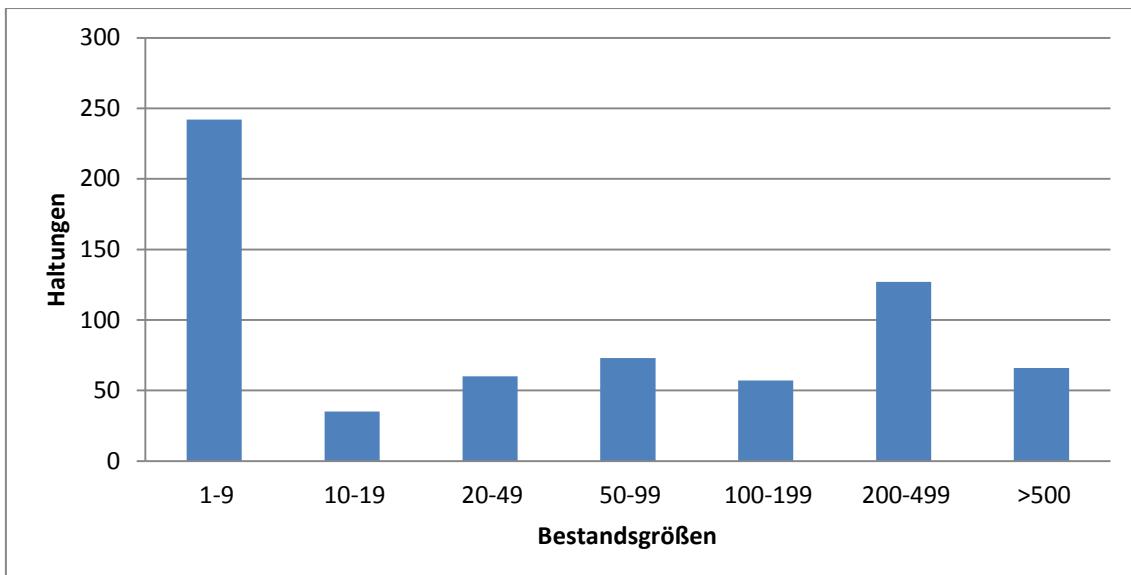


Abbildung 7: Haltungen für Milchkühe nach Bestandsgrößen

Den hohen Konzentrationsgrad zeigt auch Abbildung 8, Seite 21. Ca. 85 % aller Milchkühe werden in Beständen mit mehr als 200 Kühen gehalten.

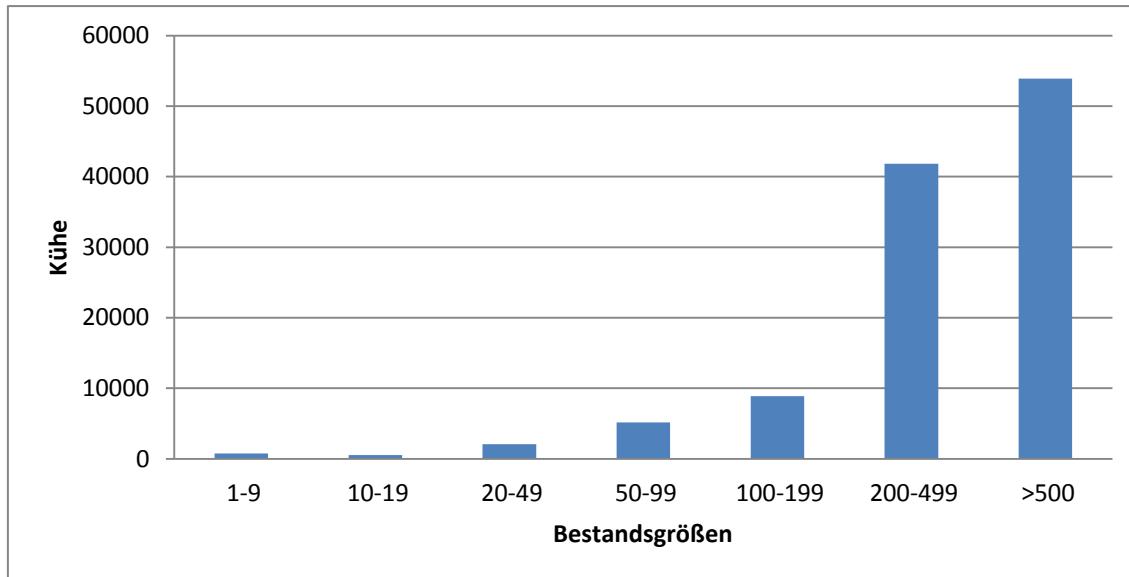


Abbildung 8: Haltung von Kühen in Bestandsgrößen

Insgesamt ist festzustellen, dass die Milchkuhhaltung im Freistaat stark konzentriert ist.

An Hand der Modellkalkulation ist in Tabelle 3, Seite 21 das Schlachtviehpotential aus Milchkühen und weiblichen Junggrindern ermittelt.

Tabelle 3: Kalkulation des Schlachtviehpotentials aus Milchkühen und weiblichen Junggrindern

	Prozent	Anzahl
Milchkuhbestand		113.040
Verendungen	4%	4.522
Schlachtkühe	32%	36.173
Kühe für die Reproduktion erforderlich	36%	40.694
leb. geb. Kälber je a	96%	108.518
dav. weibl. Kälber	49%	53.174
Aufzuchtverluste	6%	3.190
aufgezogene weibl. Kälber:		49.984
dav. Färzen zur Reproduktion		41.101
dav. Jungrinder zur Mast		8.882
<b>weibliche Schlachtrinder gesamt</b>		<b>45.055</b>

### 1.4.2 Schweine

Die Entwicklung der Schweinebestände ist in Abbildung 9, Seite 22 dargestellt. Im Unterschied zu den Rindern liegen für Schweine die Zahlen für die Landkreise nur bis 2010 vor. Für 2014 gibt es derzeit nur eine Gesamtzahl für Thüringen.

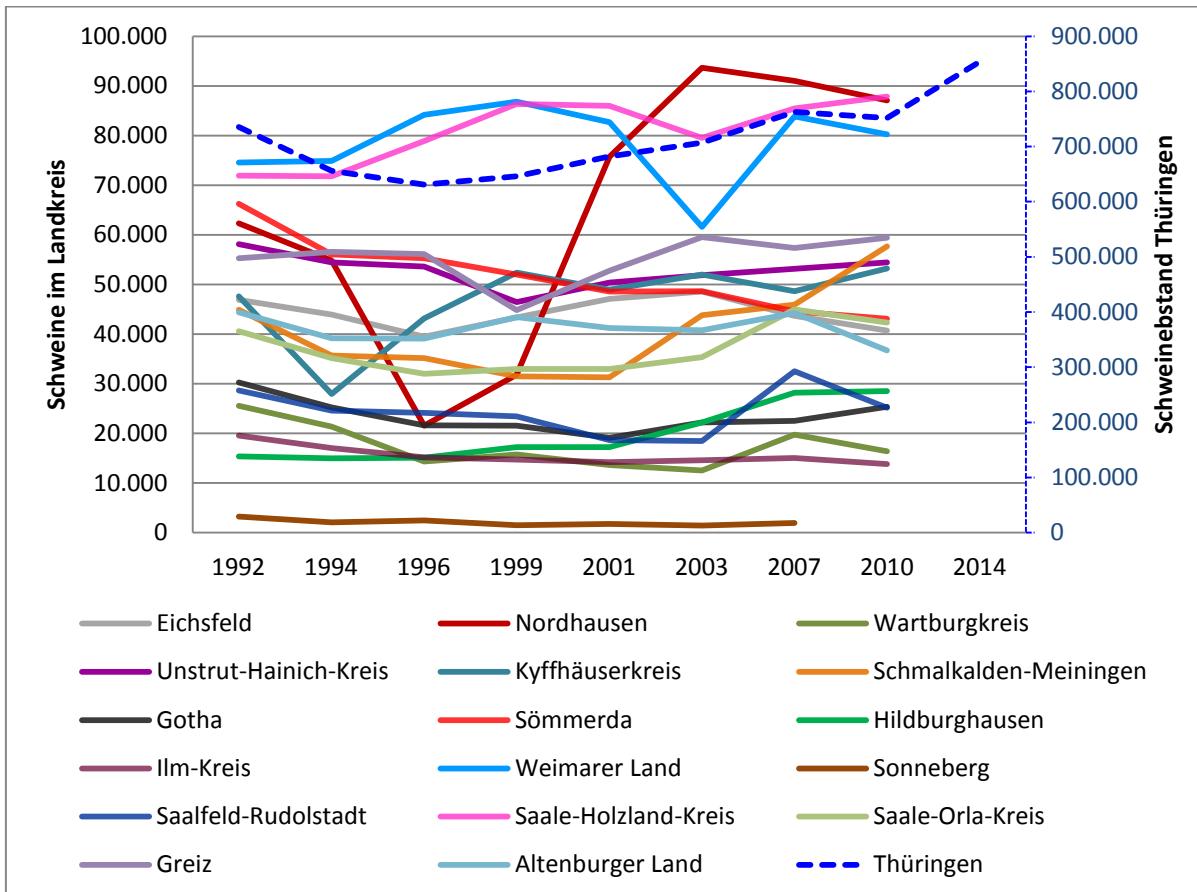


Abbildung 9: Entwicklung der Thüringer Schweinebestände nach Landkreisen 1992 – 2014

Die Entwicklung ging in den Landkreisen sehr unterschiedlich und mit starken Schwankungen von statt. Insgesamt kann festgestellt werden, dass es in Thüringen seit 1996 zu Bestandsaufbau kam, der 2014 nochmals zunahm. Die Schweinebestände haben sich gegenüber 1992 auf 135 % erhöht. Die meisten Schweine stehen in den Landkreisen Nordhausen, Eichsfeld und Saale-Holzland-Kreis. Dagegen haben die Bestände im Ilm-Kreis und Sonneberger Land eine nur geringe Bedeutung.

Bezüglich der Entwicklung der Mastschweinebestände sowie die Anzahl der Betriebe und der Bestandsgrößen liegen keine aktuellen Statistiken vor. Im Jahr 2006 stand 1 % der Schlachtschweine in 726 Haltungen (72 % der Haltungen) mit Bestandsgrößen zwischen 1-9 Tieren. Dagegen standen 82 % der Mastschweine in Beständen von mehr als 1.000 Tieren. Diese Haltungen machten jedoch nur 0,5 % der Mastschweinhaltungen im Freistaat aus.

### 1.4.3 Schafe

Die Schafbestände in Thüringen haben sich in den Jahren bis 2003 im Wesentlichen konstant gehalten. Danach ist ein Bestandsabbau zu verzeichnen, so dass 2014 bezogen auf den Bestand von 1992 nur noch 61 % der Schafe in Thüringen gehalten werden. Auch für die Schafbestände liegen offizielle Statistiken auf Landkreisebene nur bis 2010 vor. Für 2014 gibt es nur eine Gesamtbestandszahl.

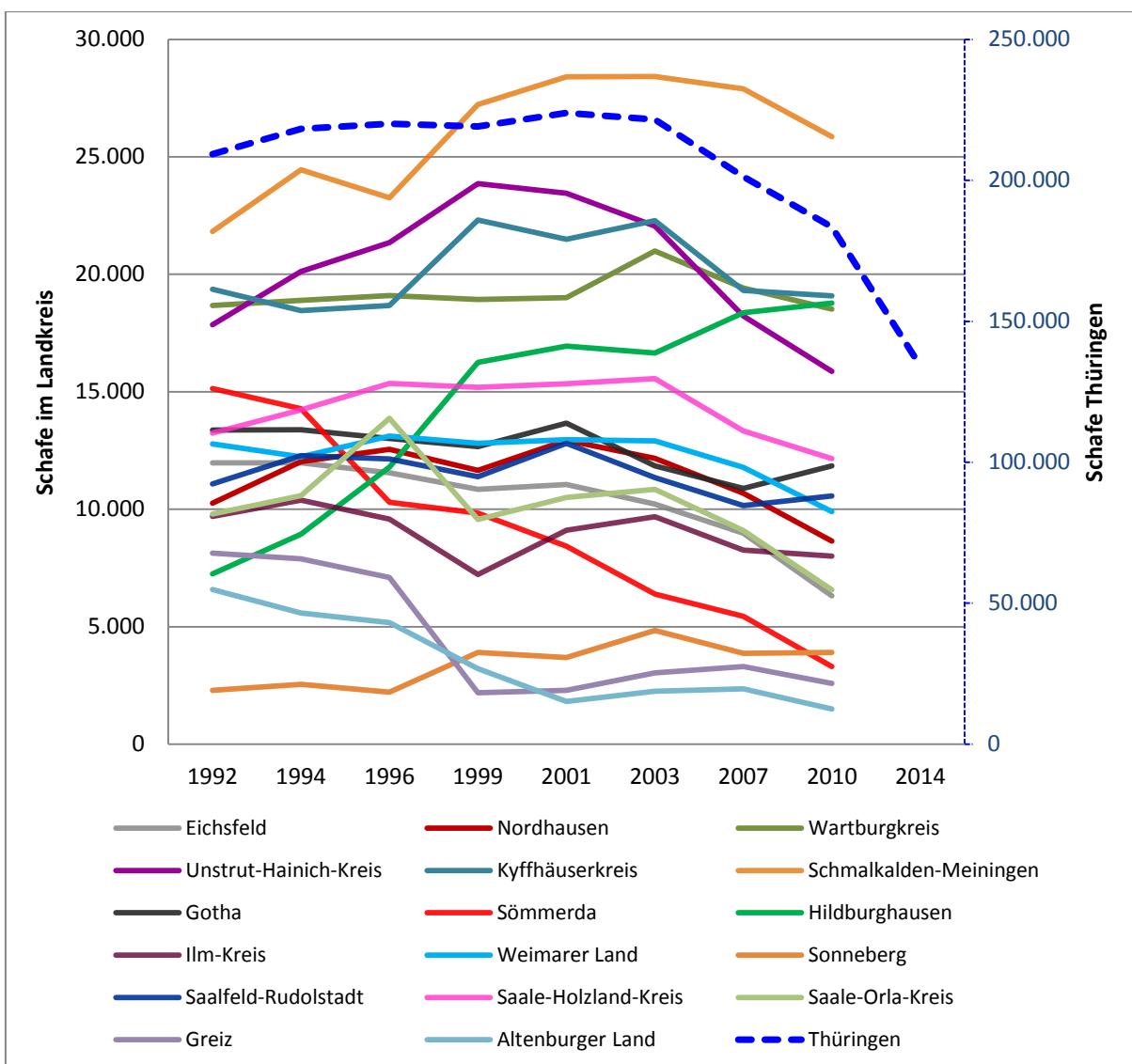


Abbildung 10: Entwicklung der Schafbestände in den Landkreisen Thüringens 1992 - 2014

In den Landkreisen Schmalkalden Meiningen, Unstrut-Hainich-Kreis und Kyffhäuserkreis gibt es die meisten Schafe, im Altenburger Land die wenigsten.

Schafe wurde im Jahr 2010 in 824 Betrieben gehalten.

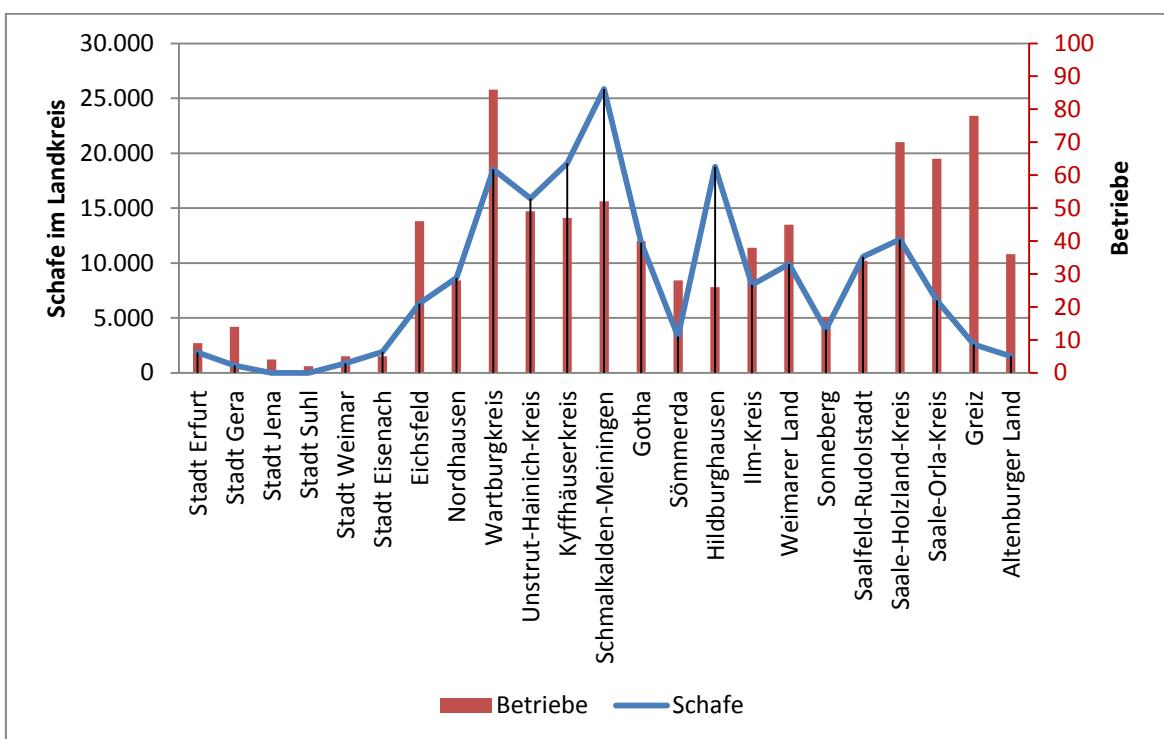


Abbildung 11: Schafbestände und Betriebe 2010

Über den Konzentrationsgrad der Bestände gibt es keine Statistiken. Indirekte Schlussfolgerungen können jedoch aus der Gegenüberstellung der Schafbestände mit der Anzahl der schafhaltenden Betriebe gezogen werden (Abbildung 12, Seite 24).

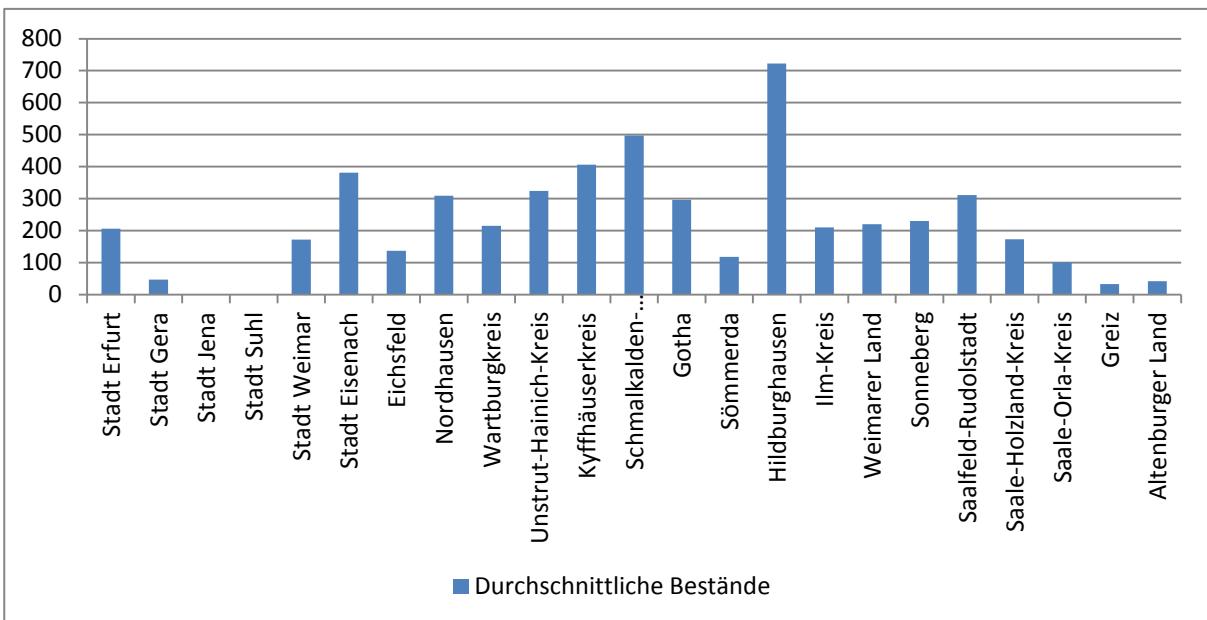


Abbildung 12: Durchschnittliche Bestandsgrößen (arithmetisches Mittel) der Schafbestände im Jahr 2010

Die größten Herden dürften in den Landkreisen Hildburghausen, Schmalkalden Meiningen und Kyffhäuserkreis anzutreffen sein. Sehr kleine Betriebe existieren in den Kreisen Eichsfeld, Sömmerda, Greiz und Altenburger Land.

#### 1.4.4 Geflügel

Bezüglich der Geflügelbestände gibt es ausschließlich für die Legehennen offizielle Statistiken. Für Mastgeflügel (Hähnchen, Puten,...) sind keine Angaben verfügbar. Die Entwicklung der thüringer Legehennenbestände ist in Abbildung 13, Seite 25 ersichtlich. Die Bestände haben insgesamt nach 2007 rasant abgenommen. Die mit Abstand größten Bestände befinden sich in den Landkreisen Gotha und Weimarer Land.

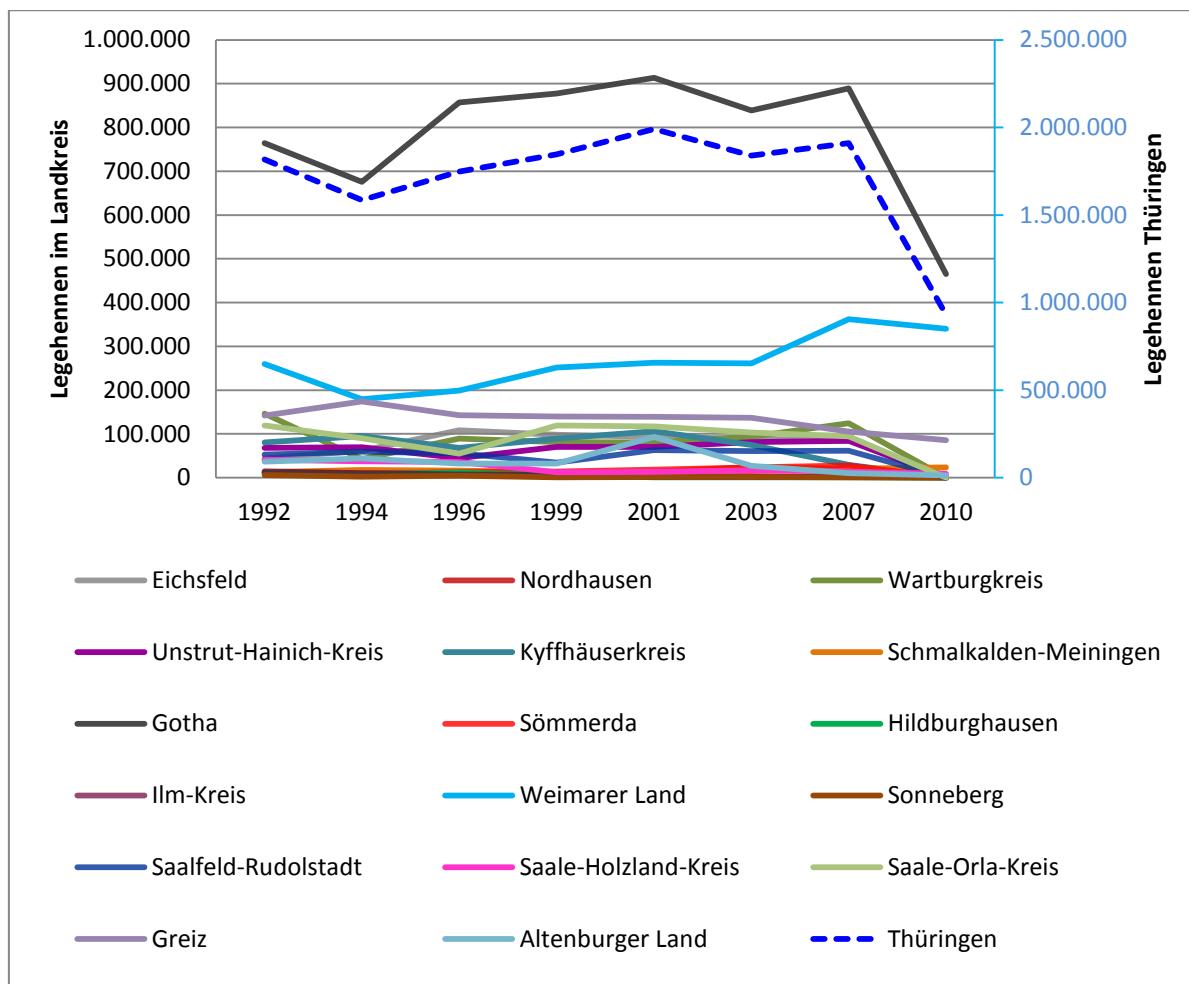


Abbildung 13: Entwicklung der Legehennenbestände in den Landkreisen Thüringens 1992 – 2010

Zu Bestandskonzentrationen auf Landkreisebene sind keine offiziellen Statistiken erhältlich. Indirekte Schlussfolgerungen können jedoch aus der Gegenüberstellung der Legehennenbestände mit der Anzahl der Legehennen haltenden Betriebe gezogen werden. Nach Abbildung 14 sind die größten Bestände in den Landkreisen Gotha, Weimarer Land, Greiz und Schmalkalden - Meiningen zu erwarten. Die Bestände in den anderen Landkreisen überschreiten kaum 100 Stück und können daher Kleintierhaltern zugeordnet werden.

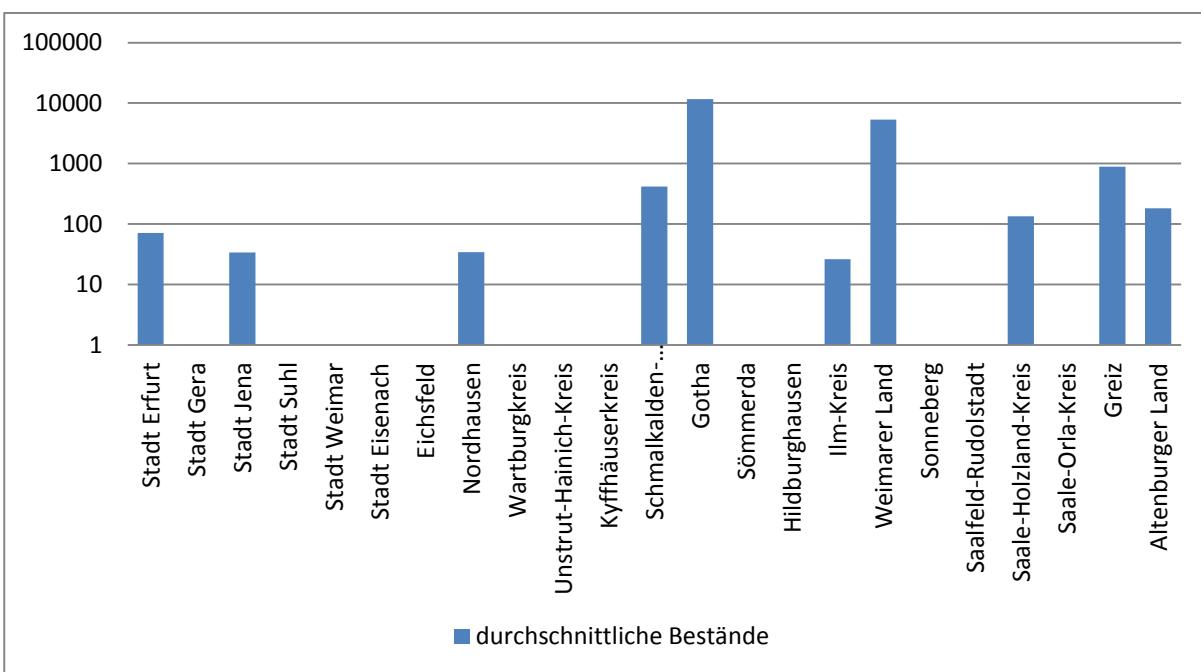


Abbildung 14: Durchschnittliche Legehennenbestände (arithmetisches Mittel) in Thüringen 2010

#### 1.4.5 Zusammenfassung und erste Schlussfolgerungen

Zur Auswertung der Entwicklung der Tierbestände wurden ausschließlich offizielle Statistiken des Thüringer Landesamts für Statistik verwendet. Der in der Studie von BÖCKENHOFF u.a. vorausgesagten Bestandsabbau ist bei den Tierarten Rindern und Schafe eingetreten. Dagegen fand bei den Schweinebeständen eine Erhöhung statt.

Neben der Entwicklung der Tierbestände nach Tierarten sind Aussagen bezüglich der Anzahl von Maststieren zur Einschätzung des potentiellen Schlachtviehaufkommens unerlässlich. Darüber hinaus hat sich gezeigt, dass die Anzahl der Haltungen/Betriebe sowie deren Einteilung in Größenklassen wichtige Auskünfte über die Verteilung der Bestände geben. Solche Daten liegen nur für die Rinderbestände vor. Hier zeigt sich, dass der weitaus größte Teil der Haltungen Bestände von bis zu 10 Tieren haben. Dagegen werden ca. 50 % der männlichen Mastrinder in Bestandgrößen von mehr als 100 Tieren gehalten.

Ähnliche Schlussfolgerungen können für Schweinebestände aufgrund fehlender Daten nicht gezogen werden. Sie sind aber unerlässlich für die Beschreibung und Wertung der Konfliktsituation hinsichtlich des Schlachtviehaufkommens und dessen Verteilung.

Bezüglich der Schafbestände in Thüringen konnte festgestellt werden, dass in den Landkreisen Hildburghausen, Schmalkalden - Meiningen und Kyffhäuserkreis das größte Schlachtschafaufkommen zu erwarten ist, in denen auch die größten Herden bestehen. Daneben gibt es aber viele kleine Schafhalter, insbesondere in den Landkreisen Eichsfeld, Wartburgkreis, Saale-Holzland-Kreis und Saale-Orla-Kreis.

## 1.5 Kalkulation des Schlachtviehpotentials auf Grundlage der thüringer Viehbestandszahlen

Gemäß Vertragsgegenstand sollen die Bedarfe an Schlachttäten und Empfehlungen für diesbezügliche Handlungsoptionen aufgezeigt werden. Das potentielle Schlachtviehaufkommen aus thüringer Viehbeständen wird an Hand von nachfolgenden Modellberechnungen ermittelt.

### 1.5.1 Rinder

Bezüglich der Rinderbestände liegen offizielle Bestandszahlen von November 2014 vor. Das Schlachtrinderpotential setzte sich aus folgenden Rinderbeständen zusammen:

- a) Männliche Mastrinder,
- b) Schlachtvieh aus Milchkuhbestand,
- c) Schlachtvieh aus JR- Aufzucht (weibl. Rinder) und
- d) Schlachtvieh aus Mutterkuhbestand (sonstige Kühe)

Für die Modellrechnung wurde unterstellt, dass alle geborenen Kälber abzüglich der Verluste aufgezogen werden. Kälberschlachtungen nehmen nur einen geringen Umfang ein und wurden daher vernachlässigt. Für das Schlachtviehaufkommen aus Position a) liegen statistische Angaben vor. Das Schlachtviehaufkommen aus Position b) – d) musste kalkuliert werden. In Tabelle 4, Seite 27 sind die Ausgangsparameter für die Kalkulation zusammengefasst.

Tabelle 4: Parameter für Modellrechnung Schlachtviehaufkommen aus Rindern

	Milchkühe	Sonstige Kühe
Bestand <sup>11</sup>	113.040	39.226
Verendungen	4 %	1 %
Schlachtkühe	32 %	19 %
Reproduktionsrate	36 %	20 %
Lebend geb. Kälber	96 %	96 %
Dav. Weibl. Kälber	49 %	49 %
Aufzuchtverluste	6 %	6 %

---

<sup>11</sup> November 2014

Unter der Kategorie „sonstige Kühe“ sind die Mutterkühe zusammengefasst.  
Aus thüringer Rinderbeständen ergeben sich folgende Schlachtviehaufkommen:

Tabelle 5: Zusammenfassung Modellrechnung zum Schlachtviehaufkommen aus thüringer Rindern in Stück

Schlachtvieh-aufkommen aus	in Stck je	Bestandsgröße							Gesamt
		1-9	10-19	20-49	50-99	100 -199 bzw. mehr als 100	200-499	mehr als 500	
weibl Rindern (incl. Mikuh)	Jahr	296	202	815	2.058	3.532	16.678	21.474	<b>45.055</b>
männl. Rindern		4.472	1.185	1.713	2.601	9.851			<b>19.822</b>
sonst. Kühe		2.393	1.136	2.125	3.110	8.111			<b>16.874</b>
Summe		7.161	2.523	4.652	7.769	21.494	16.678	21.474	<b>81.751</b>
weibl Rindern (incl. Mikuh)	Woche	6	4	16	41	71	334	429	<b>901</b>
männl. Rindern		89	24	34	52	197			<b>396</b>
sonst. Kühe		48	23	42	62	162			<b>337</b>
Summe		143	50	93	155	430	334	429	<b>1.635</b>
weibl Rindern (incl. Mikuh)	Tag	1	1	3	8	14	67	86	<b>180</b>
männl. Rindern		18	5	7	10	39			<b>79</b>
sonst. Kühe		10	5	8	12	32			<b>67</b>
Summe		29	10	19	31	86	67	86	<b>327</b>

Tabelle 6: Zusammenfassung der Modellrechnung zum Schlachtviehaufkommen aus thüringer Rindern in t

Schlachtvieh-aufkommen aus (durchschn. SG = 300 kg/Tier)	in t je	Bestandsgröße							Gesamt
		1-9	10-19	20-49	50-99	100 -199 bzw. mehr als 100	200-499	mehr als 500	
weibl Rindern (incl. Mikuh)	Jahr	88,7	60,6	244,4	617,4	1.059,7	5.003,4	6.442,3	<b>13.516,5</b>
männl. Rindern		1.341,6	355,5	513,9	780,3	2.955,3			<b>5.946,6</b>
sonst. Kühe		717,9	340,8	637,4	932,9	2.433,2			<b>5.062,2</b>
Summe		2.148,2	757,0	1.395,7	2.330,6	6.448,1	5.003,4	6.442,3	<b>24.525,3</b>
weibl Rindern (incl. Mikuh)	Woche	1,8	1,2	4,9	12,3	21,2	100,1	128,8	<b>270,3</b>
männl. Rindern		26,8	7,1	10,3	15,6	59,1			<b>118,9</b>
sonst. Kühe		14,4	6,8	12,7	18,7	48,7			<b>101,2</b>
Summe		43,0	15,1	27,9	46,6	129,0	100,1	128,8	<b>490,5</b>
weibl Rindern (incl. Mikuh)	Tag	0,4	0,2	1,0	2,5	4,2	20,0	25,8	<b>54,1</b>
männl. Rindern		5,4	1,4	2,1	3,1	11,8			<b>23,8</b>
sonst. Kühe		2,9	1,4	2,5	3,7	9,7			<b>20,2</b>
Summe		8,6	3,0	5,6	9,3	25,8	20,0	25,8	<b>98,1</b>

Nach dem Modell würden jährliche 81.751 Rinder zur Schlachtung mit einem Schlachtgewicht (SG) von 24.525,3 t produziert. Das bedeutet, dass bei einer kontinuierlichen Produktion wöchentlich 1.635 Rinder (490 t SG) bzw. täglich 327 Rinder (98 t SG) zur Schlachtung anstehen. Diese theoretischen Zahlen unterstellen, dass alle in Thüringen anfallenden Rinder auch in Thüringen geschlachtet werden. In der Praxis werden jedoch ein großer Teil der Rinder in den Schlachthöfen der angrenzenden Bundesländer geschlachtet. Die tatsächliche Schlachtkapazität der thüringer Schlachthöfe liegt nicht vor. Hierzu müssen noch weitere Untersuchungen durchgeführt werden.

Wichtig für die Beurteilung hinsichtlich der Transportaufwendungen ist aber auch die regionale Verteilung der Bestände und Bestandsgrößen.

### 1.5.2 Schweine

Das Schlachtviehpotential aus der Schweineproduktion entsteht aus folgenden Produktionsstufen:

- a) Sauenhaltung
- b) Jungsauenaufzucht
- c) Mastschweineproduktion

Aus der Sauenhaltung fallen Schlachtsauen infolge der jährlichen Reproduktion des Sauenbestandes an. Diese Schlachttiere haben eine mittlere Lebendmasse von ca. 250 kg/Tier. Sie sind damit erheblich schwerer und auch größer als die Mastschweine, deren Mastendmasse in der Regel 120 kg beträgt.

Mit der Jungsauenaufzucht wird die Reproduktion des Sauenbestandes gesichert. Für die Modellrechnung wird unterstellt, dass nur ca. 50 % der erforderlichen Jungsauen zur eigenen Reproduktion erzeugt werden. Die anderen Jungsauen werden zur Sicherung des Zuchtfortschrittes aus speziellen Erzeugerbetrieben für Zuchtschweine zugekauft.

Mastschweine haben in der normalen Produktionslinie eine Mastendmasse von 120 kg. Ihre Produktion erfolgt kontinuierlich nach einem festen Zyklogramm. Die Endmasse wird nach einer Haltungsdauer von 3 – 4 Monaten erreicht. Daraus ergibt sich, dass ein Tierplatz etwa 2,4 mal im Jahr belegt wird (Umschlag).

Eine Besonderheit ist die Produktion von sogenannten XXL - Mastschweinen mit Endmassen von über 200 kg. Ihre Haltungsdauer beträgt bis zu ein Jahr. Diese Schweine werden meistens von Tierhaltern in kleineren Beständen erzeugt. Der Schlachtkörper eignet sich hervorragend für die Wurstherstellung. Sie finden Verwendung bei Direktvermarktern und in Hausschlachtungen. Die offizielle thüringer Statistik weist die Mastschweinebestände nur insgesamt aus.



Über die Größe dieser beiden Produktionsrichtungen in der Mastschweineproduktion gibt es keine Statistiken. Die thüringer Statistik weist lediglich einen Mastschweinebestand aus. Für die Modellrechnung wird unterstellt, dass der Mastschweinebestand der Anzahl an Mastplätzen entspricht. Des Weiteren wurde die Mastschweineproduktion mit durchschnittlichen Mastendmassen von 120 kg und einem Umschlag von 2,4 unterstellt.

Tabelle 7: Modellkalkulation Schlachtviehpotential aus thüringer Schweinebeständen

		Stck.	Schlachtaufkommen		
			je Jahr	je Woche	je Tag
<b>1. Sauenhaltung</b>					
Sauenbestand am	30.11.2014	89.300			
Reproduktionsrate		26.790			
dav. Verendungen		4.465			
da. Schlachtsauen		22.325			
Lebendmasse	250,00 kg/Sau		5.581,25 t	111,63 t	22,33 t
Schlachtgewicht	52%		2.902,25 t	58,05 t	11,61 t
<b>2. Jungsauenproduktion</b>					
Reproduktionsrate AS	30%	26.790			
dav. aus eigener Reproduktion	50%	13.395			
dav. aus Zukauf tragender JS		13.395			
Selektionsrate JS eigen					
Reprod.	30%	4.019			
erforderliche JS- Aufstellung		17.414			
dav. Verendungen	5%	871			
dav. zur Reproduktion		13.395			
dav. zur Schlachtung		3.148			
Lebendmasse	180,00 kg/Sau		566,61 t	11,33 t	2,27 t
Schlachtgewicht	52%		294,64 t	5,89 t	1,18 t
<b>3. Mastschweineproduktion</b>					
Schweinebestand am	30.11.2014	394.600			
Umschlag	2,4	947.040			
dav. Verendungen	5%	47.352			
Mastschweineproduktion		899.688			
Lebendmasse	120 kg/Schwein		107.962,56 t	2.159,25 t	431,85 t
Schlachtgewicht	52%		56.140,53 t	1.122,81 t	224,56 t
<b>4. Zusammenfassung</b>					
Schlachtviehaufkommen aus					
Sauenhaltung	Stck.	22.325	22.325	447	89
Jungsauenaufzucht	Stck.	3.148	3.148	63	13
Mastschweineproduktion	Stck.	899.688	899.688	17.994	3.599
<b>Summe</b>	<b>Stck.</b>	<b>925.161</b>	<b>925.161</b>	<b>18.503</b>	<b>3.701</b>
Schlachtgewicht aus					
Sauenhaltung	t		2.902,25 t	58,05 t	11,61 t
Jungsauenaufzucht	t		566,61 t	11,33 t	2,27 t
Mastschweineproduktion	t		107.962,56 t	2.159,25 t	431,85 t
<b>Summe</b>	<b>t</b>		<b>111.431,42 t</b>	<b>2.228,63 t</b>	<b>445,73 t</b>

Weitere Berechnungen für eine differenzierte Betrachtung des Schlachtschweineaufkommens nach Bestandsgrößen (ähnlich wie bei Rindern) und den Schlachtviehanfall je Woche und Tag wurden durchgeführt. Deren Aussagekraft

ist jedoch vollkommen unzulänglich, da allein in Beständen mit mehr als 5.000 Tierplätzen 50 % der Mastschweine stehen und darüber hinaus keine weitere Differenzierung erfolgte (Abbildung 15).

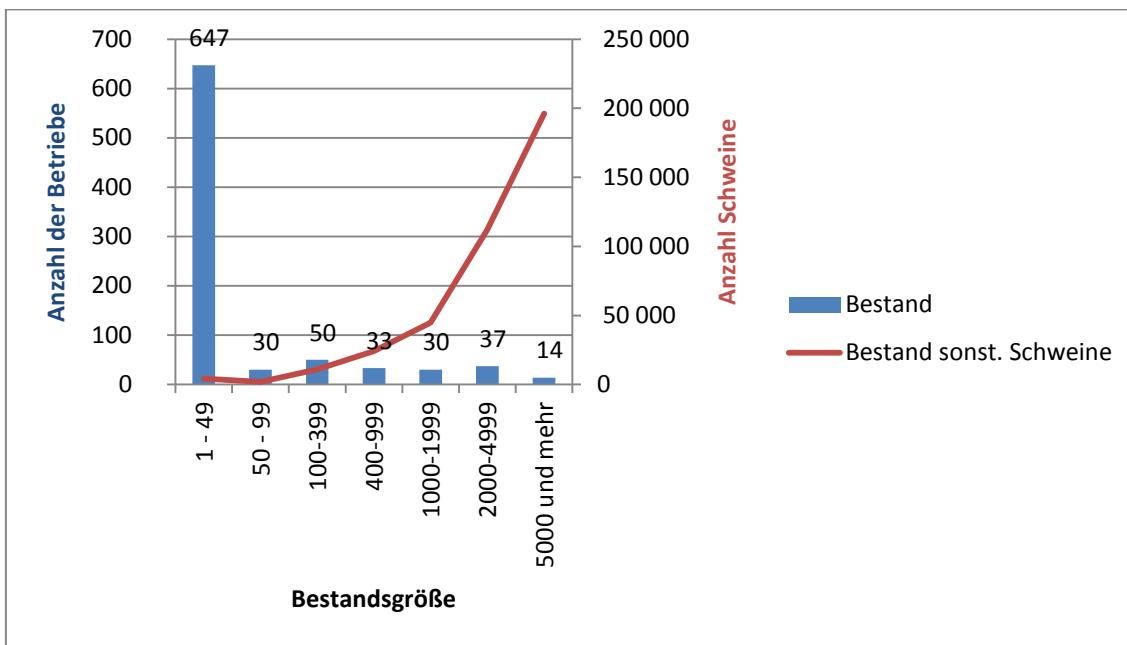


Abbildung 15: Anzahl der Mastschweineerzeuger und Aufteilung des Mastschweinebestandes nach Bestandsgrößen

90 % der Mastschweine stehen in Bestandsgrößen von über 1.000 Mastschweinen. Betriebe mit diesen Bestandsgrößen machen jedoch nur 10 % der Halter aus. Bei 90 % der Schweinemäster stehen nur 10 % der Mastschweine.

### 1.5.3 Mastgeflügel

Das Thüringer Landesamt für Statistik veröffentlicht jährlich Daten zu den Mastgeflügelbeständen (Stichtag: 01.03.) für Masthühner, Enten, Gänse und Truthühner. Diese Momentaufnahme ist für eine Ableitung des Produktionspotentials im Mastgeflügelbereich aus folgenden Gründen nicht ausreichend:

- Geflügelmast erfolgt in relativ kurzen Produktionsrhythmen und meist Zyklogramm gesteuert
- Es kann sein, dass der Stichtag in die Serviceperiode fällt, in der sich keine Tiere im Stall befinden
- Viele Betriebe halten nur saisonal Geflügel (Gänse und Enten für Weihnachten), deren Aufstellung ist im März noch nicht erfolgt
- Die Daten sind unvollständig, in manchen Landkreisen sind die Anzahl der Betriebe erfasst aber kein Tierzahlen, oder umgekehrt

Aus diesen Gründen kann eine Berechnung des Produktionspotentials, ähnlich der bei Rindern und Schweinen, im Rahmen dieser Studie nicht erfolgen.

#### **1.5.4 Zusammenfassung der Modelle zum Schlachtviehaufkommen aus thüringer Rinder- und Schweinebeständen**

Aus den vorangegangenen Modellrechnungen ergibt sich aus den thüringer Rinder- und Schweinebeständen das in Tabelle 8 aufgezeigte Schlachtviehpotential.

Tabelle 8: Zusammenfassung Schlachtviehpotential auf Grundlage der Rinder- und Schweinebestände von 2014

		<b>Jahr</b>	<b>Woche</b>	<b>Tag</b>
Schlachtschweine	Stck.	925.161	18.503	3.701
Schlachtrinder	Stck.	81.751	1.635	327
Schlachtschweine	t	111.431	2.229	446
Schlachtrinder	t	24.525	491	98
<b>Summe</b>		<b>135.957</b>	<b>2.719</b>	<b>544</b>

## 1.6 Schlachthof- und Verarbeitungssituation in Thüringen unter Berücksichtigung angrenzender Bundesländer

### 1.6.1 Regionale Verteilung der Schlachtstätten, Zerlegung und Verarbeitungsbetriebe innerhalb des definierten Radius

Die Anzahl der zugelassenen Schlacht-, Zerlegungs-, und Verarbeitungsbetriebe unter Berücksichtigung der ausgewählten Landkreise und unter Zuordnung zu den betroffenen Bundesländern ist in folgender Tabelle dargestellt.

Tabelle 9: Ausgewählte BLtU innerhalb des definierten Radius nach Bundesländern<sup>12</sup>

Bundesland	Schlacht- betriebe	Zerlegungs- betriebe	Verarbeitungs- betriebe	GESAMT
Brandenburg	12	14	16	20
Baden- Württemberg	20	24	23	40
Bayern	720	498	580	1153
Hessen	398	331	367	550
Niedersachsen	118	137	241	324
Nordrhein- Westfalen	76	72	118	155
Sachsen	228	39	313	424
Sachsen-Anhalt	82	100	193	241
Thüringen	107	123	285	366
<b>GESAMT</b>	<b>1.761</b>	<b>1.338</b>	<b>2.137</b>	<b>3.274</b>

Die Gesamtanzahl der Schlacht-, Zerlegungs-, und Verarbeitungsbetriebe in den einzelnen Landkreisen ist auf Karte 4 in Anlage 3 detailliert abgebildet und in Anhang 1, Seite 1 dargestellt. Die Landkreise Amberg-Sulzbach, Ansbach und Schwandorf im Bundesland Bayern weisen mit 61 bzw. 62 zugelassenen Schlachtstätten die höchste Anzahl innerhalb eines Landkreises auf. Die meisten Verarbeitungsbetriebe finden sich im Landkreis Kassel (51), der Region Hannover (59) und im Erzgebirgskreis (70).

<sup>12</sup> Quelle: [http://apps2.bvl.bund.de/bltu/app/process/bvl-btl\\_p\\_veroeffentlichung?execution=e1s2](http://apps2.bvl.bund.de/bltu/app/process/bvl-btl_p_veroeffentlichung?execution=e1s2) (Zugriff am 17.12.2014)



Die Kapazitäten der einzelnen Schlacht-, Zerlegungs-, und Verarbeitungsbetriebe ist nicht bekannt, da keine offiziellen Statistiken existieren. Für die der ThLG bekannten „großen“ Schlachttäten außerhalb Thüringens wurden eigenen Recherchen (Internet, mündliche Auskünfte, Telefonabfragen) angestellt. Neben den Schlachtkapazitäten wurden wenn möglich auch „qualitative Merkmale“ erhoben, um Aussagen darüber zu ermöglichen, ob Sondergroßen – außerhalb einer vorgegebenen Maske - geschlachtet werden können. Dies ist insbesondere interessant, wenn kleine, uneinheitliche Partien produziert werden, wie dies bei Kleinerzeugern der Fall ist.

Die Schlachtmengen bzw. Kapazitäten aus den eigenen Recherchen liegen in Anhang 2 bei.

Aus der Tabelle ist ersichtlich, dass außerhalb Thüringens zum Teil hohe Schlachtkapazitäten vorhanden sind. Insbesondere der Schlachthof in Weißenfels weist eine hohe Leistungsfähigkeit auf. Anhand des Beispiels Weißenfels zeigt sich, dass aufgrund der hohen Spezialisierung des Schlachthofes eine hohe Quantität erreicht wird, aber weder Tiere außerhalb der Maske<sup>13</sup> noch Schweine aus ökologischer Haltung<sup>14</sup> geschlachtet werden.

## 1.6.2 Anzahl und Kapazität der Schlachttäten in Thüringen

### 1.6.2.1 Entwicklung der Anzahl und Kapazitäten der Schlachttäten bis 2014

Wie bereits unter 1.2.1, Seite 6 dargelegt, sind vom TLV nur große Schlachtbetriebe mit Schlachtkapazitäten erfasst. Die Datenerhebungen der angegebenen Jahre unterscheiden sich aber inhaltlich, da sich die gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Statistische Erfassung und die Zulassungsvoraussetzungen für die Schlachttäten zwischen den Jahren 2002 bis 2014 änderten. Ein Vergleich der Jahre untereinander ist daher nur bedingt möglich.

Der Rückgang der Schweineschlachtungen ist vorrangig auf die Schließung der Schlachthöfe in Jena und Nohra zurückzuführen. Die Schwankungen der Geflügelschlachtungen sind wesentlich durch die Anzahl der geschlachteten Tiere im Geflügelschlachthof in Hainspitz beeinflusst.

---

<sup>13</sup> mündliche Auskunft (19.02.2015) Herr Kaese -Gilde Thüringer Fleischergenossenschaft e.G.

Thüringen

<sup>14</sup> mündliche Auskunft (27.02.2015) – Fleischwerk Weißenfels GmbH

Tabelle 10: Ausgewählte Jahre der statistischer Erfassung der großen Schlachtbetriebe in Thüringen nach TVL-Angaben

Jahr	Anzahl der großen Schlachtstätten	Anzahl Schlachtungen				
		Rinder	Schweine	Schafe & Ziegen	Einhauer	Geflügel
2002	11	73.635	1.520.913	2.151	70	26.417.334
2005	11	53.955	1.438.164	2.530	85	14.214.734
2007	12	65.625	1.700.486	2.211	142	19.849.886
2010	21	82.132	1.710.395	4.199	220	20.456.524
2012	29	90.270	1.396.228	3.737	413	20.396.223
2014	21	83.306	1.006.391	2.770	13	19.571.393

### 1.6.2.2 Anzahl der Schlachtungen in thüringer Schlachtstätten im Jahr 2014

In Anlage 5 sind die 2014 erfolgten Schlachtungen unter Berücksichtigung der Tierarten graphisch dargestellt. Die Astenhof Frischgeflügel Produktions- und Handels-GmbH im Saale-Holzlandkreis ist das größte Geflügelschlachtunternehmen Thüringens und schlachtet fast 20 Millionen Hähnchen bzw. Jungmasthühner jährlich. Das mit Abstand größte Schlachtunternehmen für Rinder und Schweine in Thüringen ist die Südost Fleisch GmbH Altenburg, gefolgt von der Mühlhäuser Fleisch GmbH, der Fleisch- und Wurstwaren Schmalkalden GmbH und der Eichsfelder Zentralschlachthof GmbH, die neben Rindern und Schweinen auch Schafe schlachten. Der größte Schlachthof für Schweine in Altenburg besitze eine Öko – Zertifizierung und schlachtet für BIO-Landwirte im Lohn.<sup>15</sup>

### 1.6.3 Regionale Verteilung Schlachtstätten, Zerlegung und Verarbeitungsbetriebe innerhalb von Thüringen

Die Verteilung der 367 nach BLtU in Thüringen zugelassenen Schlacht-, Zerlegungs-, und Verarbeitungsbetriebe ist auf Karte 3 in Anlage 4 und in Tabelle 11, Seite 36 dargestellt. Von den Betrieben in Thüringen haben 69 Unternehmen eine Zulassung ausschließlich für die Schlachtung von Tieren, 2 Betriebe haben sich auf die Zerlegung spezialisiert und 167 Unternehmen besitzen nur eine Zulassung zur Fleischverarbeitung. Aufgrund der in Punkt 1.2.1, Seite 6 aufgeführten Ausnahmeregelungen, kann aber davon ausgegangen werden, dass ein Teil der 69 Betriebe, die lediglich eine Zulassung zur Schlachtung besitzen, trotzdem eine angegliederte Zerlegung und Verarbeitung durchführen.

Der Kyffhäuserkreis sowie die Landkreise Greiz und Eichsfeld weisen mit 12-15 Schlachtstätten die höchste Anzahl auf. Mit je 21 zugelassenen Verarbeitungsbetrieben liegen die Landkreise Schmalkalden – Meiningen, Saale-Holzlandkreis und Eichsfeld an vorderer Stelle.

<sup>15</sup> mündliche Auskunft (27.02.2015) Frau Helmstedt - SOF Altenburg GmbH

Tabelle 11: Anzahl der Schlacht-, Zerlegungs-, und Verarbeitungsbetriebe nach Landkreisen in Thüringen

Landkreis	Schlachtbetriebe	Zerlegungs- betriebe	Verarbeitungs- betriebe	GESAMT
Altenburger Land	6	8	16	<b>21</b>
Eichsfeld	15	11	21	<b>30</b>
Eisenach	0	5	7	<b>8</b>
Erfurt	4	5	15	<b>17</b>
Gera	1	2	4	<b>5</b>
Gotha	2	7	17	<b>18</b>
Greiz	13	7	18	<b>28</b>
Hildburghausen	4	3	9	<b>11</b>
Ilm-Kreis	1	0	13	<b>14</b>
Jena	1	3	7	<b>8</b>
Kyffhäuserkreis	12	2	11	<b>23</b>
Nordhausen	7	6	10	<b>17</b>
Saale-Holzlandkreis	5	13	21	<b>25</b>
Saale-Orla-Kreis	9	6	9	<b>18</b>
Saalfeld-Rudolstadt	1	5	12	<b>12</b>
Schmalkalden-Meiningen	5	10	21	<b>22</b>
Sömmerda	3	1	17	<b>19</b>
Sonneberg	0	2	4	<b>4</b>
Suhl	0	2	4	<b>4</b>
Unstrut-Hainich-Kreis	5	9	18	<b>22</b>
Wartburgkreis	6	11	14	<b>19</b>
Weimar	0	1	3	<b>3</b>
Weimarer Land	7	4	14	<b>19</b>
<b>GESAMT</b>	<b>107</b>	<b>123</b>	<b>285</b>	<b>367</b>



#### 1.6.4 Erstes Experteninterview mit dem Verarbeitungsgewerbe

Im Rahmen der Studie wurde am 19.02.2015 ein erstes Gespräch mit dem Vertreter des Thüringer Fleischerhandwerkes geführt. Das Experteninterview mit einem Vertreter des Fleischerhandwerks ist als Anlage 5 beigelegt. Insbesondere sind Aussagen zur Schließung der Schlachtstätten in Nohra und Jena erfasst und deren Auswirkungen aus dem aktuellen Gesichtspunkt. Die Kernaussagen können wie folgt zusammengefasst werden:

1. Die Schließungen der Schlachtstätten in Nohra und Jena hatten kaum Auswirkungen auf die Lieferung von Fleisch und die Fleischverarbeiter, da andere Schlachtereien die Marktsegmente sofort übernahmen.
2. Fleischerei interessiert i.d.R. die Faktoren Fleischqualität, Frische, Lieferzeiten (Management).
3. Bei der Lieferung von Fleisch bestimmen die Qualität des Fleisches (EUROP-Klassifizierung) und der Preis.
4. Transportwege der Waren spielen innerhalb Thüringens keine Rolle, da nur unwesentlichen Einfluss auf den Preis – Frische als Qualitätsmerkmal kann bei 50 km und 100 km gewährleistet werden.
5. Fleisch aus der Region wird vom Fleischerhandwerk zwar prinzipiell unterstützt – letztlich entscheidet aber der Preis - Fleischer beziehen ihr Fleisch i.d.R. beim dem Anbieter, der eine gute Qualität liefert und preiswertes ist – diese Kriterien werden auch bei großen Schlachthöfen wie Altenburg erfüllt.
6. Regionalität des tierischen Ausgangsmaterials als Qualitätsmerkmal und eine enge Beziehung zwischen Produzenten und Fleischereien bilden in den neuen Bundesländern die Ausnahme.

Im Verlauf der Studie sind weitere Befragungen vorgesehen, um ein umfassendes Meinungsbild zu erhalten.

### 1.7 Tiertransportsituation

#### 1.7.1 Gesetzliche Rahmenbedingungen

Um das Wohl der Tiere und die damit verbundene Qualität des Fleisches zu sichern, gibt es auf EU Basis die Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates über den Schutz von Tieren beim Transport und damit zusammenhängende Vorgänge sowie zur Änderung der Richtlinien 64/432/EWG und 93/119/EG und der Verordnung (EG) Nr. 1255/97. Sie wird auf nationaler Ebene von der Verordnung zum Schutz von Tieren beim Transport und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 des Rates (Tierschutztransportverordnung - TierSchTrV) ergänzt.

Diese Verordnungen legen u.a. fest, wie lange ein Tiertransport mit lebenden Tieren dauern darf und das die Sicherheit der Tiere gewährleistet werden muss. Die Regelungen sehen vor, dass sich die Tiere in einen transportfähigen Gesundheitszustand befinden müssen, sich das vollständige Transport-

Equipment in einem tadellosen Zustand befinden soll und ausreichend fachmännisches Personal zur Verfügung stehen. Die Personen sind dazu verpflichtet während der gesamten Beförderung sorgfältige Kontrollen durchzuführen sowie das Wohlergehen der Tiere aufrecht zu erhalten. Des Weiteren ist sicherzustellen, dass in angemessenen Zeitabständen genügend Futter, Wasser und Platz für die Tiere zur Verfügung gestellt wird. Die TierSchTrV als nationale Regelung befasst sich gesondert mit dem Transport von Nutztieren. Hier werden der Raumbedarf, die Gruppengröße sowie Abtrennungen der Tiere während des Transports und das Transportalter vorgeschrieben. Die Transportdauer von acht Stunden darf grundsätzlich nicht überschritten werden, es sei denn ein unvorhergesehener Umstand tritt auf. Außerdem ist ein sofortiges Abladen der Tiere am Zielort vorgeschrieben.

### 1.7.2 Transport zu Zerlegungs- und Verarbeitungsbetrieben

Der Umgang mit Fleisch ist in den Lebensmittelhygieneverordnungen der EU und Deutschlands geregelt. Die Sicherheit des Lebensmittels für ein hohes Verbraucherschutzniveau steht dabei im Vordergrund. Der Hygiene wird dabei höchste Priorität eingeräumt. Da es sich bei Fleisch um ein Lebensmittel handelt, welches nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden kann, ist eine Kühlung vorgeschrieben. Es ist sicherzustellen, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.<sup>16</sup> Die Transportfahrzeuge müssen dafür die technischen Voraussetzungen aufweisen. Zudem ist der Transport von Fleisch nur in sauberem vollständig abgeschlossene und leicht zu reinigende Behältnisse bzw. Fahrzeuge zulässig, um das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich zu halten. Eine strikte Trennung zu anderen Transportgütern muss vorhanden sein. Vorschriften für eine maximale Transportdauer gibt es nicht.

Laut Auskunft von eines Vertreters der Gilde Thüringer Fleischergenossenschaft e.G. spielt die Transportdauer des Fleisches prinzipiell für die meisten Fleischverarbeiter keine Rolle, auch wenn auf die Frische großen Wert gelegt wird. Für das Fleischerhandwerk ist dabei aber weniger entscheidend, wie lange das Fleisch transportiert wird, sondern wie schnell nach der Schlachtung das Fleisch auf den Transportweg geht. Die Transportkosten sind in der Regel so gering, dass kein Einfluss auf den Preis spürbar ist.

### 1.7.3 Infrastruktur und Transportzeiten

Der Freistaat Thüringen hat eine gut ausgebauten Infrastruktur. Es gibt fünf Autobahnen. Darunter zwei Ost-West-Verbindungen. Zum einen die A4 etwa mittig gelegen und zum anderen die A38 im Norden. Des Weiteren bestehen mehrere Nord-Süd-Verbindungen. Diese sind die A71, welche das Land ungefähr in 2 Hälften teilt, sowie die A73 im Süden und die A9 im Osten. Zudem existiert ein Netz aus Bundesstraßen. Aus diesem Grund können Transportstrecken schnell überwunden werden.

Anhand der folgenden fiktiven Beispiele wird aufgezeigt, dass auch in entlegenen ländlichen Gebieten reine Transportzeiten von unter 4 Stunden mit dem LKW prinzipiell erreicht werden. Die angefahrenen Schlachtstätten entsprechen dabei nicht den nahegelegenen Schlachtstätten, sondern sollen die Reichwei-

<sup>16</sup> VERORDNUNG (EG) Nr. 37/2005, VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004

te der angedachten „4-Stunden-Grenze“ als Kriterium für eine angestrebte Transportdauer verdeutlichen. Auch Schlachtstätten außerhalb Thüringens und innerhalb der 100 km-Zone können innerhalb von 4 Stunden erreicht werden. Die Karten der gewählten LKW-Routen sind in Anhang 3 zu finden.

#### **1.7.3.1 Beispiel 1**

07580 Rückersdorf -> 36041 Fulda (Schweine): 264,2 km; 3h 51min

Ein Schweinehalter aus Rückersdorf, im Osten Thüringens, lässt seine Schweine auf Grund langjähriger Beziehungen im Schlachthof Fulda (Hessen) schlachten. Die Tiere sind während der 264 km-Strecke etwa 3 Stunden und 50 Minuten unterwegs.

#### **1.7.3.2 Beispiel 2**

98663 Ummendorf -> 06667 Weißenfels (Schweine): 216,4 km; 3h 35min

Der Schweinebauer Karl Mustermann möchte seine in Ummendorf (Süd-West-Thüringen) stehenden Mastschweine gerne nach Weißenfels zum Schlachten bringen. Die Entfernung beträgt rund 216 km. Der LKW ist damit gute 3,5 Stunden auf der Straße.

#### **1.7.3.3 Beispiel 3**

99765 Urbach -> 96317 Kronach (Schafe): 222,7 km; 3h 53min

Ein urbacher Schäfer bringt seine Schafe zum Schlachten nach Kronach, da hier auch größere Partien geschlachtet werden. Die Fahrt von Nordthüringen bis in die 223 km entfernte bayrische Stadt dauert laut Routenplaner mit dem LKW 3 Stunden und 53 Minuten.

#### **1.7.3.4 Beispiel 4**

36419 Buttlar -> 04600 Altenburg (Rinder): 213,8 km; 3h 52min

Öko-Fleischrinder aus dem westthüringer Buttlar werden in den Schlachthof in Altenburg gebracht. Die Distanz der Ortschaften beträgt in etwa 214 km. Daraus wird eine Transportzeit von rund drei Stunden und fünfzig Minuten berechnet.

Angenommen es handelt sich um einen Sammeltransport von Tieren aus verschiedenen kleineren landwirtschaftlichen Betrieben bleiben etwa 3 Stunden zum Sammeln und Verladen der Tiere um die gesetzliche vorgegeben Transportzeit von unter 8 Stunden einhalten zu können. Sollen die zuerst verladenen Tiere nicht länger als 4 Stunden unterwegs sein, sinkt die mögliche Transportentfernung zu den Schlachtstätten in Abhängigkeit der Anzahl und Erreichbarkeit der anzufahrenden landwirtschaftlichen Betriebe des Sammeltransportes. Die Auswahl der möglichen Schlachtstätten reduziert sich entsprechend. Für den landwirtschaftlichen Betrieb ist daher in erster Linie ausschlaggebend, ob er seine Tiere durch einen Sammel- oder einen Direkttransport befördert und welche Schlachtunternehmen in dem jeweiligen Radius zu erreichen sind.

## 1.8 Resümee der Phase I

Die Analyse der vorliegenden Statistiken und Literatur lässt den Schluss zu, dass Thüringen mit einer Anzahl von 107 zugelassenen Schlachtstätten grundsätzlich eine ausgewogene Schlachthofstruktur aufweist. Die Kapazitäten der Schlachtstätten für kleinere Betriebe sind nur unzureichend erfasst, wodurch für die Studie nur Schlachtzahlen von großen Schlachtstätten in Thüringen vorliegen. Anhand der Merkmale: „Anzahl der Schlachtstätten“ und „Kapazitäten“ sind nach aktuellem Stand keine quantitativen Defizite erkennbar. Die Kapazitäten der vorhandenen Schlachthöfe in Thüringen scheinen unter Berücksichtigung der Schlachtstätten der angrenzenden Bundesländer sowohl in der Anzahl als auch für die benötigten Kapazitäten für alle betrachteten Tierarten nach aktuellem Stand ausreichend. Die großen Schlachthöfe in Altenburg, Hainspitz, Weißenfels, Fulda und Kronach sind dafür durch ihre hohe Leistungsfähigkeit essentiell. Transportentferungen scheinen durch die gute Infrastruktur zunächst unproblematisch, da Transportzeiten von unter 8 Stunden theoretisch immer eingehalten werden können.

Auch die Schließung der Schlachthöfe in Jena und Nohra verursachten mittelfristig keine Probleme bei der Schlachtung von großen, einheitlichen Tierpartien, da diese Marktsegmente von umliegenden Schlachtstätten aufgenommen wurden. Der Trend zu großen Schlachthöfen setzte sich mit der Schließung der Schlachtstätten in Nohra und Jena fort und unterstützt die weitere Monopolisierung der Schlachtindustrie. Damit einhergehend ist die Tendenz zu standardisierten Schlachtschienen, die sich nicht für kleine, uneinheitliche Partien eignen. Industrielle Schlachtbetriebe bedürfen großer einheitlicher Chargen für die Schlachtung, die mit geringem Transportaufwand angeliefert werden können. Sie werden bevorzugt Schlachttiere aus den Betriebsstätten beziehen, die solche Chargen bereitstellen können.

Bezüglich der Einschätzungen zum Thüringer Schlachtviehpotenzial und dessen Differenziertheit sowie der Schlacht- und Verarbeitungskapazitäten und Empfehlungen für dessen Entwicklung in Thüringen müssen aufgrund der begrenzten Datenlage weitere Untersuchungen erfolgen.

Die große Anzahl von Haltungen mit geringen Bestandsgrößen weist darauf hin, dass hier bezüglich der Zusammenstellung von großen einheitlichen Partien sowie des dafür erforderlichen Transportaufwandes Konflikte bestehen. Die in diesen Haltungen produzierten Tiere werden in vergleichsweise kleinen Chargen schlachtreif. Die Fahrzeuge müssen mehrere Betriebsstätten zur Beladung anfahren.

Die in kleinen Beständen erzeugten Tiere haben infolge der extensiven Haltung Lebendmassen, die höher sind als die in großen Beständen intensiv und nach einem klaren Produktionszykogramm erzeugten Tiere. Dies trifft insbesondere auf Mastschweine aber auch auf selektierte Zuchtsauen aus Schweinezuchtanlagen zu, die Mastendmassen von mehr als 180 kg aufweisen. Die Schlachtkörper sind damit länger als intensiv gemästete Tier mit Endmassen von unter 120 kg. Die Schlachtung dieser Tiere bedarf daher einer angepassten Technologie, die auf die längeren Schlachtkörper eingestellt ist.

Das begrenzte Schlachtviehaufkommen in diesen kleinen Beständen steht den Anforderungen eines wettbewerbsfähigen Schlachthofes entgegen.

Die voranschreitende Konzentration im Schlacht- und Verarbeitungsgewerbe schafft wettbewerbsfähige Strukturen und hat den Vorteil, dass einheitliche Produkte in großen Mengen preisgünstig hergestellt und vertrieben werden können.

Dies birgt jedoch die Gefahr, dass regionale Spezialitäten mit besonderen Qualitätsanforderungen immer mehr verdrängt werden bzw. infolge der sinkenden Rohstoffbereitstellung und unzureichenden Struktur in allen vorgelagerten Bereichen nicht mehr produziert werden. Diese Produkte verlangen eine kleinteilige und flexiblere Produktionsstruktur. Untersuchungen dazu zeigen aber, dass Schlachthöfe in dieser Größenordnung mit vergleichsweise höheren Schlachtkosten je Tier rechnen müssen.

Kleine und mittelgroße Haltungen sind, wenn sie gleichzeitig Direktvermarkter sind, darauf bedacht, ihre selbst erzeugten Tiere nach der Schlachtung zur weiteren Verarbeitung zurück zu bekommen. Die Aufwendungen für den Hin- und Rücktransport sowie Logistik steigen bei großen Entfernungen zwischen Betrieb und Schlachthof erheblich an.

Für den weiteren Verlauf der Studie wird folgender Ausblick gegeben:

Da für die Anzahl und Kapazitäten an Schlachtstätten auf Grund des vorhandenen Datenmaterials keine Defizite nachzuweisen sind, wurde mit dem Auftraggeber abgestimmt, dass sich die Phase II in den weiterführenden Untersuchungen auf qualitative Merkmale der Schlachthöfe konzentriert.

## 2 Phase II – Weiterführende Untersuchungen auf qualitative Merkmale der Schlachtstätten im Rahmen von Befragungen

Anhand der Merkmale: „Anzahl der Schlachtstätten“ und „Kapazitäten“ sind nach aktuellem Stand keine quantitativen Defizite erkennbar.

Der Trend zu großen Schlachthöfen setzte sich mit der Schließung der Schlachtstätten in Nohra und Jena fort und unterstützt die weitere Monopolisierung der Schlachtindustrie. Damit einhergehend ist die Tendenz zu standardisierten Schlachtschienen, die sich nicht für kleine, uneinheitliche Partien eignen. Industrielle Schlachtbetriebe bedürfen großer einheitlicher Chargen für die Schlachtung. Sie werden bevorzugt Schlachttiere aus den Betriebsstätten beziehen, die solche Chargen bereitstellen können. Es besteht dabei die Gefahr, dass regionale Spezifika in den Hintergrund treten bzw. verschwinden.

Im Zuge dessen wird sich in den weiterführenden Untersuchungen auf qualitative Merkmale der Schlachthöfe konzentriert und die Situation der Direktvermarkter in Thüringen näher analysiert. Hierfür wurde eine Befragung durchgeführt.

### 2.1 Methode

Um differenziertere Aussagen zur Situation der Schlachtungen in Thüringen zu erhalten und insbesondere qualitative Merkmale deutlicher herauszuarbeiten, wurde im zweiten Teil der Studie eine Befragung der Schlachtstätten und Direktvermarkter durchgeführt. Grundlage sind die Thesen, dass

- a) insbesondere die Direktvermarkter ein gesteigertes Interesse daran haben, ihre im eigenen Betrieb erzeugten Tiere als Fleisch- und Wurstwaren zu vermarkten und damit besondere Anforderungen an die Qualität des Schlachtens und die Rahmenbedingungen der Schlachtung stellen,
- b) die Bereitstellung großer Partien an Schlachtvieh durch viele dieser Betriebe nicht möglich ist.

Basis der Gesprächspartnerauswahl ist die Betriebs- und Produktliste der Direktvermarkter Thüringens auf der Internetseite [http://www.agrarmarketing.thueringen.de/unternehmen-produkte.html?no\\_cache=1](http://www.agrarmarketing.thueringen.de/unternehmen-produkte.html?no_cache=1) mit entsprechenden Kontaktdaten. Von den aufgeführten Produzenten schienen 110 als sinnvolle Ansprechpartner für die Befragung, da sie Fleisch und / oder Wurstwaren anbieten. Im Vorfeld der überwiegend telefonisch geführten Interviews, hat die ThLG eine E-Mail mit Legitimationsschreiben des TMIL im Anhang an alle ausgewählten Teilnehmer (soweit E-Mail-Adresse angegeben oder zu ermitteln war) versendet und mitgeteilt, dass die telefonische Befragung zu Schlachtungen in den kommenden Tagen stattfindet. 45 Direktvermarkter der

Liste wollten keine Auskunft geben oder konnten trotz mehrmaliger Versuche nicht erreicht werden.<sup>17</sup>

An der telefonischen und teils persönlichen Befragung vom 28.04.2015 bis 27.05.2015 nahmen somit 65 Direktvermarkter<sup>18</sup> aus Thüringen und drei Schlachthöfe teil. Drei Teilnehmer wollten keine Auskunft am Telefon geben und wurden in persönlichen Unterhaltungen befragt. Alle Ergebnisse sind in der eigens für die Studie erstellten Access-Datenbank erfasst. Zusätzliche Informationen, die für die Schlachthofstudie interessant erscheinen und über eine Erfassung der Befragungsdaten hinausgehen, sind in Word-Dokumenten niedergeschrieben. Zudem hat die ThLG drei Experteninterviews mit ausgewählten Gesprächspartnern durchgeführt. Eine statistisch gesicherte Aussage zu ganz Thüringen ist aufgrund der Anzahl und der Auswahl der Befragten nicht möglich. Es werden in der folgenden Auswertung lediglich Tendenzen wiederge-spiegelt.

Folgende Parameter wurden von den Direktvermarktern abgefragt:

1. Allgemeine Daten (Landkreis, Ökobetrieb/konventioneller Betrieb)
2. Durchschnittstierbestand (nach Tierarten und Unterkategorien geordnet)
3. Produktionsumfang (Stück Schlachtvieh pro Jahr nach Tierkategorien, Anteil an Direktvermarktung, Mastendgewichte, Produktionssaustausch kontinuierlich/diskontinuierlich)
4. Schlachtung (eigene oder ausgelagerte Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Vermarktung; bei Lohnschlachtung: Name des Schlachthofes, Vertragsbeziehungen, Entfernung, Transport, Warmfleischverarbeitung)
5. Schlachthofkriterien (Zufriedenheit, Probleme, Entscheidungskriterien für Schlachthof)

Folgende Parameter wurden von den Schlachtstätten erfragt:

1. Allgemeine Daten (Landkreis, Schlachtung welcher Tierarten)
2. Anzahl Schlachtungen pro Jahr (nach Tierarten)
3. Rahmenbedingungen (Vertragsbeziehungen, Transport, Zufriedenheit, Auslastung der Kapazitäten, Zusatzleistungen wie Öko-Zertifizierung<sup>19</sup>, Lohnschlachtung, Fleischreifung,...)

---

<sup>17</sup> Zudem sind in der Betriebs- und Produktliste nicht immer die aktuellen betrieblichen Erzeugnisse aufgeführt, so dass sich während des Telefonates herausstellte, dass der Direktvermarkter aufgrund der geänderten Produktpalette keine geeigneter Ansprechpartner für die Befragung ist.

<sup>18</sup> Davon fünf nur teilweise auswertbar, da zu einigen Befragungspunkten keine Aussagen gemacht werden wollten/konnten.

<sup>19</sup> Zum Schutz der Verbraucher [...] ist es nunmehr Pflicht, dass auch die Schlachtung und Verarbeitung von ökologisch erzeugtem Fleisch nur von Unternehmen weiterverarbeitet werden, die ebenfalls der Kontrolle einer staatlich zertifizierten Öko-Kontrollstelle unterliegen. Ist dies nicht der Fall, darf das Fleisch und die Verarbeitungsprodukte nicht mehr als Öko-Ware deklariert werden. Quelle (Zugriff am 27.05.2015): <http://www.tll.de/ainfo/pdf/olbt1013.pdf>

## 2.2 Ergebnisse der Befragungen

### 2.2.1 Auswertung der Direktvermarkter

#### 2.2.1.1 Allgemeiner Teil

Die befragten Direktvermarkter stammen aus 18 Landkreisen und wirtschaften überwiegend (53 Direktvermarkter) konventionell. 12 Direktvermarkter haben eine Zulassung als Ökobetriebe - zwei Betriebe davon wirtschaften in beiden Formen. Regionale Unterschiede in der Verteilung der ökologisch wirtschaftenden Betriebe treten nicht auf. Eine detaillierte Aufstellung der befragten Direktvermarkter nach Landkreisen und dem Parameter Ökozertifizierung ist in Anhang 6, Seite XII zu finden.

#### 2.2.1.2 Tierhaltung

In Vorfeld der Befragung sind von der ThLG Tierkategorien gebildet worden. Die Datenerfassung geht somit über die Tierarten Rind, Schwein, Schaf, Ziegen, Einhufer und Geflügel hinaus, um differenzierte Aussagen zu ermöglichen. Die Tierkategorie und deren Häufigkeit der Haltung sind in Tabelle 12, Seite 45 zusammengefasst.<sup>20</sup> Die Direktvermarkter halten i.d.R. mehr als eine Tierart bzw. Tierkategorie. Die Teilnehmer der Befragung produzieren relativ häufig Mastrinder, Mutterkühe und Schweine außerhalb der Maske.

Die Größe der durchschnittlichen Tierbestände der jeweiligen Tierarten variiert sehr stark. Die befragten Direktvermarkter spiegeln damit die Vielfalt der Betriebe/Betriebsgrößen Thüringens wieder. Neben kleinen Betrieben/Kleinstbetrieben, welche im Nebenerwerb wirtschaften und nur mit wenigen Einzeltieren produzieren, betreiben auch große Unternehmen (z. B. Agrargenossenschaften) mit vielen Tieren eine erfolgreiche Direktvermarktung. In der Rinderhaltung treten in den gelisteten Tierkategorien Tierbestände in der Größenkategorie 100 – 299 relativ häufig auf, bei der Schweinehaltung überwiegt die Größenkategorie über 1.000 Tiere. Eine detaillierte Auflistung ist in Anhang 5, Seite XI zu finden.

---

<sup>20</sup> Sechs der Befragungsteilnehmer haben keine Angaben zu der Tierhaltung gemacht und blieben in der Datenerhebung zur Tierhaltung unberücksichtigt. Zudem haben einige Direktvermarkter zur Anzahl der Tiere der jeweiligen Tierkategorie keine Angaben machen können oder wollen. Diese sind mit k. A. = keine Angaben erfasst.

Die Direktvermarkter halten die Tierkategorien mit folgender Häufigkeit:

Tabelle 12: Tierkategorien der Direktvermarkter mit Häufigkeiten

<b>Tierkategorien</b>	<b>Häufigkeit der Haltung</b>
Rinder (allgemein)	3
Mastrinder / Bullen /Ochsen	28
Milchkühe	15
Mutterkühe	22
Jungrinder / Schlachtkühe	15
Kälber	4
<b>SUMME Rinder</b>	<b>87</b>
Mastschweine in der Maske	15
Zuchtsauen	11
Ferkel	2
Mastschweine außerhalb der Maske	20
<b>SUMME Schweine</b>	<b>48</b>
Schafe / Ziegen	15
Lämmer	12
<b>SUMME Schafe/Ziegen</b>	<b>27</b>
Masthähnchen	3
Enten	4
Puten	1
Gänse	8
Legehennen	8
<b>SUMME Geflügel</b>	<b>24</b>
<b>GESAMT</b>	<b>186</b>



### 2.2.1.3 Schlachtungen

Von den Direktvermarktern sind Informationen zur aktuellen Situation der Schlachtung erfragt wurden. Insbesondere interessierte, ob von den Direktvermarktern selbst geschlachtet, zerlegt, verarbeitet und vermarktet oder dies von Externen durchgeführt wird. Von den 65 befragten Unternehmen, besitzen - zumindest für einen Teil ihrer Tiere - 26 eine eigene Schlachtung. 39 Teilnehmer lassen ihre Tiere komplett im Lohn schlachten. 56 Teilnehmer vermarkten ihre Produkte selbst. Neun Teilnehmer haben keine Angaben zu ihrer Direktvermarktung gemacht oder die Direktvermarktung ruht im Moment. Zwei Ökobetriebe betreiben aktuell keine Direktvermarktung ihrer Fleischprodukte, weil die Rahmenbedingungen - beispielsweise ein Schlachthof mit Ökozertifizierung in der näheren Umgebung - nicht gegeben sind. Die Parameter Ökozertifizierung, eigene Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Vermarktung nach Landkreisen gegliedert, sind in Anhang 6, Seite XII dargestellt.

In den folgenden Ausführungen und Darstellungen wird zwischen Direktvermarktern mit eigener Schlachtung und Direktvermarktern ohne Schlachtung unterschieden. Zudem ist die Situation der Ökobetriebe gesondert erfasst.

### 2.2.2 Direktvermarkter mit eigener Schlachtung

Von den 65 Befragten Direktvermarktern besitzen 26 Teilnehmer eine eigene Schlachtung für mindestens eine Tierart.

Bei Geflügelschlachtungen ist zu beachten, dass 10.000 Stück Geflügel jährlich ohne eine EU-Zulassung der Schlachtstätte geschlachtet werden dürfen, wenn keine Lohnschlachtung durchgeführt wird. Fünf der Teilnehmer schlachten Geflügel. Davon halten vier ausschließlich Geflügel und schlachten ihr Geflügel selbst. Einer dieser Betriebe führt auch Lohnschlachtung durch und besitzt somit eine EU-Zulassung. Der fünfte Direktvermarkter mit eigener Geflügelschlachtung hält zusätzlich Huftiere und bringt diese zur Lohnschlachtung.

Die Zufriedenheit der Direktvermarkter mit der Schlachtung und den Rahmenbedingungen ist in Anhang 7, Seite XIII dargestellt. Ein Direktvermarkter hat keine Angaben zur Zufriedenheit gemacht. Ein weiterer ist unzufrieden. Dieser Betrieb lässt seine Huftiere im Lohnschlachten und ist mit den Rahmenbedingungen der Lohnschlachtung unzufrieden. Die übrigen 24 der Direktvermarkter sind mit der eigenen Schlachtung zufrieden. Auch die Zerlegung, Verarbeitung und Vermarktung liegt überwiegend in den Händen der Befragten. Die autarke Struktur bietet für Produktion und Vermarktung große Vorteile, was auch von den Betrieben hervorgehoben wurde. Zum einen sehen sie die Managementvorteile (Schlachtung nach Bedarf, Unabhängigkeit der zeitlichen Abläufe von der Tötung bis zur Verarbeitung), Qualitätsvorteile (Qualität der Schlachtung in eigener Hand, kurze Transport- und Verarbeitungswege der Tiere und des Fleisches, Warmschlachtung), aber auch vermarktungsstrategische Vorteile wer-

den angeführt (aus der Region für die Region, Tierwohl,...). Diese geschlossene Produktionskette ist Teil der „Firmenphilosophie“. Bemängelt werden allerdings die immer strengerer EU-Vorgaben und deren scheinbar „individuelle“ Auslegung der Kontroll-/Zulassungsbehörden (keine Rechtssicherheit), die steigenden Anforderungen an das Betreiben einer Schlachstätte, die von Einzelunternehmen kaum mehr zu bewältigen sind, die zunehmende Anzahl und Intensität der Kontrollen vor Ort mit immer mehr Kontrollinhalten, steigender bürokratischer Aufwand beispielsweise durch Nachweispflichten und die relativ hohen Nebenkosten für Fleischbeschau und Entsorgungskosten der Schlachtabfälle. Sie werden als große Hemmnisse in der Entwicklung vorhandener und dem Aufbau neuer Strukturen angesehen. Auch aus diesen Gründen werden Investitionen in den Aufbau eigener Schlachtkapazitäten von Betrieben abgelehnt.

21 Direktvermarkter schlachten mindestens eine Tierart/Tierkategorie zu 100 % für die eigene Vermarktung. In den überwiegenden Fällen handelt es sich um Mastrinder, Geflügel oder Schweine außerhalb der Maske. Einige Direktvermarkter besorgen sich zusätzlich regelmäßig oder bei Bedarf Fleisch bzw. ausgewählte Fleischteile von einem Schlachthof in der Nähe, wenn diese beispielsweise für die Wurstherstellung essentiell sind. Häufig wird aber auch nur ein Teil der erzeugten Tiere bzw. eine bestimmte Tierart /Tierkategorie für die Direktvermarktung verwendet und die übrigen Tiere verkauft und über externe Schlachthöfe bzw. den Handel vermarktet. Durch dieses Vorgehen halten sich die Direktvermarkter zwei Vermarktungslinien offen, die sie relativ flexibel bedienen können. Es bietet beispielsweise den Vorteil, dass die Produktionsmengen der Nachfrage für die eigene Direktvermarktung angepasst werden können, die eine höhere Wertschöpfung generiert. Die Schlachttiermengen, die darüber hinaus produziert werden oder bestimmte Tierkategorien werden an Schlachthöfe geliefert. Inwieweit die Vertragsbeziehungen zu diesen Schlachthöfen fest oder lose sind, ist betriebsindividuell geregelt. Es sind - auch unter Einbeziehung der Landkreise - keine eindeutigen Tendenzen erkennbar (siehe Anhang 9, Seite XV. Feste vertragliche Beziehungen bestehen in der Regel nicht, auch wenn immer der gleiche Schlachthof beliefert wird).

Die Direktvermarkter mit eigener Schlachtung<sup>21</sup> wurden zudem zu qualitativen Merkmalen wie Öko-Zertifizierung, Möglichkeiten zur Reifung von Fleisch und zur Durchführung von Lohnschlachtung sowie der Auslastung der eigenen Schlachstätten befragt. Die Ergebnisse sind in Tabelle 13 dargestellt.

---

<sup>21</sup> Erfasst sind Schlachstätten mit EU-Zulassung. Die vier Direktvermarkter, die ausschließlich ihr eigenes Geflügel (weniger als 10.000 Stück/Jahr) schlachten und daher keine EU-Zulassung besitzen, sind nicht in der Tabelle erfasst.

Tabelle 13: Angaben der Direktvermarkter zu ihren eigenen Schlachtstätten

ID	Schlachtet laut BLtU <sup>22</sup>	Öko-Zertifizierung	Reifung von Fleisch	Lohnschlachtung	Auslastung Kapazität
24	B, P	ja	nein	nein	ja
38	P, O, C	nein	ja	ja	ja
39	B, P, O, C	nein	ja	ja	ja
33	B, P	nein	ja	ja	ja
10	B, P, O, C, S	ja	ja	ja	ja
41	B	nein	nein	nein	nein
12	B, P	nein	ja	nein	ja
14	O, C	ja	nein	nein	ja
18	k. A.	nein	ja	ja	nein
20	P	nein	ja	nein	nein
21	B, P	nein	ja	ja	ja
22	P, O, C	ja	nein	nein	nein
9	B, O, P, C, A	ja	nein	ja	nein
23	P	ja	nein	nein	nein
28	B, P	nein	ja	ja	ja
29	B	ja	ja	nein	ja
25	B, P, O, C, S, A	ja	ja	ja	nein
32	P	nein	ja	nein	nein
35	B, P	ja	ja	ja	ja
34	B, P	nein	ja	ja	nein
36	B, P	nein	ja	nein	nein
30	P, O, C	nein	ja	nein	ja

Neun der befragten Direktvermarkter mit Schlachtstätten besitzen eine Öko-Zertifizierung. Eine Fleischreifung ist in 16 Schlachtstätten möglich. Elf Direktvermarkter schlachten neben ihren eigenen Tieren auch für andere im Lohn – vier davon besitzen eine Öko-Zertifizierung. Zwei der Betriebe, die keine Lohnschlachtung durchführen, könnten sich unter geänderten Rahmenbedingungen eine Lohnschlachtung vorstellen. Die anderen Direktvermarkter haben an einer Lohnschlachtung und/oder Öko-Zertifizierung kein Interesse, da sie bzw. ihre angestellten Arbeitskräfte bereits voll ausgelastet sind oder ein erhöhter Aufwand befürchtet wird. Zudem bestehen Unsicherheiten bezüglich der gesetzlichen Rahmenbedingungen. In drei Fällen wurde die Zulassung der Schlachtstätte nur unter der Auflage erteilt, dass ausschließlich die eigenen Tiere geschlachtet werden dürfen.

<sup>22</sup> BLtU= zugelassenen Betriebe für den Handel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Deutschland; A= Geflügel, B= Rind; C= Ziege; O= Schaf; P= Schwein, S= Einhufer



Von den befragten Direktvermarktern mit Lohnschlachtung besitzen vier Schlachstätten noch freie Kapazitäten, darunter zwei Betriebe mit Öko-Zertifizierung. Die übrigen Direktvermarkter, die auch Lohnschlachtung durchführen, sind aufgrund der personellen, räumlichen, zeitlichen oder gesetzlichen Rahmenbedingungen bereits voll ausgelastet.

### 2.2.3 Direktvermarkter ohne eigene Schlachtung

39 befragte Betriebe mit Direktvermarktung haben keine eigene Schlachtung. Der Transport der Tiere zum Schlachthof erfolgt überwiegend durch die Landwirte selbst oder durch Sammeltransporte, die i.d.R. durch Viehhändler organisiert werden. Die Transportart kann in Abhängigkeit von der Tierart variieren. Der Rücktransport der Tierkörper oder zerlegten Fleischteile erfolgt überwiegend als Sammeltransport durch externe Unternehmen oder die Schlachstätten selbst, da die Direktvermarkter i.d.R. keine geeigneten Fahrzeuge (z. B. mit Kühlung) besitzen.

Von denen 39 Befragten Direktvermarktern ohne eigene Schlachtung sahen 22 Betriebe keine Probleme in der externen Schlachtung bezüglich Qualität, Transportlogistik und Transportzeiten und zeigten sich überwiegend zufrieden (siehe Anhang 8, Seite XIV). Mehrheitlich handelt es sich entweder um Betriebe mit einer Schlachstätte in unmittelbarer Nähe (bis 50 km) oder es haben sich Netzwerke und Strukturen unter Einbindung von Dienstleistern herausgebildet, die sich zur besseren Bewältigung der Logistik bewährt haben. Innerhalb der Landkreise stach der Wartburgkreis heraus – hier sind alle Befragungsteilnehmer zufrieden. Drei der 22 zufriedenen Unternehmen kritisierten allerdings die Alternativlosigkeit, da keine anderen Schlachstätten in der näheren Umgebung zur Auswahl stehen.

17 Betriebe sind mit der aktuellen Situation unzufrieden oder es wurden keine Angaben getätigt. Darunter sind neun Direktvermarkter aus den Landkreisen Saale-Holzland-Kreis (SHK) und Saale-Orla-Kreis (SOK). Auffällig ist, dass im SHK keiner der Befragten mit der Schlachtsituation zufriedenen ist. Auch hier waren zum Teil Strukturen zur Bewältigung der Logistik entstanden. Sie wurden jedoch nicht als nachhaltig eingeschätzt. Als besonders negativ wurden die „gefühlt“ großen Transportentfernung genannt. Neben der Kritik der Entfernung zum Schlachthof und den damit in Zusammenhang stehenden langen Transportzeiten bemängelten einige Betriebe auch die Qualität der Schlachtung, Managementprobleme (keine Warmschlachtung möglich, Lohnschlachtung nur an bestimmten Tagen der Woche, keine Öko-Zertifizierung) und die geringe Auswahl an Schlachstätten. Auch die Schlachstättenfindung, d. h. überhaupt einen für den Direktvermarkter geeigneten Schlachthof zu ermitteln, wird von den unzufriedenen Direktvermarktern als sehr problematisch beurteilt und steht im Ranking an zweiter Stelle. Die Priorisierung der Probleme (1 = massive Prob-

Ieme, 4 = keine Probleme) im Zusammenhang mit der Schlachtung der Tiere ist in Anhang 11, Seite XVIII detailliert dargestellt.

Die Beziehungen zum Schlachthof sind unterschiedlich geregelt. Sowohl feste Vertragsbeziehungen als auch lose Verbindungen zu den Schlachtstätten sind anzutreffen (siehe Anhang 10, Seite XVI). Es gibt – auch unter Einbeziehung der Landkreisgrenzen - keine eindeutigen Tendenzen. Zwischen den Vertragsbeziehungen bzw. der Größe der Tierbestände und der Zufriedenheit mit der Schlachtung besteht kein erkennbarer Zusammenhang.

Von den Direktvermarktern, die ihre Tiere im Lohn schlachten lassen, sind Entscheidungskriterien bei der Wahl der Schlachtstätte erfragt worden.<sup>23</sup> Sie konnten auf einer Skala zwischen 1= sehr wichtig und 4= unwichtig wählen. Die Ergebnisse sind in Tabelle 14 dargestellt. Besonders wichtig ist für die befragten Direktvermarkter die Qualität des Schlachtens. Das Management nimmt einen deutlich geringeren Stellenwert ein.

---

<sup>23</sup> 10 Direktvermarkter wollten oder konnten keine Aussage zu den Auswahlkriterien ihrer Schlachtstätte angeben. Sie blieben in der Tabelle unberücksichtigt.

Tabelle 14: Priorisierung der Entscheidungskriterien für die Wahl der Schlachtstätte

ID	Schlacht-kosten	Transport-kosten	Transport-weg	Abnahme-garantie	Qualität	Transport-zeit	Manage-ment
9	1	4	4	1	1	4	k. A.
14	1	1	2	2	1	1	1
36	1	1	1	2	1	2	1
44	1	2	1	2	1	1	1
52	1	1	2	2	1	4	3
54	1	1	1	1	2	1	1
64	1	1	1	2	1	1	1
69	1	1	2	1	1	1	4
97	1	1	1	1	1	1	1
22	2	2	2	2	1	2	3
25	2	4	1	1	1	1	1
35	2	2	2	1	1	2	3
42	2	2	1	1	1	1	2
61	2	1	1	1	1	1	4
63	2	2	1	2	1	1	k. A.
74	2	2	2	1	2	3	4
77	2	2	1	1	1	2	4
79	2	2	1	1	1	1	4
86	2	3	1	3	1	2	2
88	2	2	2	1	2	2	2
94	2	2	1	1	1	1	2
99	2	2	2	3	1	3	2
102	2	2	1	2	3	1	1
103	2	2	2	2	1	2	1
105	2	3	1	2	1	1	1
8	3	1	1	1	2	1	k. A.
23	3	1	2	1	1	2	4
107	4	4	1	1	3	1	4
24	k. A.	1	1	1	1	1	1
MW	1,82	1,90	1,45	1,48	1,28	1,62	2,23

#### 2.2.4 Öko-Zertifizierte Direktvermarkter

Zwölf der 65 Direktvermarkter besitzen eine Öko-Zertifizierung. Sieben der befragten Unternehmen sind mit der Schlachtung ihrer Tiere zufrieden. Dies ist damit zu begründen, dass fünf dieser Direktvermarkter ihre Tiere selbst schlachten und nicht auf Lohnschlachtung angewiesen sind. Einer der befragten Öko-Betriebe, der mit der Schlachtung zufrieden ist, selbst aber nicht schlachtet, hat in erreichbarer Nähe einen Schlachthof mit Öko-Zertifizierung (Kronach).

Die fünf unzufriedenen Unternehmen aus vier verschiedenen Landkreisen schlachten ihre Tiere nicht selbst und sind auf Lohnschlachtung angewiesen. Es gibt insbesondere Probleme einen geeigneten Schlachthof, d. h. mit Öko-Zertifizierung und in unmittelbarer Nähe (Fahrzeit max. eine Stunde), zu finden. Einer der befragten Direktvermarkter gab an, dass er bereits mit der nahegelegenen Schlachtstätte bezüglich Öko-Schlachtung Kontakt aufgenommen hat, die Betreiber aber die hohen Kosten<sup>24</sup> und den zusätzlichen Aufwand scheuen. In Tabelle 15 sind die Ergebnisse der Wichtung der Probleme (1=massive Probleme, 4= unproblematisch) bei den Ökobetrieben inklusive gebildeter Mittelwert aufgeführt.

Tabelle 15: Priorisierung der Probleme bei Ökobetrieben

	Schlacht-stätten-findung	Transport-entfernung zum Schlachthof	Öko-Zertifizierung	Transport zum Schlachthof	Transport-entfernung zur Verarbeitung	Transportzeit zur Verarbeitung
1	1	1	1	1	1	1
	1	1	1	1	3	4
	1	3	2	4	4	4
	4	2	4	4	4	4
<b>MW</b>	<b>1,75</b>	<b>1,75</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>	<b>3</b>	<b>3,25</b>

<sup>24</sup> Kosten für Öko-Zertifizierung betragen ca. 2.000,00€ jährlich (mündliche Auskunft von Herrn Wagner, Zentralschlachthof Eichsfeld)

## 2.2.5 Auswertung der Schlachtstätten

### 2.2.5.1 Alle erfassten Schlachtstätten

Tabelle 16: Anzahl der belieferten Schlachtstätten von Thüringer Direktvermarktern

Bundesland	Landkreis	Schlachtstätten
Bayern		5
Hessen		1
Niedersachsen		1
Sachsen		2
Thüringen		31
	Altenburger Land	1
	Eichsfeld	4
	Erfurt	2
	Gotha	1
	Greiz	2
	Hildburghausen	2
	Jena	1
	Nordhausen	6
	Saale-Holzlandkreis	2
	Saale-Orla-Kreis	2
	Schmalkalden-Meiningen	2
	Sömmerda	1
	Unstrut-Hainich-Kreis	2
	Wartburgkreis	2
	Weimarer Land	1
k. A.		1
<b>GESAMT</b>		<b>41</b>



Die befragten Direktvermarkter schlachten ihre Tiere in 41 verschiedenen Schlachstätten in Thüringen und den angrenzenden Bundesländern.<sup>25</sup> 25 der Schlachstätten führen auch Lohnschlachtung durch. In Anhang 12, Seite XIX sind die 13 am häufigsten genannten Schlachstätten aufgeführt. Zwei der 13 liegen außerhalb Thüringens.

#### 2.2.5.2 Befragte Schlachthöfe

Die befragten Schlachthöfe produzieren selbst keine Tiere, so dass sie separat von den Direktvermarktern mit eigener Schlachstätte erfasst sind. Die drei Schlachthöfe, die zu einer detaillierten Auskunft bereit waren, sind in Tabelle 17 und Anhang 13, Seite XX mit den Befragungsergebnissen dargestellt.

Tabelle 17: Qualitative Merkmale der befragten Schlachthöfe

Schlachthof-Name	Öko-Zertifikat	Reifung von Fleisch möglich	Lohn-schlachtung	Vertrags-beziehungen	Auslastung Kapazität	Bemerkung Kapazität
Schlachthof 1	nein	nein	ja	eher lose	nein	10% freie Kapazität
Schlachthof 2	ja	ja	ja	fest	nein	20% freie Kapazität
Schlachthof 3	ja	nein	ja	fest	nein	dürften und könnten 1.000 Schweine mehr schlachten (lt. BlmSCH)

Alle Schlachthöfe besitzen nach eigenen Angaben noch freie Kapazitäten für Schlachtungen von Tieren. Der Eichsfelder Zentralschlachthof wies zudem explizit darauf hin, dass die freien Kapazitäten gern auch durch die Schlachtung von Tieren aus Ökobetrieben gefüllt werden können. Alle drei befragten Schlachthöfe sehen die zunehmende Monopolisierung der Schlachtungen kritisch.

#### 2.2.6 Ergebnisse der Experteninterviews

Die Protokolle der Experteninterviews sind in den beigefügten Word-Dokumenten als Anlagen erfasst.

<sup>25</sup> Darunter auch Direktvermarkter, die keine Lohnschlachtung durchführen, sondern lediglich die eigenen Tiere schlachten.



### 2.3 Zusammenfassung und Schlussfolgerung

Die Befragungsteilnehmer der Studie sind gleichmäßig über die Thüringer Landkreise verteilt. Über 80 % der Direktvermarkter wirtschaften dabei konventionell. Schweine- und rinderhaltende Betriebe dominieren bei den Befragten. Die von der ThLG festgelegten Tier- und Größenkategorien wurden in der gesamten Bandbreite ausgeschöpft. Eindeutige Tendenzen, dass besonders viele Betriebe mit wenigen Tieren bzw. kleinen Größenkategorien unter den Direktvermarktern sind, können nicht erkannt werden. Sowohl Betriebe, die mindestens einer Tierkategorie selbst schlachten, als auch Betriebe, die ihre erzeugten Tiere komplett im Lohn schlachten lassen, sind vertreten. Tendenzen zwischen Betriebsgröße und eigener Schlachtung beziehungsweise Landkreisen und eigener Schlachtung können auf Grundlage der Befragungsergebnisse nicht herausgestellt werden.

Die Direktvermarkter mit hofeigener Schlachtung sind prinzipiell zufrieden mit der Schlachtung ihrer Tiere. Auch die Zerlegung, Verarbeitung und Vermarktung liegt überwiegend in den Händen der Befragten. Die autarke Struktur bietet für Produktion und Vermarktung große Vorteile. Diese geschlossene Produktionskette ist Teil der „Firmenphilosophie“. Die in Punkt 2.2.2 genannten Vorteile überwiegen aktuell die im gleichen Punkte genannten Schwierigkeiten im Zusammenhang mit der Schlachtung der Tiere. Zunehmende Kontrollen und steigender bürokratischer Aufwand sind häufig als Kritikpunkte genannt, da dadurch die tägliche Arbeit der Direktvermarkter mit eigener Schlachtung überdimensional belasten wird. Das Gefühl der Überforderung mit den steigenden Auflagen steht in Beziehung mit der teilweise geplanten Aufgabe der eigenen Schlachtung bzw. Direktvermarktung. Die Rahmenbedingungen sind auch Grund dafür, dass sich einige Befragungsteilnehmer mit eigener Schlachtung gegen die Aufnahme/Erweiterung der Lohnschlachtung oder Öko-Zertifizierung aussprechen. Zudem gibt es zwar vier Direktvermarkter die am Aufbau von Schlachtkapazitäten interessiert sind, aber vor dem bürokratischem Aufwand und den gesetzlichen Rahmenbedingungen zurückschrecken.

Viele der Direktvermarkter mit eigener Schlachtung sind zusätzlich auf die Nähe einer größeren Schlachtstätte angewiesen, da zum einen notwendige Fleischteile für die Wursterstellung nach Bedarf zugekauft und zum anderen die „Überproduktion“ an Tieren an die Schlachthöfe verkauft wird.

Von den Direktvermarktern ohne eigene Schlachtung sind über die Hälfte der Befragten mit der aktuellen Situation der Schlachtung zufrieden. Innerhalb der Landkreise Thüringens können teilweise Tendenzen erkannt werden. So sind die Befragungsteilnehmer des Wartburgkreises ausnahmslos mit der Schlachtstättensituation zufrieden wohingegen im SHK die Direktvermarkter ohne eigene Schlachtung grundsätzlich unzufrieden sind. Ein nicht zu vernachlässigender Aspekt ist dabei, dass die Befragten zunächst durch die Schlacht-



höfe in Jena und Nohra optimale Bedingungen vorfanden, die durch den Wegfall der Schlachthöfe zerstört wurden. Die Differenz zwischen damaligen und jetzigen Transportweg/-zeit ist relativ groß. In den anderen Landkreisen können anhand der Befragungen keine eindeutigen Tendenzen festgestellt werden. Jedoch wurde auch in den Experteninterviews dargelegt, dass insbesondere in der Region Mittelthüringen (SHK, SOK, SLF-RU, IK) seit der Schließung von Jena und Nohra adäquate Schlachtstätten fehlen.

Die zufriedenen Direktvermarkter haben i.d.R. eine für das Unternehmen passende Schlachtstätte in guter Erreichbarkeit oder es haben sich Strukturen unter Einbindung von Dienstleistern herausgebildet, die sich zur besseren Bewältigung der Logistik bewährt haben. Die Tiere werden überwiegend von den Landwirtschaftsbetrieben selbst oder von Viehhändler zu den Schlachtstätten transportiert. Der Rücktransport der Schlachtkörper bzw. des Fleisches erfolgt hauptsächlich mit Transportfahrzeugen der Schlachtstätten oder externer Unternehmen. Eigene Kühltransporter für den Rücktransport existieren nur bei den wenigsten Direktvermarktern. In diesem Zusammenhang ist auch die Priorisierung der Befragten bei den Auswahlkriterien für eine Schlachtstätte zu sehen. Da viele Landwirte ihre Tiere selbst zum Schlachthof transportieren, ist der Transportweg - neben der Qualität des Schlachtens - eines der wichtigsten Auswahlkriterien für eine Schlachtstätte. Hierbei spielt sowohl der Faktor Arbeitszeit eine übergeordnete Rolle als auch der Aspekt des Tierwohles.

Dies spiegelt sich auch bei der Wichtung der Probleme der unzufriedenen Direktvermarkter wieder. Es kristallisierten sich die Transportentfernung und die Schlachtstättenfindung als besonders schwerwiegend heraus. Häufig genannte Probleme beim Auffinden einer Schlachtstätte sind:

- ein geeignetes Lohnschlachtungsunternehmen mit freien Kapazitäten zu ermitteln, welches die produzierte Tierart oder Tierkategorie in der gewünschten Qualität schlachtet,
- bei Bedarf eine Öko-Zertifizierung besitzt und
- Zusatzdienstleistung wie Zerlegung und Verarbeitung anbietet.

Diese Sachlage trifft insbesondere auf Öko-Betrieb zu. Für sie ist es besonders schwierig einen geeigneten Schlachthof, d. h. mit Öko-Zertifizierung und in unmittelbarer Nähe (Fahrzeit max. eine Stunde), zu finden.

Ein weiterer, oft angesprochener Aspekt ist der, dass nur eine Schlachtstätte in Reichweite vieler Betriebe liegt, sodass sie mit diesem vorlieb nehmen müssen.

Schlachthöfe ohne landwirtschaftliche Erzeugung, die zum Interview bereit waren, sind eher als mittlere, regionale Schlachtstätten einzuordnen. Sie zeichnen sich durch ihre Flexibilität was Tierarten (z. B. Schafe und Ziegen) und Tierkategorien (z. B. Schweine außerhalb der Maske) anbelangt aus. Aufgrund ihres

breiten Dienstleistungsspektrums und der guten Schlachtqualität wurden sie häufig von den Direktvermarktern gewählt. Alle drei Schlachthöfe besitzen noch freie Kapazitäten. Der zunehmenden Monopolisierung der Schlachtindustrie stehen sie kritisch gegenüber, da u. a. der regionale Bezug verloren geht.

### 3 Lösungsansätze unter Berücksichtigung Phase I und II

Im Folgenden sind Lösungsansätze der ThLG aufgeführt, die kurz- und mittelfristig zur Reduzierung einiger häufig genannter Probleme beitragen könnten. Neben den aufgeführten Lösungsvorschlägen sollten die politischen Rahmenbedingungen überdacht und eine Intensivierung der Zusammenarbeit zwischen den Ministerien (TMIL, TMASGFF) angestrebt werden.

#### 3.1 Lösungsvorschlag: Verbesserung Know-how

##### 3.1.1 Hintergrund

Zunehmende Kontrollen und steigender bürokratischer Aufwand sind häufig als Kritikpunkte der Direktvermarkter mit eigener Schlachtung genannt, da dadurch die tägliche Arbeit überdimensional belasten wird. Das Gefühl der Überforderung mit den steigenden Auflagen steht in Beziehung mit der teilweise geplanten Aufgabe der eigenen Schlachtung bzw. Direktvermarktung. Der Gesetzgeber hat eine Vielzahl von Vorschriften erlassen, die von den Schlachtbetrieben zu beachten sind. Die zu beachtenden Gesetze und Verordnungen sind zahlreich und aus unterschiedlichen Sparten. Zudem werden diese offenbar regional unterschiedlich ausgelegt. Dadurch ist die Situation unübersichtlich und teilweise widersprüchlich. Gerade für kleine Schlachtbetriebe und Neugründungen ist das sehr unbefriedigend. Die Rahmenbedingungen und die Unsicherheit in Bezug auf gesetzliche Vorschriften sind auch Grund dafür, dass sich einige Befragungsteilnehmer mit eigener Schlachtung gegen die Aufnahme/Erweiterung der Lohnschlachtung oder Öko-Zertifizierung aussprechen. Zudem gibt es zwar vier Direktvermarkter die am Aufbau von Schlachtkapazitäten interessiert sind, aber vor dem bürokratischem Aufwand und den zahlreichen gesetzlichen Rahmenbedingungen zurückgeschrecken.

##### 3.1.2 Angebot von regelmäßigen Weiterbildungsmöglichkeiten

Eine Unterstützung der landwirtschaftlichen Betriebe mit Direktvermarktung könnte daher das Angebot von Schulungen und Weiterbildungen für Schlachtstättenbetreiber und Interessenten am Aufbau einer eigenen Schlachtung sein. In möglichst jährlich durchgeführten Seminaren könnte das nötige „Know-how“ vermittelt und die bereits vorhandenen Kenntnisse auf den aktuellsten Stand gebracht werden. Die Unterstützung der beteiligten Institutionen beispielsweise Veterinärämter, Lebensmittelüberwachung, Ökozertifizierungsstellen müsste Voraussetzung sein, um möglichst qualifizierte -auf Thüringen zutreffende- Lehrinhalte vermitteln zu können. In den Weiterbildungen (die beispielsweise von der Landvolkbildung organisiert werden könnten) müsste eine große Bandbreite von Inhalten wie:

- Sachkundenachweise/berufliche Voraussetzungen; Mindestlohn
- bauliche Anforderungen (Trennung Tötung/Zerlegung/Schlachtung, Abwasser, Ausrüstung(Edelstahl, Waschbecken,...))
- technische Anforderungen (tierartenspezifisch)
- hygienische Vorschriften, Kühlung, Lagerung
- Entsorgung Schlachtabfälle
- konkrete Kontrollinhalte (Kühl-Temperatur des Fleisches, vorzulegende Dokumente, Aufzeichnungspflichten, Aufbewahrungspflichten,....)



- Vermarktung, Kostenkalkulation, Tiertransport
- Voraussetzungen/Kosten Öko-Zertifizierung
- sonstige gesetzliche Bestimmungen

abgedeckt werden, um ein breites Publikum zu erreichen. Nicht zuletzt dienen solche Veranstaltungen dem Erfahrungsaustausch zwischen Produzenten, Direktvermarktern, Anlagenbauern und Behörden. Sie leisten einen wichtigen Beitrag Vernetzungen zu etablieren und die Kommunikation zwischen den verschiedenen regionalen Akteuren zu verbessern.

## 3.2 Lösungsvorschlag: Plattform für Schlachtstätten

### 3.2.1 Hintergrund

In der Befragung der Direktvermarkter fiel auf, dass die Schlachtstättenfindung problematisch ist. Dies spiegelt sich bei der Wichtung der Probleme der unzufriedenen Direktvermarkter wieder. Es kristallisierten sich die Transportentfernung und die Schlachtstättenfindung als besonders schwerwiegend heraus. Häufig genannte Defizite beim Auffinden einer Schlachtstätte sind:

- ein geeignetes Lohnschlachtungsunternehmen mit freien Kapazitäten zu ermitteln, welches die produzierte Tierart oder Tierkategorie in der gewünschten Qualität schlachtet,
- bei Bedarf eine Öko-Zertifizierung besitzt und
- Zusatzdienstleistung wie Zerlegung und Verarbeitung anbietet.

Die oben genannte Sachlage trifft insbesondere auf Öko-Betrieb zu. Für sie ist es besonders schwierig einen geeigneten Schlachthof, d. h. mit Öko-Zertifizierung und in unmittelbarer Nähe (Fahrzeit max. eine Stunde), zu finden.

Außerdem wurde der Eindruck vermittelt, dass oftmals nicht bekannt ist wo sich ein adäquater Schlachthof befindet. Die Suche nach einem solchen stellt sich für die Direktvermarkter auch als besonders schwierig heraus, da es in Thüringen keine Plattform oder übersichtliche Informationsmöglichkeit zu Schlachtstätten mit Lohnschlachtung und deren Dienstleistungsangeboten gibt. Zwar existieren beispielsweise im Internet viele Möglichkeiten der Informationsgewinnung über Homepages, jedoch fehlt ein schneller Gesamtüberblick über alle Thüringer Schlachtstätten. Eine entsprechende Plattform kann auch einen Anteil dazu leisten andere Schlachtstätten aufzuzeigen und die des Öfteren bemängelte Alternativlosigkeit zu relativieren.

### 3.2.2 Eine für alle zugängliche Plattform mit Schlachtstätten in Thüringen und deren Dienstleistungsangeboten

Eine zentrale, übersichtliche und freiwillige Aufstellung von Schlachtstätten/Lohnschlachtern in Thüringen könnte diese Lücke schließen und für mehr Transparenz sorgen. Neben der Angabe welche Tiere im Lohn geschlachtet werden können, wäre eine Auflistung von Zusatzleistungen wie Öko-Zertifizierung, Zerlegung/Verarbeitung, Fleischreifung, Vakuumierung, ggf.

Rücktransport von Fleisch/Fleischteilen usw. von Vorteil. Natürlich sind Kontaktdaten wie Anschrift, Telefonnummer und gegebenenfalls Öffnungszeiten ebenfalls aufzuführen. Die Freiwilligkeit der Listung der Schlachtstätten muss Basis sein. Hilfreich ist eine Karte mit allen gelisteten Schlachtstätten, um die Entfernung/Straßenverbindung zu einer geeigneten Schlachtstätte schnell abschätzen zu können. Die gesammelten Daten bedürfen einer regelmäßigen Wartung und Aktualisierung, welche mindestens ein Mal im Jahr durchzuführen wäre.

Eine derartige Auflistung von zugelassenen Schlachthöfen mit Zusatzinformationen kann auf einer bereits bestehenden Homepage relativ unproblematisch ergänzt werden. Bei der „Initiative Tierwohl“ (siehe Anhang 14, Seite XXI) oder auf der Homepage des Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen (Quelle (Zugriff am 13.05.2015): <http://www.oeko-komp.de/index.php?id=1349>) existieren bereits ähnliche Aufstellungen.

### 3.3 Lösungsvorschlag: Mobile Schlachtung

#### 3.3.1 Hintergrund

Von den befragten Direktvermarktern ohne eigene Schlachtstätte haben 22 eine eigene Zerlegung. Lediglich einer dieser Betriebe hat keine Verarbeitung. Deshalb ist es naheliegend, dass diese landwirtschaftlichen Unternehmen nur die Stufe „Schlachtung“ benötigen. In diesen Fällen existiert meist schon ein hygienischer Raum zur Zerlegung und Verarbeitung, sodass der Schlachtkörper nirgends zwischengelagert werden muss. Aus diesem Grund wäre ein mobiles Schlachtsystem praktisch, da unnötige Transporte für das Tier bzw. das Fleisch wegfallen würden. Das Tier kommt quasi nicht zum Schlachthof, sondern die Schlachterei zum Tier.

#### 3.3.2 Mobiles Schlachtsystem

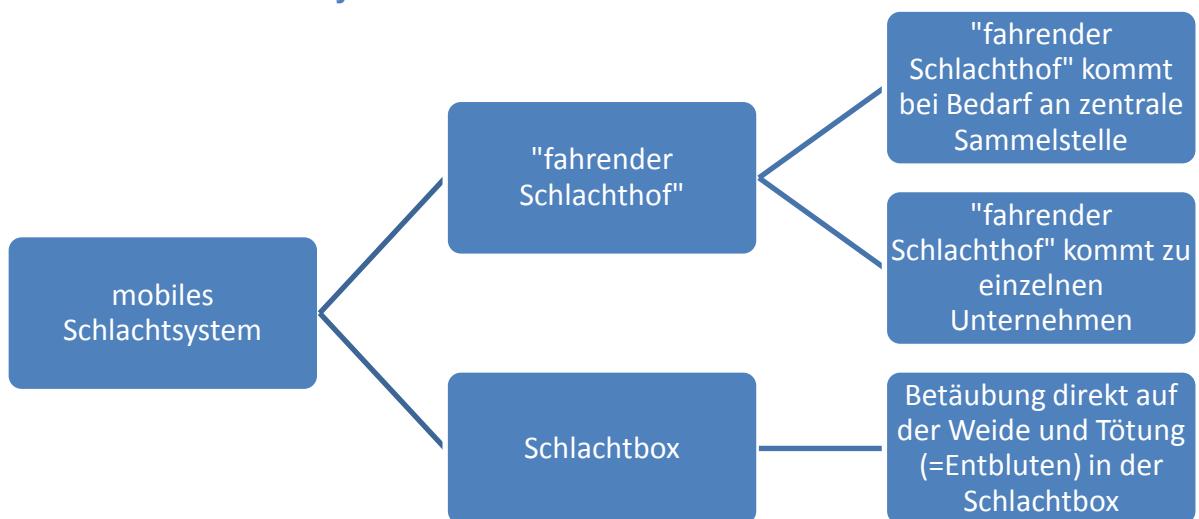


Abbildung 16: Mobile Schlachtsysteme in Europa

In verschiedenen Ländern Europas, beispielsweise England, Schweden und Österreich, gibt es bereits „fahrenden Schlachtstätten“. Meist handelt es sich um Schlachtmobile in Form von umgebauten LKWs. In Österreich ist ein „fahrender Schlachthof“ in Form eines LKW patentiert und auch zum Einsatz gekommen.<sup>26</sup> Inwieweit dieses System noch existiert ist nicht bekannt. In Schweden wurde 2014<sup>27</sup> ein Schlachtmobil vorgestellt und als Projekt gestartet. Zur Wirtschaftlichkeit des Systems und Einsätzen in Deutschland/Thüringen können derzeit keine Aussagen getroffen werden. Eine andere Möglichkeit, die auch in Deutschland vereinzelt Anwendung findet, ist eine Art Anbaugerät für Traktoren, auch als Schlachtbox bezeichnet. Bei diesem System wird das Tier unter Einhaltung der jeweiligen gesetzlichen Bedingungen vor Ort getötet und entblutet. Nach dem Ausbluten wird es dann zur Weiterverarbeitung zum Zerlegungs- bzw. Verarbeitungsort transportiert.<sup>28</sup> In Baden-Württemberg ist das Modell einer mobilen Schlachtbox im Einsatz.<sup>29</sup>

Vor dem Einsatz von mobilen Schlachtsystemen müssen die gesetzlichen Rahmenbedingungen abgeklärt werden.

---

<sup>26</sup> Quelle: <http://www.mobile-schlachtsysteme.at/>, [http://www.wirtschaftspresso.dienst.at/index.php?site=artikel\\_show&artikelid=3695&ausgabenr=972](http://www.wirtschaftspresso.dienst.at/index.php?site=artikel_show&artikelid=3695&ausgabenr=972)

<sup>27</sup> Quelle: <http://www.agrarheute.com/mobile-schlachterei-soll-stress-reduzieren>

<sup>28</sup> Quelle:  
[http://www.google.de/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fwww.uria.de%2Fdata%2Fdownload%2FPresse%2Fmobile\\_Schlachtung\\_bioland.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Fwww.uria.de%2Findex.php%3Fidcat%3D5&h=1696&w=2524&tbnid=ESNZIDAwmK7TM%3A&zoom=1&docid=ZB6he6RSYxQDlM&ei=pQiEVZf1GI X0UKG2ooAG&tbo=isch&iact=rc&uact=3&dur=241&page=1&start=0&ndsp=41&ved=0CCcQrQMwAg](http://www.google.de/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fwww.uria.de%2Fdata%2Fdownload%2FPresse%2Fmobile_Schlachtung_bioland.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Fwww.uria.de%2Findex.php%3Fidcat%3D5&h=1696&w=2524&tbnid=ESNZIDAwmK7TM%3A&zoom=1&docid=ZB6he6RSYxQDlM&ei=pQiEVZf1GI X0UKG2ooAG&tbo=isch&iact=rc&uact=3&dur=241&page=1&start=0&ndsp=41&ved=0CCcQrQMwAg)

<sup>29</sup> Quelle: Text „hofnahe Schlachtung“, <http://www.iss-tt.de/>

Tabelle 18: Für und Wider einer mobilen Schlachteinrichtung

Pro	Contra
keine stressigen Tiertransporte (Tierwohl, Auswirkung auf Fleischqualität)	hoher Investitionsaufwand, kein Investor vorhanden
Landwirt bekommt Auskunft über Gesundheitszustand seiner Tiere	Zulassung für jeden Landkreis notwendig in dem Einsatz geplant ist
Merksmal „regional“ bleibt glaubwürdig	viele EU-Standards sind einzuhalten
Warmfleischverarbeitung möglich-> nochmalige Qualitätsaufwertung und Steigerung der Vermarktungschancen	Platzproblem (muss den Vorgaben der Richtlinien für Schlachtstätten entsprechen und für den Straßenverkehr geeignet sein); Standplatz erforderlich
fast wie eigene Schlachtstätte -> übernimmt viele Vorteile dieser (z.B. eigene Zeiteinteilung etc.), bedarfsgerechte Schlachtungen möglich	bisher in Thüringen noch keine Erfahrungen, insbesondere zur Wirtschaftlichkeit können keine Aussagen gemacht werden
kein zusätzliches Transportfahrzeug, kurze Transportwege	Kühlmöglichkeiten müssen für nicht sofort verarbeitbare Schlachtkörper vorgehalten werden

### 3.4 Lösungsvorschlag: Regionale(n) Schlachtstätte(n) unterstützen

#### 3.4.1 Hintergrund

Innerhalb der Landkreise Thüringens können teilweise Tendenzen in Bezug auf die Zufriedenheit der Direktvermarkter mit der aktuellen Schlachtstättensituation erkannt werden. So sind die Befragungsteilnehmer (ohne eigene Schlachtung) des Saale-Holzland-Kreises grundsätzlich unzufrieden. Die relativ großen Schlachtentfernungen und damit im Zusammenhang stehenden langen Transportzeiten bis zur nächsten Schlachtstätte werden kritisch gesehen. Auch in den Experteninterviews mit einem Vertreter der Thüringer Direktvermarkter bzw. einem Vertreter des Thüringer Bauernverbandes und einem Schweineproduzenten wurde dargelegt, dass insbesondere in der Region Mittel/Ostthüringen (SHK, SOK, SLF-RU, IK) seit der Schließung von Jena und Nohra adäquate Schlachtstätten fehlen. Es wird weiterhin konkretisiert, dass eine regionale Wertschöpfungskette zurzeit nicht sichergestellt werden kann. Befürchtet wird ein neuer Lebensmittel-„Skandal“, da die Tiere zum Teil sehr lange Transportwege und -zeiten bis zum Schlachthof zurücklegen müssen (Tierwohl) und das Fleisch auch wieder zu den Direktvermarktern transportiert werden muss. Der

„regionale Bezug“ bzw. das Verkaufsargument „aus der Region – für die Region“ ist nur noch bedingt zu gewährleisten. Für die Direktvermarkter gestaltet sich zudem der Transport der Tiere schwierig, da die in den landwirtschaftlichen Betrieben vorhandenen Fahrzeuge meist nicht für längere Strecken geeignet sind. Die Tiere müssen daher über Lohnunternehmen zum Schlachthof gebracht werden.

Im Rahmen der Schließung der Schlachtstätte in Jena wurde von dem interviewten Schweineproduzenten bereits an einem Konzept für einen neuen Schlachthof in Mittel/Ostthüringen gearbeitet. Der Plan sah zunächst vor, dass sich etwa 15 Landwirtschaftsbetriebe aus Mittel- und Ostthüringen zusammenschließen und ihre Tiere an den neu errichteten Schlachthof mit zentraler Lage liefern und anschließend direktvermarkten. Das ermittelte Schlachtpotenzial entspricht in etwa dem einer mittleren Schlachthofgröße in Thüringen. Die vorgelegten Unterlagen lassen die Bereitschaft der Direktvermarkter Mittel/Ostthüringens an eine regionale Schlachtstätte zu liefern erkennen. Eine Sicherheit, dass die Unternehmen ihre Tiere tatsächlich liefern gibt es nicht. Das Projekt scheiterte letztlich an der relativ hohen Investitionssumme und dem langfristig sicherzustellenden Management des Schlachthofes.

Die folgenden Diagramme basieren auf den Datenerhebungen der Planungsdaten des Schweineproduzenten und den Befragungen der ThLG. Sie bilden die Summen der kalkulierten Schlachtungen aus den 15 (wie bereits oben erwähnt) Betrieben in blau dargestellt. Hinzu kommt das - rot abgebildete - maximale Schlachtaufkommen der befragten Direktvermarkter (Befragung der ThLG). Die Diagramme zeigen lediglich ein mögliches Schlachtaufkommen an Rindern und Schweinen je Jahr. Zahlen über Schafe und Ziegen sind aufgrund der geringen Anzahl nicht dargestellt.

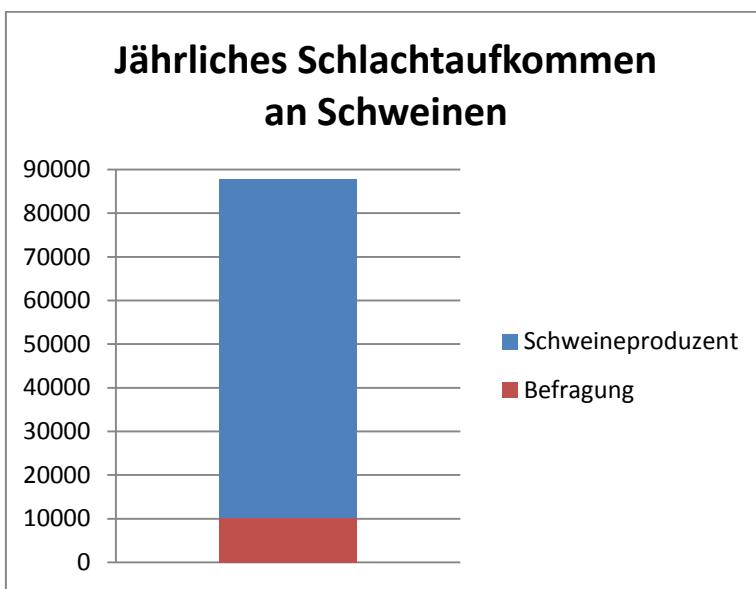


Abbildung 17: Potentielles jährliches Schlachtaufkommen an Schweinen in Stück

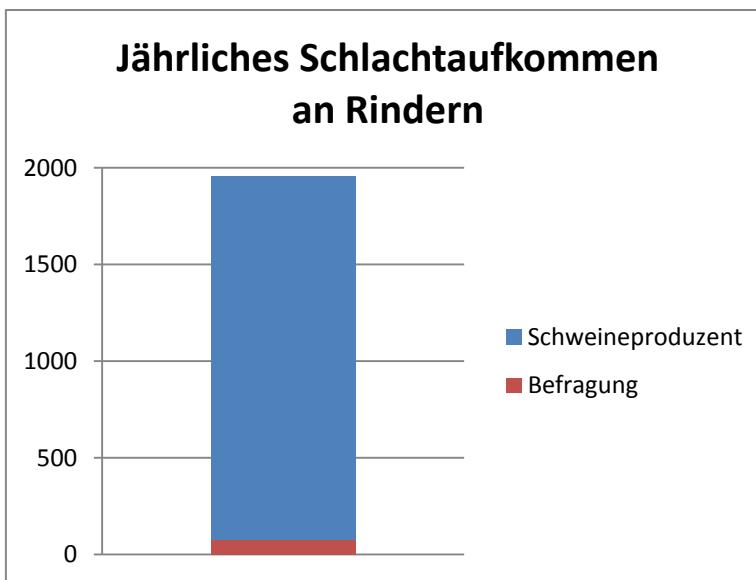


Abbildung 18: Potentielles jährliches Schlachtaufkommen an Rindern in Stück

#### 3.4.2 Schlachtstätte(n) in Mittel/Ostthüringen

Durch die Schließung der beiden Schlachtstätten in Nohra und Jena ist für die Erzeuger in Ost/Mittelthüringen eine besondere regionale Situation entstanden. Prinzipiell ist ein Schlachthof in Mittel/Ostthüringen zu befürworten, um die Regionalität zu stärken und durch verkürzte Transportzeiten einen Beitrag zum Tierwohl zu leisten. Zudem könnte dies die Arbeit der Direktvermarkter erleichtern und Alternativen bei der Schlachtstättenwahl aufweisen. Der auf den Schlachtunternehmen lastende Preisdruck ist gewaltig. Mit knapp 90.000 Schweinen (1.730 Schweine je Woche, bei kontinuierlicher Produktion!) und 2.000 Rindern liegen die hier ermittelten Zahlen deutlich unter den empfohlenen Mindestkapazitäten (4.000 Schweine je Woche) ab denen eine Kostendegres-



sion zu erwarten ist. Demzufolge sind im Vergleich zu industriellen Schlachtstätten (9 - 15 €/Schlachtschwein) erheblich höhere Schlachtkosten (20 – 35€/Schlachtschwein) zu erwarten. Hinzu kommt das zu erwartende diskontinuierliche Schlachtviehaufkommen, welches zu einer nicht kalkulierbaren Kostensteigerung beitragen kann.

Ein professionelles Management wäre daher Grundvoraussetzung für eine dauerhafte Etablierung. Das Risiko der dauerhaften Nichtauslastung und Unwirtschaftlichkeit des Schlachthofes ist nicht unerheblich. In der Regel bestehen keine festen Vertragsbeziehungen zwischen den Schlachthöfen und den Erzeugern, wodurch eine dauerhafte Auslastung der Schlachtstätte nicht sichergestellt werden kann. Die Wirtschaftlichkeit eines Schlachthofes hängt aber – wie bereits in Punkt 1.3.2., Seite 13 beschrieben – wesentlich von der Auslastung und der Anzahl der Schlachttiere ab. Zu berücksichtigen sind auch die Befragungsergebnisse der bestehenden Schlachthöfe, welche noch freie Kapazitäten aufweisen. Inwiefern die Produzenten/Direktvermarkter bereit sind für kürzere Wege zum Schlachthof auch höheren Schlachtkosten zu akzeptieren kann langfristig nicht abgeschätzt werden und müsste vor einer Investitionsentscheidung verbindlich geklärt werden. Vor- und Nachteile einer neuen Schlachtstätte sind in Tabelle 19 aufgelistet.

Alternativ zu einem größeren Schlachthof – wie im Konzept des Schweineproduzenten vorgesehen – wären auch mehrere kleinere Schlachtstätten mit Lohnschlachtung, die beispielsweise von Direktvermarktern betrieben werden, denkbar. Erfolgreiche Beispiele in Thüringen gibt es bereits.

Jedoch ist auch eine hofeigene Schlachtstätte in der Regel mit hohen Investitionen für Räume und technische Anlagen verbunden und die gesetzlichen Rahmenbedingungen müssen eingehalten werden. In kleinen Betrieben lassen sich die Investitionskosten nur auf vergleichsweise wenige Schlachtungen umlegen. Auch der Managementaufwand und ggf. zusätzliche Personalkosten müssen durch höhere Schlachtkosten (für Lohnschlachtung) und letztlich höhere Warenpreise ausgeglichen werden.

Tabelle 19: Für und Wider einer Schlachtstätte an einem Standort in Mittelthüringen

Pro	Contra
Schaffung einer Schlachtstätte für Direktvermarkter mit kleinen und mittleren, teilweise auch diskontinuierlich anfallenden Schlachtviehaufkommen, Regionalität gesichert	geforderte Flexibilität und geringes Schlachtviehaufkommen verursachen voraussichtlich relativ hohe Schlachtkosten/Nebenkosten (Entsorgung), Investor ?
scheinbar bestehender Bedarf insbesondere in Mittel/Ostthüringen	Risiko der Nichtauslastung, da derzeit geringe Bereitschaft der DV zu festen vertraglichen Bindungen
auch für Direktvermarkter mit eigener Schlachtung Schlachtstätte in naher Umgebung vorteilhaft (um „Überproduktion“ abzusetzen oder zusätzliche regional erzeugte Fleischteile/Fleisch zu beziehen)	<u>dauerhafte</u> Auslastung nicht gewährleistet (keine Sicherstellung möglich, dass Betriebe an „neuen“ Schlachthof liefern, da meist keine Verträge/ Belieferung des neuen SH trotz ggf. höherer Preise?)
Transportzeiten/Entfernung verkürzen sich	Infolge teilweiser diskontinuierlicher Anlieferungen und uneinheitlicher, kleiner Chargen hoher Aufwand für Management des Schlachthofes, qualifiziertes Personal erforderlich
Mittel gegen bedauerte Alternativlosigkeit	freie Wahl des Schlachthofes durch DV bewirkt auch hohes Risiko für neuen Schlachthof
Engpässe für Öko-Zertifizierung können reduziert werden	zurzeit noch geringes Aufkommen von Öko-Schlachtvieh, regelmäßiger Aufwand für Zertifizierung jedoch relativ hoch
Schlachtungen können auf Bedarf der Direktvermarkter angepasst werden	Hohe Nebenkosten je Schlachttier infolge kleiner Stückzahlen, komplette Verwertung des Schlachtkörpers ist zwingend erforderlich
Reaktion auf Forderungen der Verbraucher nach mehr Tierwohl und Regionalität	höhere Schlachtkosten führen zu höheren Endverbraucherpreisen um Wirtschaftlichkeit der DV zu gewährleisten, der Markt ist jedoch begrenzt. Daher können sie auch gewinnreduzierend bei DV wirken.
Schlachtungen kleiner Chargen möglich	Handelspartner für vergleichsweise geringe Produktionsvolumina müssen gesichert werden



### 3.5 Zusammenfassung der Lösungsansätze

Die zahlreichen zu beachtenden gesetzlichen Regelungen aus verschiedenen Bereichen, die im Zusammenhang mit der Schlachtung von Tieren existieren, sind für viele Direktvermarkter eine große Herausforderungen. Orientierung im Paragraphenschlachtfeld und Sicherheit bei Kontrollen könnte durch die Vermittlung des nötigen „Know-hows“ geschaffen werden, welches beispielsweise in Komplexseminaren vermittelt wird. Derartige Veranstaltungen dienen weiterhin dem Erfahrungsaustausch zwischen Produzenten, Direktvermarktern, Anlagenbauern und Behörden.

Bei der Suche und erfolgreichen Ermittlung einer geeigneten Schlachtstätte kann eine übersichtlich aufbereitete und aussagekräftige Listung von Lohnschlachtstätten und Lohnschlachtern mit deren Dienstleistungen in und um Thüringen Hilfe bieten. Um ein möglichst breites Publikum zu erreichen sollte eine leicht und für alle zugängliche Plattform für die Veröffentlichung gewählt werden. Möglich ist beispielsweise das World Wide Web.

Die Schaffung mobiler Schlachtkapazitäten wäre eine Möglichkeit zur Senkung von Transportentfernungen und Transportzeiten für Tierhalter mit kleinen Beständen und unkontinuierlicher Schlachtviehproduktion. Technische Lösungen existieren bereits. Analysen und weitere Untersuchungen zur Umsetzbarkeit in der Region und zur Wirtschaftlichkeit solcher Systeme sind jedoch erforderlich.

Mangelnde Wirtschaftlichkeit infolge geringer bzw. nicht gesicherter Auslastung ist das größte Hemmnis bei der Verwirklichung eines neuen Schlachthofes. Auch wenn damit für die Direktvermarkter viele Vorteile verbunden sind (kurze Transportwege und -zeiten, Sicherung der Regionalität, Flexibilität) werden die relativ höheren Schlachtkosten die Direktvermarkter immer wieder dazu bewegen, nach Alternativschlachthöfen zu suchen, wenn damit Kosteneinsparungen möglich sind. Eine mobile Schlachtanlage, sofern sie von Dritten als Lohnschlachtung betrieben wird, kann eine Erleichterung für die Direktvermarkter darstellen. Die Transportwege für die Tiere wären minimal und die Schlachtung kleinerer Chargen möglich. Aussagen zur Wirtschaftlichkeit können jedoch hier noch nicht gemacht werden.

Auch eine hofeigene Schlachtstätte ist in der Regel mit hohen Investitionen für Räume und technische Anlagen verbunden. In kleinen Betrieben lassen sich die Investitionen nur auf vergleichsweise wenige Schlachtungen umlegen. Hinzu kommen die in 3.1.1 angesprochenen Probleme. Heute realisierbare Produktionspreise decken in der Mehrzahl nicht die mit den Investitionen verbundenen zusätzlichen Kosten und Aufwendungen ab.

Mit der Anerkennung eines Qualitätsmerkmals „hofnahe, regionale Schlachtung“ durch den Verbraucher könnten die damit verbundenen höheren Herstellungskosten über den Warenpreis für den Direktvermarkter zumindest teilweise ausgeglichen werden. Erst, wenn der Verbraucher die Vorteile der hofnahen

Schlachtung als Qualitätsmerkmal anerkennt und die höhere Qualität auch erfährt bzw. begreift, kann durch höhere Preise auch die Wirtschaftlichkeit erreicht werden. Das bedeutet, dass im Zusammenhang mit den Bestrebungen zu mehr Regionalität und Tierwohl im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit die hofnahe bzw. regionale Schlachtung eine stärkere Rolle bekommen muss.

Anhang 1: Anzahl der Schlacht-, Zerlegungs-und Verarbeitungsbetriebe nach Landkreisen laut BLtU

Bundes-land	Landkreis	Schlacht- betriebe	Zerlegungs- betriebe	Verarbeitungs- betriebe	GESAMT
BB	Elbe-Elster	12	14	16	20
BW	Main-Tauber-Kreis	20	24	23	40
BY	Amberg, Stadt	2	6	5	7
BY	Amberg-Sulzbach	61	25	26	70
BY	Ansbach	62	35	36	84
BY	Ansbach, Stadt	2	8	5	9
BY	Aschaffenburg	13	16	25	40
BY	Aschaffenburg, Stadt	1	9	12	16
BY	Bad Kissingen	10	14	15	22
BY	Bamberg	14	5	7	20
BY	Bamberg, Stadt	1	8	8	11
BY	Bayreuth	32	6	10	40
BY	Bayreuth, Stadt	1	7	5	7
BY	Coburg	12	7	8	17
BY	Coburg, Stadt	0	2	2	2
BY	Erlangen	1	5	5	8
BY	Erlangen-Höchstadt	15	6	9	24
BY	Forchheim	24	4	5	28
BY	Fürth	15	6	8	21
BY	Fürth, Stadt	2	5	6	10
BY	Haßberge	9	9	13	19
BY	Hof	15	7	10	25
BY	Hof, Stadt	1	6	11	12
BY	Kitzingen	11	17	19	27
BY	Kronach	14	9	11	23
BY	Kulmbach	7	6	8	16
BY	Lichtenfels	18	3	4	21
BY	Main-Spessart	24	8	10	28
BY	Miltenberg	23	19	20	33
BY	Neumarkt i.d. Opf.	51	27	23	65
BY	Neustadt a.d. Aisch-				
BY	Bad Windsheim	46	18	18	57
BY	Neustadt a.d.				
BY	Waldnaab	46	32	33	55
BY	Nürnberg, Stadt	0	19	34	41
BY	Nürnberger Land	46	18	26	64
BY	Rhön-Grabfeld	7	12	11	15
BY	Schwabach	0	1	4	4
BY	Schwandorf	62	42	38	73
BY	Schweinfurt	13	13	16	25
BY	Schweinfurt, Stadt	0	5	7	7

Bundes-land	Landkreis	Schlacht- betriebe	Zerlegungs- betriebe	Verarbeitungs- betriebe	GESAMT
BY	Tirschenreuth	33	21	25	<b>41</b>
BY	Weiden i.d. Opf.	2	6	7	<b>9</b>
BY	Wunsiedel i. Fichtel- gebirge	10	5	8	<b>18</b>
BY	Würzburg	14	16	19	<b>30</b>
BY	Würzburg, Stadt	0	5	7	<b>9</b>
HE	Fulda	33	45	45	<b>54</b>
HE	Gießen	21	19	23	<b>43</b>
HE	Hersfeld-Rotenburg	31	36	37	<b>40</b>
HE	Kassel	2	5	6	<b>9</b>
HE	Landkreis Kassel	44	44	51	<b>55</b>
HE	Main-Kinzig-Kreis	39	23	30	<b>57</b>
HE	Marburg-Biedenkopf	45	6	9	<b>52</b>
HE	Schwalm-Eder-Kreis	51	46	48	<b>58</b>
HE	Vogelsbergkreis	24	12	20	<b>37</b>
HE	Waldeck-Frankenberg	30	41	42	<b>48</b>
HE	Werra-Meißner-Kreis	31	37	37	<b>39</b>
HE	Wetteraukreis	47	17	19	<b>58</b>
NI	Braunschweig, Stadt	1	9	21	<b>23</b>
NI	Gifhorn	7	6	13	<b>17</b>
NI	Goslar	5	8	11	<b>13</b>
NI	Göttingen	18	18	36	<b>46</b>
NI	Hameln-Pyrmont	7	6	10	<b>16</b>
NI	Helmstedt	6	4	5	<b>8</b>
NI	Hildesheim	8	15	20	<b>26</b>
NI	Holzminden	9	9	12	<b>19</b>
NI	Northeim	15	9	15	<b>26</b>
NI	Osterode am Harz	5	7	11	<b>15</b>
NI	Peine	5	5	7	<b>11</b>
NI	Region Hannover	22	32	59	<b>75</b>
NI	Salzgitter, Stadt	3	3	5	<b>8</b>
NI	Wolfenbüttel	6	3	6	<b>11</b>
NI	Wolfsburg, Stadt	1	3	10	<b>10</b>
NW	Höxter	32	29	37	<b>51</b>
NW	Lippe	24	17	39	<b>54</b>
NW	Paderborn	20	26	42	<b>50</b>
SN	Chemnitz	3	1	19	<b>19</b>
SN	Dresden, Stadt	6	8	28	<b>30</b>
SN	Erzgebirgskreis	49	2	70	<b>87</b>
SN	Leipzig	28	5	21	<b>41</b>
SN	Leipzig, Stadt	1	1	6	<b>8</b>
SN	Meißen	18	5	10	<b>24</b>
SN	Mittelsachsen	36	4	42	<b>56</b>

Bundesland	Landkreis	Schlachtbetriebe	Zerlegungsbetriebe	Verarbeitungsbetriebe	GESAMT
SN	Nordsachsen	13	3	13	<b>24</b>
SN	Sächsische-Schweiz-Osterzgebirge	22	7	19	<b>35</b>
SN	Vogtlandkreis	25	3	46	<b>55</b>
SN	Zwickau	27	0	39	<b>45</b>
ST	Anhalt-Bitterfeld	8	11	17	<b>21</b>
ST	Börde	7	8	18	<b>23</b>
ST	Burgenlandkreis	7	10	15	<b>21</b>
ST	Dessau-Roßlau	0	2	4	<b>4</b>
ST	Halle(Saale), Stadt	0	2	10	<b>10</b>
ST	Harz	13	16	29	<b>35</b>
ST	Jerichower Land	9	5	11	<b>17</b>
ST	Magdeburg	0	3	10	<b>10</b>
ST	Mansfeld-Südharz	17	13	21	<b>30</b>
ST	Saalekreis	5	8	12	<b>16</b>
ST	Salzlandkreis	7	12	29	<b>31</b>
ST	Wittenberg	9	10	17	<b>23</b>
TH	Altenburger Land	6	8	16	<b>21</b>
TH	Eichsfeld	15	11	21	<b>30</b>
TH	Eisenach	0	5	7	<b>8</b>
TH	Erfurt	4	5	15	<b>17</b>
TH	Gera	1	2	4	<b>5</b>
TH	Gotha	2	7	17	<b>18</b>
TH	Greiz	13	7	18	<b>28</b>
TH	Hildburghausen	4	3	9	<b>11</b>
TH	IIm-Kreis	1	0	13	<b>14</b>
TH	Jena	1	3	7	<b>8</b>
TH	Kyffhäuserkreis	12	2	11	<b>23</b>
TH	Nordhausen	7	6	11	<b>17</b>
TH	Saale-Holzlandkreis	5	13	21	<b>25</b>
TH	Saale-Orla-Kreis	9	6	9	<b>18</b>
TH	Saalfeld-Rudolstadt	1	5	12	<b>12</b>
TH	Schmalkalden-Meiningen	5	10	21	<b>22</b>
TH	Sömmerda	3	1	17	<b>19</b>
TH	Sonneberg	0	2	4	<b>4</b>
TH	Suhl	0	2	4	<b>4</b>
TH	Unstrut-Hainich-Kreis	5	9	18	<b>22</b>
TH	Wartburgkreis	6	11	14	<b>19</b>
TH	Weimar	0	1	3	<b>3</b>
TH	Weimarer Land	7	4	14	<b>19</b>

Anhang 2: Entwicklung der kleinsten und größten Rinderbestände in den Landkreisen Thüringen von 1992-2014<sup>30</sup>

Jahr	Rinder		
	Thüringen	Sonneberg	Saale-Orla-Kreis
1992	463.889	7.182	53.365
1994	462.097	7.670	51.908
1996	450.821	7.916	50.715
1999	410.619	7.084	45.408
2001	383.660	6.501	42.951
2003	360.586	6.446	40.393
2007	336.601	5.903	39.044
2010	334.898	6.533	37.877
2014	342.067	6.967	39.150

<sup>30</sup> Thüringer Landesamt für Statistik

Anhang 3: Schlachtkapazitäten von Schlachtstätten außerhalb Thüringens<sup>31</sup>

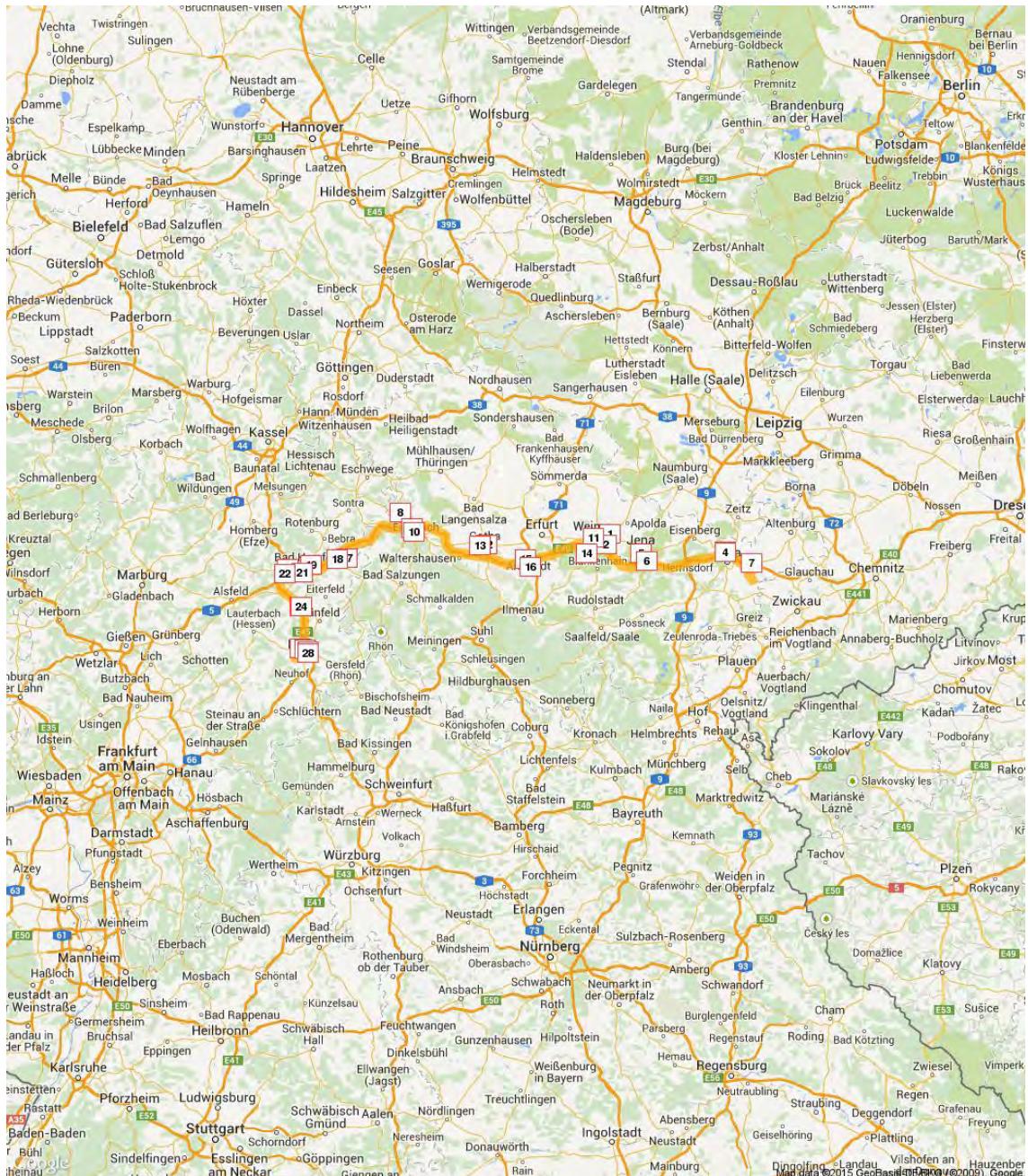
Standort	Bundesland	Landkreis	Kapazität	Quelle
Weißenfels	Sachsen-Anhalt	Burgen-landkreis	15.000 Schweine/Tag	<a href="http://www.mz-web.de/bernburg/2-500-neue-jobs-in-aussicht-bald riesiger-schlachthof-in-bernburg-,20640898,26516812.html">http://www.mz-web.de/bernburg/2-500-neue-jobs-in-aussicht-bald riesiger-schlachthof-in-bernburg-,20640898,26516812.html</a>
			20.000-23.000 Schweine/Tag (2006)	<a href="http://www.spiegel.de/wirtschaft/schweine-kulturkampf-in-der-stadt-des-schlachtens-a-427394.html">http://www.spiegel.de/wirtschaft/schweine-kulturkampf-in-der-stadt-des-schlachtens-a-427394.html</a>
Großostheim	Bayern	Aschaffenburg	405 t/Woche (2013)	<a href="http://www.fleischwirtschaft.de/branche/top/epaper/2013/">http://www.fleischwirtschaft.de/branche/top/epaper/2013/</a>
Erlangen	Bayern		73.792 Rinder inkl. Kälber/Jahr 211.119 Schweine inkl. Ferkel/Jahr	mündliche Auskunft des Schlachthofs Erlangen (Angaben von 2014)
Bayreuth	Bayern	Bayreuth, Stadt	ca. 51.600 Rinder/Jahr ca. 60.500 Schweine/Jahr	<a href="http://www.bayreuther-fleisch.de/de/unternehmensdaten.html">http://www.bayreuther-fleisch.de/de/unternehmensdaten.html</a>

<sup>31</sup> Einheiten der Kapazitätsangaben entsprechend der Quellen

Standort	Bundesland	Landkreis	Kapazität	Quelle
Fulda	Hessen	Fulda	100-120 GV/Woche; 1200 Schweine/Woche	<a href="http://www.oberhessische-zeitung.de/lokales/vogelsbergkreis/landkreis/immer-laengere-wege-fuer-vogelsberger-schlachttiere_13951355.htm">http://www.oberhessische-zeitung.de/lokales/vogelsbergkreis/landkreis/immer-laengere-wege-fuer-vogelsberger-schlachttiere_13951355.htm</a>
Kronach	Bayern	Kronach	700-800 Schweine/Woche 40-55 Rinder/Woche	<a href="http://www.infranken.de/regional/kronach/Kronach-profitiert-vom-Coburger-Fleischskandal;art219,480415">http://www.infranken.de/regional/kronach/Kronach-profitiert-vom-Coburger-Fleischskandal;art219,480415</a>

#### Anhang 4: Beispiele der Fahrtrouten

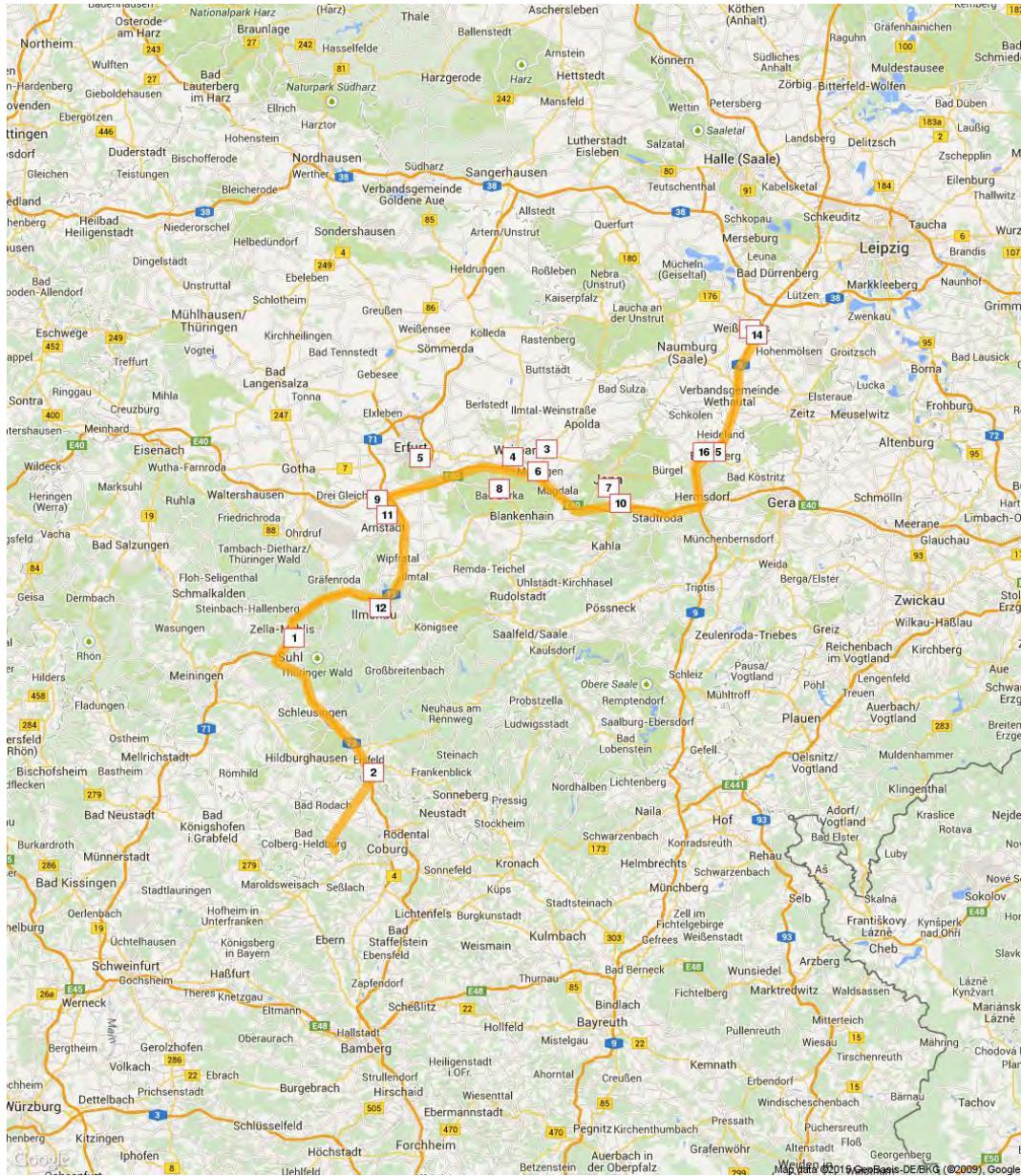
## LKW-Route Beispiel 1



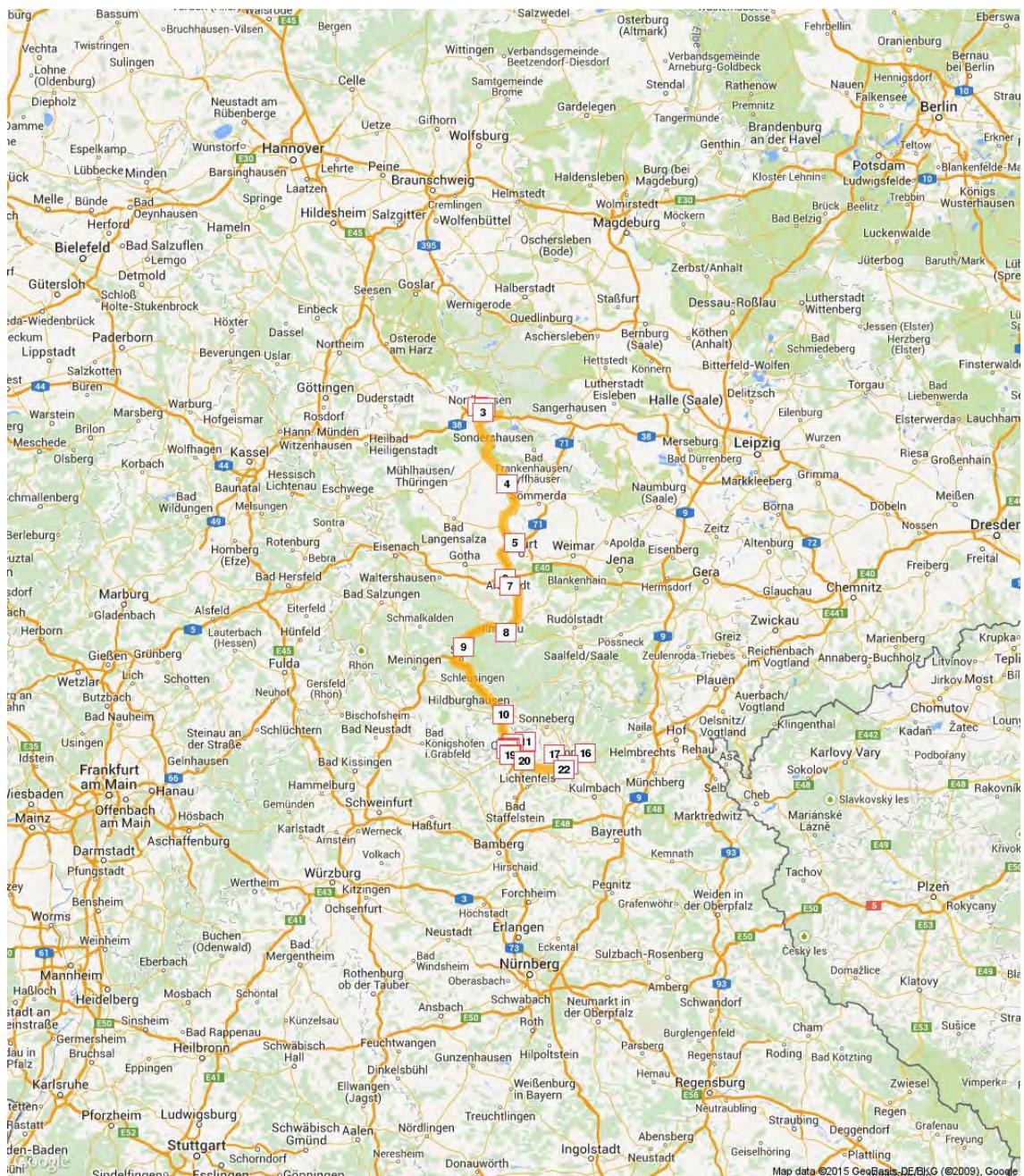
Quelle:

QuoNo:  
http://geome-3mo-store.s3.amazonaws.com/bp-sp-  
re-  
ports/route\_service\_corridor/Z2VvX3Zpc2l0b3JXZWQgRmViID1IDE0OjE1OjQ1ICswMDAwIDlwMTU  
=/201503030737\_04a6d600-a3a6-0132-7267-12313b084168.pdf

## LKW-Route Beispiel 2

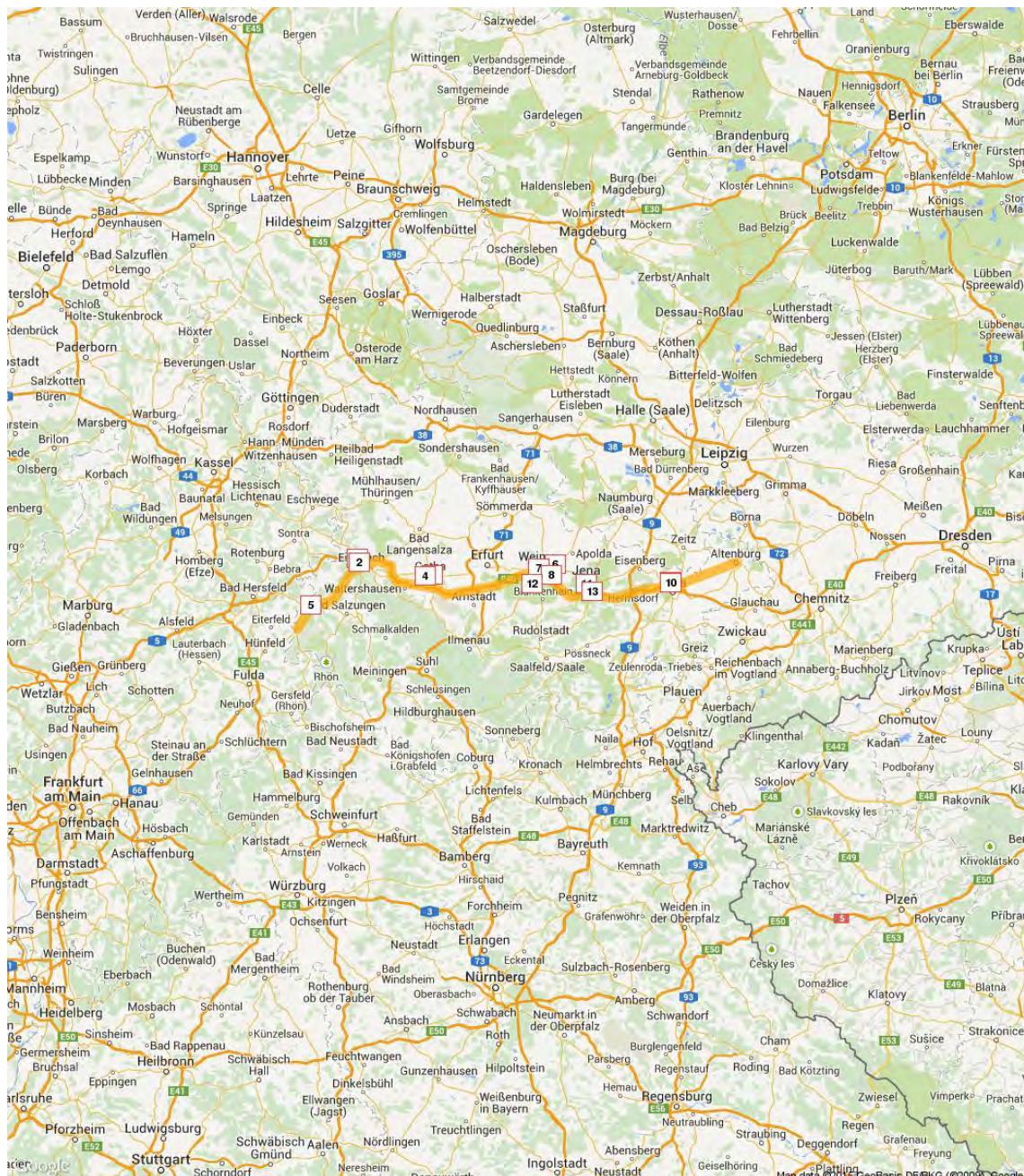


## LKW-Route Beispiel 3



Quelle: [http://geome-3mo-store.s3.amazonaws.com/bp-ports/route\\_service\\_corridor/Z2VvX3Zpc2l0b3JXZWQgRmViDI1IDE0OjE1OjQ1ICswMDAwIDIwMTU=/201503030753\\_3fbffad0-a3a8-0132-7269-12313b084168.pdf](http://geome-3mo-store.s3.amazonaws.com/bp-ports/route_service_corridor/Z2VvX3Zpc2l0b3JXZWQgRmViDI1IDE0OjE1OjQ1ICswMDAwIDIwMTU=/201503030753_3fbffad0-a3a8-0132-7269-12313b084168.pdf)

## LKW-Route Beispiel 4



Anhang 5: Tierarten mit Einteilung nach Größenkategorien unter Berücksichtigung der Anzahl von Haltungen der jeweiligen Tierkategorie

Tierarten nach Größen-kategorien	Anzahl Haltungen nach Größenkategorie
<b>Geflügel</b>	<b>24</b>
>1000	6
500-1000	4
300-499	1
100-299	2
50-99	2
20-49	4
k. A.	5
<b>Rinder</b>	<b>87</b>
>1000	3
500-1000	14
300-499	8
100-299	21
50-99	4
20-49	8
10-19	4
1-9	4
k. A.	21
<b>Schafe/Ziegen</b>	<b>27</b>
>1000	1
500-1000	4
300-499	1
100-299	3
50-99	2
20-49	3
1-9	1
k. A.	12
<b>Schweine<sup>32</sup></b>	<b>33</b>
>1000	6
500-1000	2
300-499	3
100-299	4
50-99	3
20-49	3
10-19	4
1-9	3
k. A.	5
<b>Schweine i. d. M.</b>	<b>15</b>
>1000	5
500-1000	2
100-299	1
50-99	1
10-19	1
k. A.	5
<b>Gesamtergebnis</b>	<b>186</b>

<sup>32</sup> Schweine = Mastschweine außerhalb der Maske, Ferkel, Zuchtsauen

Anhang 6: Anzahl der befragten Direktvermarkter nach Landkreisen und unter Berücksichtigung der Parameter Ökobetriebe, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Vermarktung

Landkreis	Anzahl Direkt-vermarkter	davon Öko-Betriebe	davon mit Schlachtung	davon mit Zerlegung	davon mit Verarbeitung	davon mit Vermarktung
Altenburger Land	2	0	0	0	2	2
Eichsfeld	7	2	3	5	5	5
Gotha	5	1	1	3	4	4
Greiz	3	1	3	2	1	1
Hildburghausen	2	0	1	1	1	2
IIm-Kreis	2	0	0	1	1	1
Jena	1	0	1	0	0	1
Kyffhäuserkreis	1	0	0	0	0	1
Nordhausen	4	1	4	4	4	4
Saale-Holzlandkreis	10	2	3	7	6	9
Saale-Orla-Kreis	6	1	2	4	4	5
Saalfeld-Rudolstadt	5	1	1	3	3	4
Schmalkalden-Meiningen	3	0	2	2	2	3
Sömmerda	1	0	1	1	1	1
Sonneberg	2	0	0	1	1	2
Unstrut-Hainich-Kreis	4	2	1	3	3	4
Wartburgkreis	6	1	2	5	6	6
Weimarer Land	1	0	1	1	1	1
<b>GESAMT</b>	<b>65</b>	<b>12</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>45</b>	<b>56</b>

Anhang 7: Zufriedenheit der Direktvermarkter mit eigener Schlachtung

Landkreis	Zufrieden mit Schlachtung	Direktvermarkter
Eichsfeld	Zufrieden	3
Gotha	Zufrieden	1
Greiz	Zufrieden	2
	k. A.	1
Hildburghausen	Zufrieden	1
Jena	Zufrieden	1
Nordhausen	Zufrieden	4
Saale-Holzlandkreis	Zufrieden	3
Saale-Orla-Kreis	Zufrieden	2
Saalfeld-Rudolstadt	Unzufrieden	1
Schmalkalden-Meiningen	Zufrieden	2
Sömmerda	Zufrieden	1
Unstrut-Hainich-Kreis	Zufrieden	1
Wartburgkreis	Zufrieden	2
Weimarer Land	Zufrieden	1
<b>GESAMT</b>		<b>26</b>

Anhang 8: Zufriedenheit der Direktvermarkter ohne eigene Schlachtung

Landkreis	Zufrieden mit Schlachtung	Direktvermarkter
Altenburger Land	Zufrieden	2
Eichsfeld	Zufrieden	2
	Unzufrieden	2
Gotha	Zufrieden	3
	Unzufrieden	1
Hildburghausen	Zufrieden	1
IIm-Kreis	Zufrieden	1
	Unzufrieden	1
Kyffhäuserkreis	Unzufrieden	1
Saale-Holzlandkreis	Unzufrieden	7
Saale-Orla-Kreis	Zufrieden	2
	Unzufrieden	2
Saalfeld-Rudolstadt	Zufrieden	3
	Unzufrieden	1
Schmalkalden-Meiningen	Zufrieden	1
Sonneberg	Zufrieden	1
	Unzufrieden	1
Unstrut-Hainich-Kreis	Zufrieden	2
	Unzufrieden	1
Wartburgkreis	Zufrieden	4
<b>GESAMT</b>		<b>39</b>
<b>davon</b>	<b>Zufrieden</b>	<b>22</b>
<b>davon</b>	<b>unzufrieden</b>	<b>17</b>

Anhang 9: Beziehungen zu Schlachtstätten bei Direktvermarktern (mit eigener Schlachtung)

Landkreis	Vertragsbeziehungen	Direktvermarkter:
<b>Eichsfeld</b>	<b>eher fest</b>	1
	<b>k. A.</b>	2
		3
<b>Gotha</b>	<b>fest</b>	1
<b>Greiz</b>	<b>fest</b>	1
	<b>k. A.</b>	2
		3
<b>Hildburghausen</b>	<b>lose</b>	1
<b>Jena</b>	<b>k. A.</b>	1
<b>Nordhausen</b>	<b>k. A.</b>	3
	<b>lose</b>	1
		4
<b>Saale-Holzlandkreis</b>	<b>k. A.</b>	3
<b>Saale-Orla-Kreis</b>	<b>k. A.</b>	2
<b>Saalfeld-Rudolstadt</b>	<b>k. A.</b>	1
<b>Schmalkalden-Meiningen</b>	<b>eher lose</b>	1
	<b>k. A.</b>	1
		2
<b>Sömmerda</b>	<b>k. A.</b>	1
<b>Unstrut-Hainich-Kreis</b>	<b>k. A.</b>	1
<b>Wartburgkreis</b>	<b>k. A.</b>	2
<b>Weimarer Land</b>	<b>eher fest</b>	1
<b>GESAMT</b>		<b>26</b>

Anhang 10: Beziehung zu den Schlachtstätten von Direktvermarktern ohne eigene Schlachtung

Landkreis	Vertragsbeziehungen	Direktvermarkter:
<b>Altenburger Land</b>		
	<b>eher lose</b>	1
	<b>fest</b>	1
		2
<b>Eichsfeld</b>		
	<b>fest</b>	2
	<b>k. A.</b>	2
		4
<b>Gotha</b>		
	<b>fest</b>	2
	<b>k. A.</b>	1
	<b>lose</b>	1
		4
<b>Hildburghausen</b>		
	<b>eher fest</b>	1
		1
<b>Ilm-Kreis</b>		
	<b>eher fest</b>	1
	<b>k. A.</b>	1
		2
<b>Kyffhäuserkreis</b>		
	<b>lose</b>	1
		1
<b>Saale-Holzlandkreis</b>		
	<b>eher fest</b>	1
	<b>eher lose</b>	2
	<b>fest</b>	2
	<b>lose</b>	2
		7
<b>Saale-Orla-Kreis</b>		
	<b>eher lose</b>	1
	<b>k. A.</b>	3
		4
<b>Saalfeld-Rudolstadt</b>		

Landkreis	Vertragsbeziehungen	Direktvermarkter:
	<b>eher fest</b>	1
	<b>k. A.</b>	1
	<b>lose</b>	2
		4
<b>Schmalkalden-Meiningen</b>		
	<b>lose</b>	1
		1
<b>Sonneberg</b>		
	<b>k. A.</b>	1
	<b>lose</b>	1
		2
<b>Unstrut-Hainich-Kreis</b>		
	<b>fest</b>	1
	<b>k. A.</b>	1
	<b>lose</b>	1
		3
<b>Wartburgkreis</b>		
	<b>eher fest</b>	1
	<b>eher lose</b>	1
	<b>fest</b>	1
	<b>lose</b>	1
		4
<b>GESAMT</b>		<b>39</b>

Anhang 11: Priorisierung der Probleme der mit der Schlachtung unzufriedenen Direktvermarkter

DV-ID	Transport-entfernung zu SH	SH-Findung	Transport zu SH	Transport zu Verarbeitung	Transport-entfernung zu Verarbeitung	Größe Char-gen	Transportzeit zu Verarbei-tung	Öko- Zertifizie-rung
23	1	1	1	1	1	1	1	1
42	4	3	2	3	4	4	2	4
44	2	1	2	3	4	1	4	4
52	1	1	1	3	3	3	4	1
61	1	4	1	1	1	4	4	4
63	1	1	2	3	3	4	2	3
64	1	1	4	1	4	2	4	4
66	1	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.	4
69	1	1	4	4	3	4	4	4
<b>MW</b>	<b>1,44</b>	<b>1,63</b>	<b>2,13</b>	<b>2,38</b>	<b>2,88</b>	<b>2,88</b>	<b>3,13</b>	<b>3,22</b>

Anhang 12: Häufig beliefernte Schlachthöfe

<b>SH-Name</b>	<b>Anzahl beliefernde DV</b>
Kronacher Schlachthof GmbH & Co. Betriebs KG	9
Südost-Fleisch GmbH Altenburg	9
TZG Ernstroda GmbH	5
Eichsfelder Zentralschlachthof GmbH	4
Fleisch- und Wurstwaren Schmalkalden GmbH	4
Fleischverarbeitungsbetrieb Zitzmann GmbH	4
Gönnataler Putenspezialitäten GmbH	3
Städtischer Schlachthof Bamberg	3
Agrargenossenschaft Harzungen mbH	2
Agrargenossenschaft Hörseltal e.G. Burla	2
Mühlhäuser Fleisch GmbH	2
Rhön-Grabfeld-Fleisch GmbH	2
Töttelstädter Fleisch- und Wurstwaren GmbH	2

Anhang 13: Befragungsergebnisse Schlachthöfe

SH-Name	Öko-Zertifikat	eigene Verarbeitung	eigene Vermarktung	Reifung von Fleisch möglich	Lohnschlachtung	Vertragsbeziehungen	Auslastung Kapazität	Bemerkung Kapazität	Zufrieden mit Situation	Bemerkung Situation
Schlachthof 1	nein	nein	ja	nein	ja	eher lose	nein	90% Auslastung	ja	hoffen dass es nicht schlechter wird, sind nur ein kleiner Schlachthof für die Region
Schlachthof 2	ja	ja	ja	ja	ja	fest	nein	20% freie Kapazität	ja	
Schlachthof 3	ja	ja	nein	nein	ja	fest	nein	dürften und könnten 1.000 Schweine mehr schlachten (lt. BImSCH)	ja	neue BImSch-Genehmigung; betriebswirtschaftliche Situation einiger Maßen gut Rahmenbedingungen gut - TAB, Finanzierung; gute Infrastruktur in Vergangenheit Großschlachthöfe gefördert -> war falscher Weg – es sollten regionale Strukturen gefördert werden, bewusster essen, , Wertigkeit von Fleisch erhöhen

Anhang 14: Beispiel einer Liste mit Schlachtstätte

In der Initiative Tierwohl  
zugelassene **Schlachtbetriebe für Schweine**

Diese Liste wird fortlaufend aktualisiert.



Name	Straße	PLZ	Ort	Land	Ansprechpartner	E-Mail
Agrargenossenschaft Neuzelle e.G.	Straße der Einheit 20a	15898	Neuzelle, OT Wellmitz		Frau Wittgen	h.wittgen@agrargenossenschaft-neuzelle.de
Andreas Weichslgärtner - Mottinger Hof	Motting 33	84137	Vilsbiburg		Herr Deß	ad@dessuq.de
B. Frenken GmbH	Paradiesstraße 19 / Schlachthof	52349	Düren		Herr Frenken	info@schlachthof-frenken.de
Bayreuther-Fleisch GmbH	Drossenfelder Straße 11	95445	Bayreuth		Herr Schmidt	QS@bayreuther-fleisch.de
Bildungs- u. Wissenszentrum Boxberg Schlachtstätte Boxberg	Seehöfer Straße 50	97944	Boxberg		Herr Dingler	reinhard.dingler@lsz.bwl.de
BMR Schlachthof Garrel GmbH	Dieselstraße 6	49681	Garrel		Herr Moermann	moermann@bmr-qarrel.de
Bochumer Fleischhandel GmbH & Co. KG	Freudenbergstraße 45 K	44809	Bochum		Frau Geldmacher	gs@bochumer-fleisch.de
Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG	Industriestraße 10	49681	Garrel		Herr Dr. Otto	Otto@goldschmaus.de
Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co. KG	Brandstraße 21	49393	Lohne		Herr Brand	brand.lohne@ewtel.net
Düringer Fleischkontor Engelbert Stukenburg GmbH & Co. KG	Lunestedter Straße 40	27612	Loxstedt-Düring		Herr Köneke	koeneke@dfkfleisch.de
EGO Schlachthof Georgsmarienhütte GmbH & Co. KG	Harderberger Weg 18	49124	Georgsmarienhütte		Frau Eckert	Tanja.Eckert@eichenhof.net
Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall AG	Raiffeisenstraße 18	74523	Schwäbisch Hall-Hessental		Herr Mack	walter.mack@besh.de
FVV Jedowski Unna mbH	Otto-Hahn-Straße 20	59423	Unna		Herr Jedowski	fvv-unna@jedowski.de
Fleisch- und Wurstwaren Schmalkalden GmbH Thüringen	An der Auehütte 21	98574	Schmalkalden		Frau Göpfert	goepfert@fleiwu-sm.de
Fleischversorgung Gelsenkirchen GmbH	Am Schlachthof 4a	45883	Gelsenkirchen		Herr Hoffmann	daniel.hoffmann@FvG-GmbH.de
Fleischversorgungszentrum Mannheim GmbH	Schlachthofstraße 21	68165	Mannheim		Herr Kampa	info@fvz-mannheim.de
Gebr. Gocksch KG	Füllenbruchstraße 179	32051	Herford		Frau Kutschke	einkauf@gocksch.de
Heinrich Manten GmbH & Co. KG Qualitätsfleisch vom Niederrhein	Möhrendyck 11	47608	Geldern		Frau Verheyen	nina.verheyen@heinrichmanten.de
Herbert Bayer KG	Schulstraße 1	56357	Niederwallmenach		Herr Dauer	w.dauer@fleischhof-bayer.de
Huber Fleischzentrum OHG	Konrad-Haller-Straße 6	71282	Hemmingen		Herr Huber	hartmut.huber@fleischzentrum-huber.de
Josef Werne GmbH Versandschlachterei	Garreler Weg/Bether-Ring	49661	Cloppenburg		Herr Pille	h.pille@sprehe.de
Klaus-Dieter Fuchs GmbH	Kreuzerweg 24	54595	Prüm		Frau Fuchs	schlachthof@fuchs-fleisch.de
Richard Basche GmbH & Co. KG Schlacht- und Zerlegebetrieb	Otto-Hahn-Straße 4	25524	Itzehoe		Herr Fischer	fischer@basche-fleisch.de

# Anlagenverzeichnis

---

- Anlage 1: Karte Nr. 1\_Abgrenzung des Untersuchungsgebietes
- Anlage 2: Karte Nr. 2\_Abgrenzung des Untersuchungsgebietes nach Landkreisen
- Anlage 3: Karte Nr. 3\_Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe nach Kategorien (BLtU) in Thüringen
- Anlage 4: Karte Nr. 4\_Anzahl der Schlacht-, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe im Untersuchungsgebiet
- Anlage 5: Karte Nr. 5\_Schlachtungen in Thüringen mit Tierarten und Schlachtzahlen
- Anlage 6: Karte Nr. 6a\_Abgrenzung des ursprünglichen Untersuchungsgebietes (100 km-Radius) und Abgrenzung der an Thüringen angrenzenden Landkreise
- Anlage 7: Karte Nr. 6\_Zugelassene Schlachtstätten in Thüringen und den angrenzenden Landkreisen nach BLtU
- Anlage 8: Experteninterview mit Vertreter der Thüringer Fleischergenossenschaft e.G.
- Anlage 9: Experteninterview mit Produzent und Vertreter des TBV
- Anlage 10: Experteninterview mit Vertreter Thüringer Direktvermarkter