

Abschlussveranstaltung des Forschungsprojektes „MarkiT“ Markenfleischprogramm - Integration von Tierwohl

Neumünster, 17.05.2018. Das Verbundprojekt „MarkiT“ (Markenfleischprogramm - Integration von Tierwohl) wird heute durch die öffentliche Abschlussveranstaltung mit dem Titel „WIE LÄSST SICH EIN TIERWOHL-UPGRADE REALISIEREN?“ beendet. Die wichtigsten Erkenntnisse zur Integration von Tierwohlbestrebungen in einem Markenfleischprogramm werden hier aus wissenschaftlicher und praxisrelevanter Sicht - vom Landwirt bis zum Verbraucher - vorgestellt. Eine Herausforderung besteht darin, die Wünsche der Konsumenten nach einer artgerechteren Schweinehaltung zu berücksichtigen und die Besonderheiten der Produktionsrichtlinien klar zu kommunizieren. Auf Basis dieser Forderungen und Herausforderungen für die Wertschöpfungskette startete im Dezember 2014 das vom BMEL und der Landwirtschaftlichen Rentenbank geförderte Verbund-Forschungsprojekt „MarkiT“. Verbundpartner sind die Fleischwerk EDEKA Nord GmbH, die Vermarktungsgemeinschaft für Zucht- und Nutztvieh ZNVG e. G., die Georg-August-Universität Göttingen, die Rheinische Friedrich-Wilhelms Universität Bonn und die Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung GIQS e. V. (<http://giqs.org/projekte/markit/>).

Eine stärkere Berücksichtigung des Tierwohls im Produktionsprozess von Lebensmitteln, wie z. B. erhöhte Nutztierhaltungsstandards auf landwirtschaftlichen Betrieben, wird von verschiedenen Seiten gefordert. Welche Maßnahmen hierfür geeignet sind, und wer dafür zahlen sollte, wird jedoch kontrovers diskutiert. Landwirte und Verbraucher stellen dabei nur den Anfangs- und Endpunkt einer bisweilen sehr langen Kette von beteiligten Unternehmen dar, ohne die die Änderungen von Standards nicht erfolgreich umgesetzt werden können. Das aus Mitteln des BMEL sowie Zweckvermögen des Bundes bei der Landwirtschaftlichen Rentenbank geförderte Projekt MarkiT widmet sich daher aus multidisziplinärer Sicht der Erforschung von Möglichkeiten, die gesamte Wertschöpfungskette auf die Sicherstellung eines erhöhten Tierwohls in der Schweinehaltung auszurichten.

Verbundpartner sind die Fleischwerk EDEKA Nord GmbH, die Vermarktungsgemeinschaft für Zucht- und Nutztvieh ZNVG e. G., die Georg-August-Universität Göttingen und die Rheinischen Friedrich-Wilhelms Universität Bonn sowie die Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung (GIQS e. V.).

Am Beispiel des bestehenden Markenfleischprogramms „Gutfleisch“ konnte mit der Unterstützung von ausgewählten Pilotbetrieben sowohl unter ökonomischen als auch sozialen Aspekten eine tieregerechtere Schweinehaltung untersucht werden. Die Analyse von Informationsbedarf, Gesamtkosten der Umsetzung und Investitionsbereitschaften in der Wertschöpfungskette wurde von der Universität Göttingen durchgeführt. Eine Verbraucherbefragung in EDEKA-Märkten der Region EDEKA Nord sowie Befragungen der Landwirte und ihrer Fachberater zur Umsetzbarkeit sowie Akzeptanz ausgewählter Tierwohlmaßnahmen ermöglichten Einblicke in die ökonomischen und sozialpsychologischen Potenziale und Barrieren. Hofbegehungen und Fokusgruppen mit

PRESSEMITTEILUNG

Verbrauchern lieferten zusätzliche Erkenntnisse zur Wahrnehmung und Akzeptanz der konventionellen Schweinehaltung mit MarkiT-Tierwohlmaßnahmen.

Die tiergesundheitliche Bewertung und Konzeption zur Erweiterung bestehender Auditaktivitäten hat die Universität Bonn vorgenommen. Es sind dabei die drei Qualitätsziele Reduktion des Antibiotikaeinsatzes, Verzicht auf mit Schmerzen verbundene Eingriffe und Einführung neuer Produktionsverfahren (z. B. Ebermast) definiert und anhand messbarer Parameter bewertet worden. Darüber hinaus wurde ein konzeptionelles Monitoringsystem erarbeitet. Die Erzeugergemeinschaft ZVNG bündelt die Schweine für das Gutfleisch-Programm. Sie vertritt die Interessen ihrer Mitgliedslandwirte, kommuniziert aber auch Zielvorgaben des Fleischwerks. Im Rahmen des Projekts war die ZVNG für die Bündelung und Durchführung der geplanten Maßnahmen in den Pilotbetrieben verantwortlich, welche mit der Auswahl, Beratung und Begleitung der Betriebe im Projekt einhergingen. Durchgeführte Schulungen dienten dem Wissenstransfer und Erfahrungsaustausch zwischen den Tierhaltern und Beratern.

Das Fleischwerk von EDEKA Nord untersuchte die Fleischqualitäten und ist das Bindeglied zwischen allen Beteiligten in der Prozesskette des Gutfleisch-Programms. Mithilfe der engen Zusammenarbeit von Forschungspartnern und der ZVNG ist das Fleischwerk für die Umsetzung der veränderten Produktionsbedingungen entlang der Prozesskette in dem bestehenden Markenfleischprogramm zuständig, damit unter praktischen Bedingungen Erkenntnisse gewonnen und nachhaltige Entscheidungen getroffen werden können.

Für den Erfolg eines Markenfleischprogramms wird nun eine effektive Strategie erarbeitet, um den Mehrwert des erzeugten Schweinefleisches in einem Markenfleischprogramm mit erhöhten Tierwohl-Anforderungen, der für die gesamte Wertschöpfungskette entsteht, zu kommunizieren.

Das Projekt

Das Verbundprojekt „MarkiT“ (Markenfleischprogramm - Integration von Tierwohl) wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert. Die Förderung erfolgt aus Mitteln des Zweckvermögens des Bundes bei der Landwirtschaftlichen Rentenbank. Der Projektträger ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Das Verbundprojekt dient zur Weiterentwicklung eines Markenfleischprogramms im Hinblick auf Tierwohl-Anforderungen, die über das gesetzliche Maß hinausgehen. Dafür ist die Entwicklung und Erprobung von Maßnahmen und Kriterien zur Integration von Tierwohlaspekten in die Produktionsrichtlinien der gesamten Wertschöpfungskette vorgenommen worden. Die Akzeptanz bei den Verbrauchern und Landwirten wurde hierbei berücksichtigt.

PRESSEMITTEILUNG

Die Projektpartner

- GIQS e. V. – übernimmt die Koordination des Projekts. Zudem realisiert GIQS zielgruppenorientierte Maßnahmen, um die Ergebnisse und die Erkenntnisse des Projekts zu verbreiten. www.giqs.org/projekte/markit/
- Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, International FoodNetCenter am Institut für Tierwissenschaften, Arbeitsbereich Präventives Gesundheitsmanagement - bewertet die Auswirkung und Effekte einzelbetrieblicher Maßnahmen auf den Gesundheitsstatus der Pilotbetriebe und die Tierwohlleistung der gesamten Wertschöpfungskette. Dazu sind einzelbetriebliche (Umsetzungsgrad der Programmanforderungen, MRSA- und ESBL-Monitoring und Therapieindex) und überbetriebliche (Anzahl lebenslang rückverfolgbarer Tiere, Vorinformationen, Rückinformationen, Nachweisdokumente) Indikatoren festgelegt worden. <https://www.foodnetcenter.uni-bonn.de/>
- Georg-August-Universität Göttingen, Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung, Abt. Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte - führt empirische Analysen zur Investitionsbereitschaft und Änderung der Handlungspraxis auf Seiten der landwirtschaftlichen Betriebe sowie der entlang der Wertschöpfungskette entstehenden Kosten und verbraucherseitigen Zahlungsbereitschaften sowie Informationsbedarfe durch. www.uni-goettingen.de
- Vermarktungsgemeinschaft für Zucht- und Nutzvieh ZNVG eG - hauptverantwortlich für die Durchführung der geplanten Maßnahmen in den Pilotbetrieben und die unterstützende Beratung der Landwirte. www.znvg.de
- Fleischwerk EDEKA Nord GmbH arbeitet mit allen Partnern eng zusammen, um über die Tierwohlmaßnahmen Entscheidungen zu treffen. www.edeka-nordfrischecenter.de

EDEKA Nord im Profil

EDEKA Nord hat ihren Sitz in Neumünster und ist eine von sieben genossenschaftlich organisierten Großhandlungen des EDEKA-Verbundes. Sie nimmt mit rund 700 Märkten und einer Gesamtverkaufsfläche von ca. 775.000 qm eine Spitzenstellung im norddeutschen Lebensmitteleinzelhandel ein.

Das Absatzgebiet umfasst Schleswig-Holstein, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern sowie Teile Niedersachsens und Brandenburgs. Mit einem Konzernumsatz von 2,9 Mrd. Euro im Jahr 2016 wird die führende Rolle als Nahversorger weiter gefestigt. Die Belieferung des Einzelhandels erfolgt aus den drei Logistikzentren Neumünster, Malchow und Zarrentin. Mit eigenen Produktionsbetrieben für Fleisch- und Wurstartikel sowie Backwaren garantiert EDEKA Nord „Frische für den Norden“.

Die selbstständigen EDEKA-Kaufleute profilieren sich durch einen auf die Kundenbedürfnisse vor Ort zugeschnittenen Sortimentsmix aus Marken, Eigenmarken und regionalen Produkten. Sie stehen für Lebensmittelqualität und Genuss. EDEKA Nord ist einer der größten Arbeitgeber im Norden mit rund 5.800 Beschäftigten und bildet im Groß- und Einzelhandel und in den Produktionsbetrieben mehr als 1.400 junge Menschen aus.