

16 Cent/kg SG mehr für speziell gefütterte Schweine

Ein neues Markenfleisch-Programm in Süddeutschland gibt die Rationsgestaltung für die Mastschweine genau vor. Der Preisaufschlag übersteigt den Mehraufwand.

Bisher lagen wir bei der Betriebszweigauswertung unseres Erzeugnisses eher im unteren Viertel. Seit wir Schweine für das Qualivo-Programm erzeugen, gehören wir zu den besten 25%, freut sich Ralf Gitschier. Seitdem der Mäster aus Denklingen in Oberschwaben nach den Richtlinien des Programmes füttert, erhöhten sich die Tageszunahmen seiner Schweine um 50 g auf über 800 g, die Futtermittelverwertung ging um 0,1 auf 1 : 2,84 zurück.

Entscheidend für die wirtschaftliche Verbesserung war jedoch der höhere Erlös. Sein Abnehmer zahlt ihm 16 ct pro kg SG Zuschlag auf die amtliche Preisfeststellung in Baden-Württemberg für E-P-Schweine. Der Aufschlag gilt für alle abgelieferten Tiere.

Der Basispreis bei 56 % Muskelfleischanteil (MFA) wird von der amtlichen Notierung abgeleitet. Dazu wird der ermittelte Preis zunächst durch den durchschnittlichen MFA aller bei der Preisfeststellung berücksichtigten Tiere geteilt und anschließend mit 56 multipliziert.

„Dadurch liegt der Basispreis für Qualivo-Schweine zwar um einige Cent unter dem ZMP-Preis“, erklärt Gitschier. Dafür sei aber die Abrechnungsmaske für typbetonte Schweine attraktiv. Zwischen 56 und 60 % MFA beträgt der Zuschlag 2 Cent für jedes zusätzliche Prozent MFA, zwischen 60 und 65 % Muskelfleischanteil sind es 1 Cent je Prozent. Auf der anderen Seite drohen Abschläge von 3 Cent je Prozent weniger Fleischanteil, wenn der MFA zwischen 51 und 56 % liegt. Das heißt: Zumindest bei sehr typbetonten

Schweinen hebt die Maske den Nachteil beim Basispreis weitgehend auf.

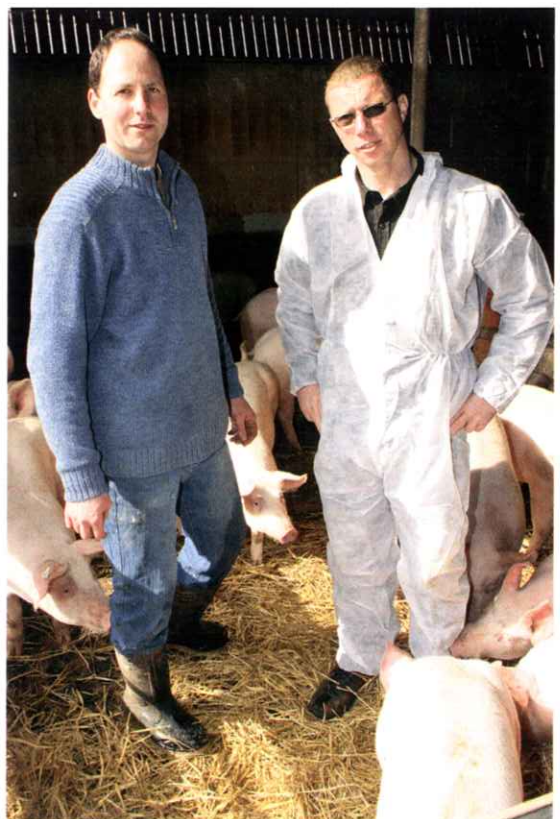
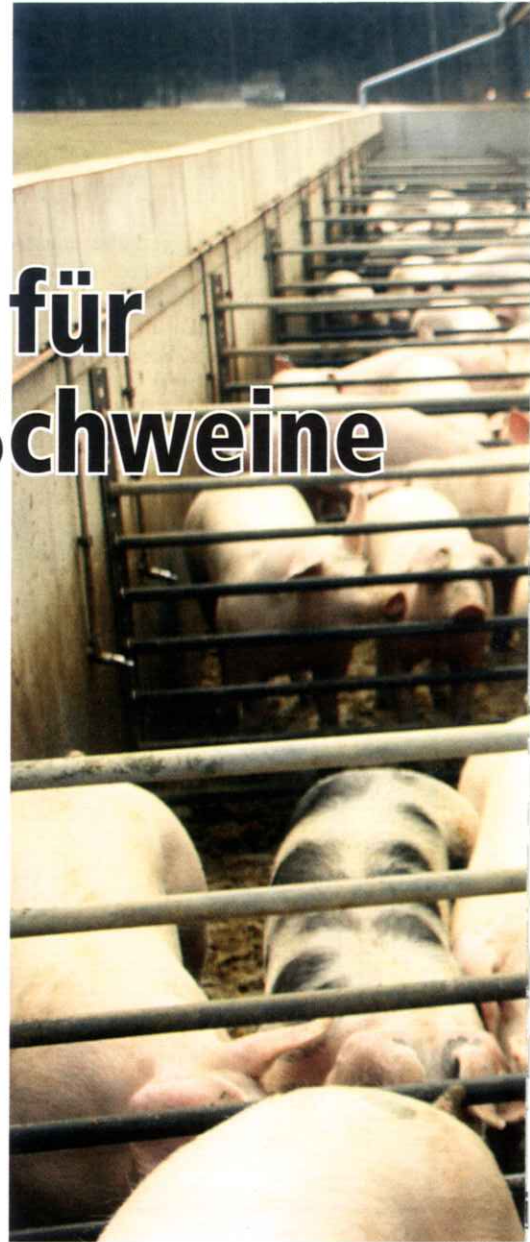
7,5 ct/kg SG höhere Futterkosten

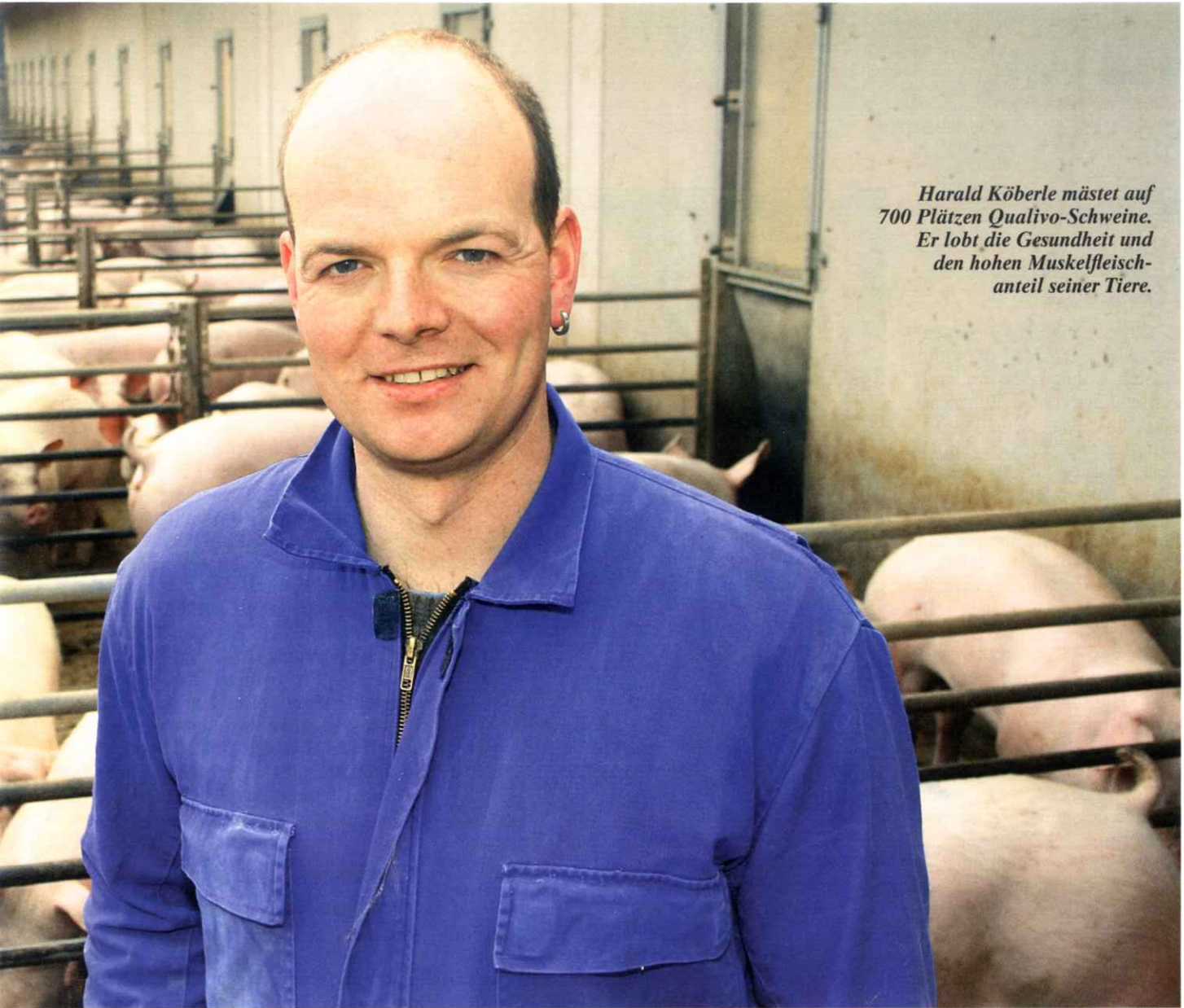
Unbestritten: Dem höheren Erlös des Premiumfleisch-Programms steht ein größerer Aufwand gegenüber. Zusätzliche Kosten entstehen Landwirt Gitschier vor allem durch die Fütterungsaufgaben. So muss der Sojaschrot aus gentechnikfreiem Anbau stammen, was Mehrkosten von 1,50 € pro erzeugtem Schwein verursacht. Dabei ist ein durchschnittlicher Preisabstand von 3 €/dt zu konventionellem Schrot unterstellt.

Stärker zu Buche schlägt das vorgeschriebene Qualivo-Mineralfutter, das eine Spezialmischung aus getrockneter Biestmilch, Kräutern, Hefen und hochwertigen Spurenelementen enthält. Dieser Zusatz soll das Immunsystem der Tiere anregen, eine bessere Futtermittelverwertung bewirken und zu einem höheren Anteil an intramuskulärem Fett führen. Das Mineralfutter ist rund 70 €/dt teurer als herkömmliche Ware. Dadurch entstehen Mehrkosten von 5,60 € pro Tier. In der Summe verteuern somit die Fütterungsaufgaben die Produktion um 7,10 € pro Schlachtschwein bzw. um etwa 7,5 ct/kg SG.

Daneben bestehen weitere Fütterungsaufgaben, die in der Regel aber keine weiteren Kosten verursachen. So ist die Ration in der Endmast ab 60 kg Lebendgewicht fest vorgeschrieben. Sie muss rund 70 % Gerste, 10 % Weizen, 20 % Sojaschrot und 3 % Qualivo-Mineralfutter enthalten. In der Vormast darf der Weizenanteil bis zu 30 % hoch sein.

Das Programm passt gut zum Betrieb: Ralf Gitschier (links) mit Berater Martin Russ.





Harald Köberle mästet auf 700 Plätzen Qualivo-Schweine. Er lobt die Gesundheit und den hohen Muskelfleischanteil seiner Tiere.

Möglichst wenig ungesättigte Fettsäuren

Mais und Maisprodukte, Rapsprodukte und Pflanzenöle dürfen während der gesamten Mast nicht verwendet werden. Denn alle diese Produkte haben einen vergleichsweise hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Nehmen Schweine diese Futtermittel auf, steigt auch der Anteil dieser Fettsäuren in ihrem Körperfett, was den Geschmack des Fleisches negativ beeinflussen soll (siehe Kasten „Schweiz: Fettzahl beeinflusst Preis“, Seite 106).

Für Schweinehalter Harald Köberle aus Ostrach, der auf gut 700 Plätzen Qualivo-Schweine mästet, war die Umstellung der Fütterung relativ einfach zu bewerkstelligen. Er hat gegenüber seiner vorherigen Ration lediglich den Gerstenanteil erhöht und den Ölanteil von knapp 1 % durch Glycerin ersetzt. „Ganz gleichwertig ist der Ersatz nicht, weil der Staubbindingseffekt nicht so gut ist wie beim Öl“, schränkt Köberle ein. Zudem sei Glycerin pro Energieeinheit etwas teurer.

Die Umstellung der Fütterung hat bei seinen Schweinen zwar zu keiner erkenn-

baren Verbesserung der biologischen Leistungen geführt. Sehr zufrieden ist er aber mit der Gesundheit seiner Tiere und dem hohen Muskelfleischanteil von durchschnittlich über 60 %.

Unterm Strich rechnet sich das Programm auch für Köberle, weil die Preismaske seine typbetonte Zweirassenkreuzung aus Deutscher Landrasse und Piétrain gut honoriert und den niedrigeren

Was ist Qualivo?

Qualivo ist ein Premiumfleisch-Programm, das das Schweizer Futtermittelunternehmen Hofmann AG in Bützberg entwickelt hat. Vor rund zehn Jahren haben Berater und Landwirte die Qualivo Deutschland GmbH gegründet und das Programm in Süddeutschland eingeführt, und zwar zunächst nur für die Rindermast. Die Richtlinien sehen hierfür u. a. eine Getreidemast ohne Silagen vor, aber mit viel Raufutter (Heu oder Stroh). Die teilnehmenden Landwirte verpflichten sich vertraglich, ihre Tiere nach den Qualivo-Richtlinien zu erzeugen. Die Mitgliedschaft wie bei einer Erzeugervereinigung ist hingegen nicht vorgeschrieben.

Das Programm hat sich seitdem behauptet, wenn auch auf bescheidenem Niveau. Jährlich werden in Deutschland rund 4000 Rinder nach Qualivo-Kriterien erzeugt und vermarktet. Verkauft wird das Fleisch größtenteils über Metzgereien. Mittlerweile bieten 160 Fachgeschäfte in Süddeutschland Qualivo-Produkte in ihren Verkaufstheken an.

Da Kunden immer wieder auch Qualivo-Fleisch vom Schwein gefordert haben, haben die Betreiber der Qualivo GmbH vor zwei Jahren ein ähnliches Programm für Schweine aufgelegt. Pro Woche werden derzeit in Süddeutschland insgesamt 370 Schweine über diese Schiene vermarktet. -do-

Basispreis zum großen Teil wieder wettmacht.

Planbefestigte Liegefläche

Hinzu kommt: Wie seinem Berufskollegen Ralf Gitschier entstehen ihm keine weiteren Kosten durch die Haltungsvorschriften des Qualivo-Programms. Die Vorgabe lautet, dass die Liegeflächen planbefestigt sein müssen. Köberle hält seine 700 Qualivo-Schweine in einem planbefestigten Stall. Zum Abkoten nutzen die Tiere den Auslauf, der mit Spaltenboden ausgelegt ist. Ralf Gitschier mästet seine Schweine in zwei Kistenställen mit Einstreu, die bereits in den 90er Jahren gebaut wurden. Eine Vorgabe zur Genetik der Tiere beinhaltet das Programm nicht.

Vorausgesetzt, es fallen – wie in den genannten Praxisbetrieben – keine weiteren Kosten für Haltungsaufgaben an, und ein Mäster kann die Vorteile der Abrechnungsmaske durch hochprozentige Schweine weitgehend ausschöpfen, bleiben vom Programmaufschlag rund 7 bis 9 ct/kg SG übrig.

„Das Qualivo-Programm ist vor allem für Mäster interessant, die bereits einen planbefestigten Stall haben oder einen solchen planen“, macht Martin Russ klar. Der Landwirt ist Vorstand der Qualivo GmbH, macht die Verträge mit den Programm-Landwirten und organisiert die Vermarktung der Qualivo-Schweine. Auch die Kontrollen führt er derzeit noch selbst durch. Den Transport der Tiere und die Abrechnung übernimmt ein Viehhändler.

Russ, der auf seinem Hof für das Qualivo-Programm selbst Rinder mästet, hat bisher sieben Schweinehalter unter Vertrag, die Qualivo-Schweine mästen. Pro Woche verkaufen sie 240 Tiere über das Markenfleisch-Programm.

Adler stellt voll auf Qualivo um

Wichtigster Abnehmer der Qualivo-Schweine im südlichen Baden-Württemberg ist der renommierte Schwarzwälder Wurst- und Schinkenspezialitätenhersteller Adler in Bonndorf, der zurzeit 200 Programm-Tiere pro Woche aufkauft. Weitere Schweine werden an die Fleischergenossenschaft Offenburg vermarktet. Adler betreibt selbst einen kleinen



Ulrich Albert vom Schinkenhersteller Adler ist von den Qualivo-Schweinen überzeugt. Fotos Dorsch

Schlachthof mit einer Kapazität von 500 Schweinen pro Woche. Der Spezialitätenhersteller vermarktet Wurst und Fleisch über zehn eigene Verkaufsfilialen und an rund 20 Fachmetzgereien in Südbaden. Zudem beliefert er die deutschen Filialen der Schweizer Migros-Kette mit feinerem Fleisch.

Adler ist mittlerweile auch Gesellschafter der Qualivo GmbH. Das Schlacht- und Verarbeitungsunternehmen schult zusammen mit Martin Russ die Metzger, die seine Fleisch- und Wurstspezialitäten abnehmen, und unterstützt sie im Marketing. So stellt er Plakate und

Flyer zur Verfügung oder hilft bei der Beschriftung von Verkaufswagen.

Dass der Fleischverarbeiter auf das Markenfleisch-Programm setzt, hängt vor allem mit den strengen Fütterungsvorgaben zusammen. „Die standardisierte Ration führt zu einer einheitlichen und guten Fleischqualität“, ist Verkaufsleiter Ulrich Albert überzeugt. Das mache sich vor allem beim Fett, das Hauptgeschmacksträger ist, bemerkbar. Der Speck der Qualivo-Schweine sei kerniger und nussiger und habe eine konstante Qualität. Für den gelernten Metzger steht fest: „Nur wenn ein Produkt nachhaltig besser schmeckt als die übliche Ware, gibt der Endverbraucher auf lange Sicht mehr Geld dafür aus.“

Sobald genug Tiere verfügbar sind, will das Unternehmen bei den Schweineschlachtungen komplett auf Qualivo umstellen. „Wir haben als regionaler Schlachthof nur dann eine Existenzberechtigung, wenn wir uns mit unseren Produkten abheben. Deshalb wollen wir in Zukunft alles unter der Dachmarke „Qualivo“ vermarkten“, erläutert Ulrich Albert die Unternehmensentscheidung.

Wir halten fest

In Süddeutschland mästen Landwirte jetzt auch Schweine für das Premiumfleisch-Programm Qualivo. Der Preisaufschlag für Programmtiere beträgt 16 ct pro kg SG. Die Richtlinien beinhalten eine standardisierte Fütterung mit Soja aus gentechnikfreiem Anbau und einem speziellen Mineralfutter mit vorgegebenen Zusatzstoffen. Mais- und Rapsprodukte sowie Futteröle dürfen nicht zum Einsatz kommen, weil sie zuviel ungesättigte Fettsäuren enthalten. Der Spezialitätenhersteller Adler bezieht für seinen regionalen Schlachthof im badischen Bonndorf nur noch Qualivo-Schweine.

Klaus Dorsch

Schweiz: Fettzahl beeinflusst Preis

In der Schweiz, aus der das Qualivo-Programm stammt, wird den ungesättigten Fettsäuren im Fleisch weit mehr Beachtung geschenkt als in Deutschland. So führten unsere Nachbarn bereits vor rund 20 Jahren mit der Fettzahl einen Parameter ein, der den Anteil an ungesättigten Fettsäuren im Schweinefleisch widerspiegelt.

Um die Fettzahl zu ermitteln, wird an einer definierten Stelle des Schlachtkörpers Rückenspeck entnommen. Anschließend wird die Probe mit Hilfe ei-

ner chemischen Titration oder Nahinfrarot-Spektroskopie nach einem standardisierten Verfahren untersucht.

Der ermittelte Wert fließt in die Bezahlung der Schlachtschweine ein. Übersteigt die Fettzahl 62, nehmen die Schlachthöfe in der Schweiz Preisabschläge vor.

Die Qualivo-Richtlinien legen sogar noch strengere Maßstäbe an. Damit die Fleischqualität stimmt, sollen Programmschweine nur eine Fettzahl zwischen 52 und 56 aufweisen.