

Nachhaltig Lebensmittel produzieren

Fleischerhandwerk

Fragen und Antworten
zur Nachhaltigkeit
entlang der Wertschöpfungskette



Nachhaltig Lebensmittel produzieren

Fragen und Antworten zur Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette

Fleischerhandwerk

Inhalt

Einleitung

Was bedeutet Nachhaltigkeit? 1

Die nachhaltige Fleischerei

Nachhaltige Fleischverarbeitung – wie geht das? 2

Ist Nachhaltigkeit messbar? 4

Woher weiß ich, wie nachhaltig mein Betrieb ist? 5

Was haben meine Rohstoffe mit Nachhaltigkeit zu tun? 6

Lässt sich Rindfleisch nachhaltig erzeugen? 7

Wie finde ich Lieferanten, die nachhaltig wirtschaften? 8

Welche Standards gibt es für nachhaltige Landwirtschaft? . . 10

Die ökologische Landwirtschaft und deren

Lebensmittelverarbeitung 12

Was bedeutet eigentlich regional? 16

Wie erkenne ich regionale Produkte? 17

Regional und saisonal – ist das nicht das Gleiche? 18

Eine regionale Fleischerei – wie realistisch ist das? 19

Biodiversität – was ist das? 20

Wie bekomme ich Biodiversität in die Fleischerei? 21

Warum gibt es fair gehandelte Lebensmittel? 22

Was hat Energieverbrauch mit Nachhaltigkeit zu tun? 23

Wie spare ich Energie? 24

Die Fleischerei in der Öffentlichkeit

Welche soziale Verantwortung hat eine Fleischerei? 26

Wie kommuniziere ich meinen Kunden Nachhaltigkeit? 27

Literatur & Links 28

Impressum/Bildverzeichnis 30

Einleitung

Handwerksbetriebe haben es in der Hand. Fleischereibetriebe, die selbst produzieren und Verbindungen einerseits zu den Rohstofflieferanten sowie andererseits direkt zu ihren Kunden haben, sind wie geschaffen für ein nachhaltiges Wirtschaften. Um den Weg in eine solche Zukunft einzuschlagen, ist vieles möglich: von der Überprüfung des Rohwareneinsatzes bis hin zur Umstrukturierung des gesamten Betriebes.

Zahlreiche Fragen rund um das Thema Nachhaltigkeit in der Fleischverarbeitung wurden für Sie in dieser Broschüre zusammengestellt, aufgearbeitet und beantwortet.

Was bedeutet Nachhaltigkeit?

Der Begriff Nachhaltigkeit darf ruhig wörtlich verstanden werden: Nachhaltig ist etwas, wenn es „hält“, wenn es nicht auf kurzfristigen Erfolg, sondern auf Langlebigkeit und Stabilität ausgelegt ist. Seinen Ursprung hat das Konzept der Nachhaltigkeit vor über 300 Jahren in der Forstwirtschaft. Dabei sollte nicht mehr Holz aus den Wäldern entnommen werden, als nachwachsen kann. Heute geht es längst nicht mehr nur um den



„Schlage nur so viel Holz ein, wie der Wald verkraften kann!
So viel Holz, wie nachwachsen kann!“

Hans Carl von Carlowitz, „Sylvicultura oeconomica“ (1713)



planvollen Umgang mit Holzvorräten. Herkunft und Verbrauch von Rohstoffen, der Umgang mit unseren Lebensgrundlagen und das soziale Miteinander werden nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit überdacht und neu eingeordnet. Aktuelle Konzepte zur Nachhaltigkeit gehen davon aus, dass eine nachhaltige Entwicklung nur dann erreicht werden kann, wenn gleichzeitig und gleichberechtigt Ziele aus den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales verfolgt werden.

Im Kontext der Lebensmittelproduktion ist dazu noch die Unternehmensführung als eigenständige und gleichberechtigte „Säule“ einer nachhaltigen Entwicklung zu berücksichtigen (siehe Seite 4).

Nachhaltige Fleisch- verarbeitung – wie geht das?



Viele erfolgreich arbeitende Fleischereibetriebe haben sich bereits auf ihre Wurzeln besonnen und stellen hochqualitative Rohwaren und traditionelle Handwerkskunst in den Mittelpunkt ihres Schaffens. Wir zeigen Ihnen, wo und wie Sie in Sachen Nachhaltigkeit weiterkommen können:

Ökologie

• Herkunft

Regionale Produkte schonen die Umwelt durch kurze Transportwege. Das Tierwohl spielt als Herkunftsqualität eine immer wichtigere Rolle in der Gesellschaft. Auch bei Rohstoffen, die es nicht aus der Region geben kann, ist es möglich, auf Nachhaltigkeit zu achten – z. B. durch fair gehandelte Produkte wie Gewürze.

• Umweltbewusst

Technische Abläufe können so verbessert werden, dass Rohstoffe, Strom, Wasser und Energieträger eingespart werden. Auch auf manchen Zusatzstoff kann mit der Rückbesinnung auf die erlernten handwerklichen Fähigkeiten verzichtet werden. Agrobiodiversität (Vielfalt der Haustierrassen) und Kulturlandschaften (Vielfalt der natürlichen Lebensräume) sind öffentliche Güter, zu deren Erhaltung und nachhaltigen Nutzung

Ausführliche Informationen finden Sie im Leitfaden „Nachhaltige Verpackung von Bio-Lebensmitteln“ unter www.boelw.de/themen/verpackung oder www.fibl.org > Shop > Verarbeitung und Qualität > Allgemein

maßgeblich die Lebensmittelwirtschaft einen Beitrag leisten kann.

• Verpackung

Aufschnitt wird oft mit den Argumenten Hygiene und Haltbarkeit in Folie eingeschweißt. Doch das zusätzliche Verpackungsmaterial erzeugt mehr Abfall als herkömmliches Einschlagpapier. Berechnen Sie diese Verpackung extra und schaffen Sie bei den Kunden diesbezüglich ein Bewusstsein. Auch Papiertüten statt Kunststoffbeutel oder Tüten aus Biokunststoffen sind ein Statement in Sachen Umweltverträglichkeit.

Ökonomie

• Ökonomische Tragfähigkeit

Natürlich sollte der Betrieb stets zahlungsfähig bleiben und Investitionen tätigen können. Vermögen und Einkommen müssen langfristig gesichert werden.

• Regionale Wertschöpfung

Hier gibt es zahllose Möglichkeiten, wie sich Betriebe gegenseitig unterstützen können.

Nutzung regionaler Rohstoffe wie Fleisch, Kräuter oder Gemüsezutaten, Zusammenarbeit mit Winzern, Bäckern, einer Brauerei oder der heimischen Gastronomie. Netzwerken ist hier das Stichwort!

• Optimierte Wertschöpfung

Neben angepasster Zerlegung, optimalem Zuschnitt oder einer Ganztierverwertung gehört auch ein vielfältiges Repertoire an Verwendungsmöglichkeiten dazu – für den Betrieb und die Kunden. Das Fleisch von älteren Bullen oder Ochsen z. B. lässt sich nach längerer Reifung zum Teil für Kurzbratfleisch verwenden. Auch die Herstellung von Corned Beef oder Rohwurst ist daraus möglich. Aus Knochen lässt sich Brühe für die weitere Produktveredelung herstellen – somit werden weitere Kosten für die Entsorgung vermieden.

Soziales

Alle Menschen wünschen sich gute Arbeitsbedingungen, z. B.:

- eine **faire Entlohnung**,
 - ein **soziales Miteinander**,
 - **Vereinbarkeit** von Familie und Beruf,
 - Möglichkeiten zur **Weiterentwicklung und Weiterbildung**.
- Handwerksunternehmen tragen seit jeher

eine gesellschaftliche Verantwortung und können hier in Sachen Nachhaltigkeit punkten:

- **Auszubildende** einstellen – sie sind eine Investition in die Zukunft!
- **Geschlechter- und Generationengerechtigkeit** beachten.
- **Inklusion** von Menschen mit Beeinträchtigungen.
- Angebote für **besondere Zielgruppen** wie Allergiker (z. B. Wurstwaren ohne und mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen).
- **Angebote für Kunden** und das Umfeld, wie beispielsweise Betriebsführungen.

Unternehmensführung

Ein eigens für den Betrieb entwickeltes Leitbild hilft, den Nachhaltigkeitsgedanken in allen Bereichen umzusetzen.

Mögliche Inhalte:

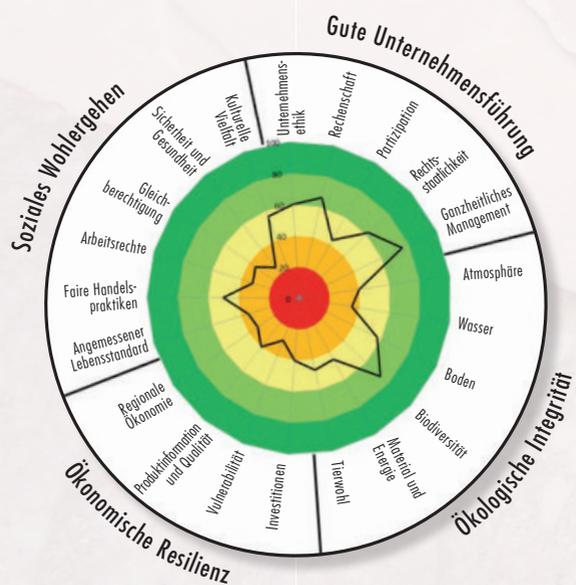
- Ökologie, Ökonomie und Soziales gleichberechtigt behandeln,
- faires, mitwirkendes (partizipatives) Handeln,
- Verfahren zum Dialog mit relevanten Interessentengruppen,
- Verantwortung den Kunden und der Gesellschaft gegenüber,
- Beschwerde- und Konfliktmanagement usw.

Ist Nachhaltigkeit messbar?



Die FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, englisch: Food and Agriculture Organization of the United Nations) hat weltweit einheitliche Nachhaltigkeitsrichtlinien für den Lebensmittelsektor veröffentlicht (die SAFA-Guidelines: Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems). Hier wurden die bereits genannten vier Dimensionen der Nachhaltigkeit (Ökologie, Ökonomie, Soziales und Unternehmensführung) definiert. Untergeordnete Themenfelder geben einen einheitlichen Rahmen für alle Unternehmen vor und erleichtern die Ein-

ordnung. Um die SAFA-Richtlinien einfach und effizient anwendbar zu machen, wurde ein eigenes, innovatives Instrument zur Nachhaltigkeitsanalyse und Bewertung von Lebensmittelunternehmen und landwirtschaftlichen Betrieben, das SMART (Sustainability Monitoring and Assessment Routine) Tool entwickelt. Mit diesem wird der gesamte Einflussbereich eines Betriebes innerhalb der kompletten Wertschöpfungskette betrachtet und im Hinblick auf die Zielerreichung jedes der 21 SAFA-Themen und der 58 Unterthemen bewertet.



Beispiel für ein Bewertungsschema für jedes der 21 SAFA-Themengebiete

Informationen und Download zu den SAFA-Guidelines: www.fao.org/nr/sustainability/sustainability-assessments-safa/en/

Woher weiß ich, wie nachhaltig mein Betrieb ist?



Erstellung einer Ökobilanz

Die Ökobilanz (Lebenszyklusanalyse) eines Produktes gibt Aufschluss darüber, welche Auswirkungen das Produkt in seinem „Lebenszyklus“ auf die Umwelt hat. Die Ökobilanz hilft, Abläufe zu optimieren. Dabei werden alle Prozessschritte berücksichtigt und bilanziert:

- Fütterung und Haltung der Tiere,
- Erzeugung der Futtermittel,
- Verarbeitung: Kühlen, Heizen, Rohstoffbezug,
- Transport und Verpackung,
- Konsum durch die Verbraucher.

Die Ökobilanz eines Betriebes lässt sich zum Beispiel mittels der CO₂-Bilanz (Kohlendioxid-Fußabdruck) darlegen. Sie gibt an, wie viel CO₂ durch alle Prozesse und Aktivitäten eines Betriebes freigesetzt wird. Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit und der Bundesverband der Deutschen Industrie haben einen Leitfaden über die CO₂-Bilanz

herausgegeben, der Unternehmen bei der Erstellung unterstützen soll.

EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) ist ein freiwilliges Instrument der Europäischen Union (EG-Öko-Audit), das Unternehmen und Organisationen jeder Größe und Branche dabei unterstützt, ihre Umwelleistung kontinuierlich zu verbessern. Zentraler Bestandteil der EMAS-Verordnung ist die internationale Umweltmanagementnorm DIN EN ISO 14001. Der Betrieb wird einer Umweltprüfung unterzogen, die von einem Umweltgutachter beurteilt und für gültig erklärt werden muss. Die Prüfung, welche unter anderem den Ressourcen- und Energieverbrauch, Emissionen und den Umgang mit Abfällen beinhaltet, wird regelmäßig wiederholt. In den kontinuierlichen Verbesserungsprozess werden die Beschäftigten mit einbezogen, was für eine Identifizierung mit dem Unternehmen sorgt und zu einem „gelebten“ Umweltmanagement führt.

Auf der Homepage des BDI steht der Leitfaden „Produktbezogene Klimaschutzstrategien“ zum Download bereit: www.bdi.eu/media/presse/publikationen/PCF-Leitfaden_100810_Online.pdf



Alle EMAS-zertifizierten Betriebe in Deutschland (1232 im August 2017) finden Sie unter www.emas-register.de.

Was haben meine Rohstoffe mit Nachhaltigkeit zu tun?



Wer das Ziel hat, nachhaltig zu wirtschaften, muss zuerst einen Blick auf die Rohstoffe werfen, aus denen seine Produkte hergestellt werden: Wo kommen sie her? Wie werden die Tiere gehalten? Wie wird gefüttert und wo werden die Futtermittel angebaut oder hergestellt? Wie sind die Arbeitsbedingungen beim zuliefernden Betrieb? Wie sieht es mit den Transportwegen aus? Wo und unter welchen Bedingungen wurde geschlachtet und wie wurde das Fleisch verarbeitet?

Nur aus nachhaltig erzeugten und verarbeiteten Rohstoffen können Lebensmittel entstehen, die das Prädikat „nachhaltig“ verdient haben. Dazu gehören:

- **Regional** erzeugte Fleischprodukte, die nur über kurze Strecken mit geringem Energieaufwand transportiert werden müssen.
- Fleischprodukte, bei denen in der Erzeugung und Schlachtung das

Tierwohl beachtet wurde (z. B. bei einer tierschutzgerechten Rinderschlachtung im landwirtschaftlichen Betrieb).

- Rohstoffe, die aus dem **ökologischen** Landbau stammen.
- Produkte der **biologischen** Vielfalt (der Erhalt und die nachhaltige Nutzung biologischer Vielfalt in der Land-, Forst-, Fischerei- und Ernährungswirtschaft bilden die Lebensgrundlage für uns und die nachfolgenden Generationen – weitere Informationen unter: www.genres.de > haus-und-nutztiere).
- Eine bedarfsorientierte Produktion, die die **energieaufwendige** Lagerung und Kühlung möglichst gering hält und **Lebensmittelabfälle** so weit wie möglich vermeidet.
- Produkte, die unter **fairen** Arbeitsbedingungen hergestellt und mit einem angemessenen Preis bezahlt werden.

Die angebotene Produktpalette kann ebenfalls zur Steigerung der Nachhaltigkeit im Betrieb beitragen. Denn auch die menschliche Gesundheit ist Thema eines nachhaltig arbeitenden Betriebes. So können Sie beispielsweise salzarme oder allergikergerechte Wurstwaren anbieten oder auch ein kleines Angebot an vegetarischen Köstlichkeiten in der Grillsaison bereithalten.

Lässt sich Rindfleisch nachhaltig erzeugen?



Rindern eilt der Ruf als Klimakiller voraus, den sie per se jedoch nicht verdient haben. Denn die Klimarelevanz von Rindern in beispielsweise extensiver Weidehaltung unterscheidet sich maßgeblich von Tieren aus Massentierhaltung. Ob sich Rindfleisch umweltschonend erzeugen lässt und damit ins Konzept der Nachhaltigkeit passt, kommt also auf die Art der Tierhaltung und Fütterung an.

Steckbrief extensive Weidehaltung

- Artgerechte Haltung
- Wenig Düngung, v. a. durch Mist
- Intaktes Bodenleben auf den Weiden
- Bindung von CO₂ durch guten Humusgehalt des Bodens
- Erosionsschutz durch verwurzelte Erde des Dauergrünlandes
- Oft Nutzung landwirtschaftlicher Flächen, die nicht für Nahrungsmittelproduktion geeignet sind
- Nutzung der vorhandenen Weiden zur Fütterung, keine zusätzliche Ackerfläche für Kraffutteranbau notwendig
- Erhalt eines vielfältigen Lebens- und Erholungsraums

Nachhaltig von der Weide bis auf den Teller



In der **Metzgerei Kleinhenz** in der Bayerischen Rhön wird Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette gelebt. Tiergemäß produzierende

Höfe der Umgebung liefern Fleisch auf Basis langjähriger und enger Lieferantenbeziehungen. Denn das Vertrauen zu den erzeugenden Landwirten und die innovative Zusammenarbeit mit diesen sind Fleischermeister Richard Kleinhenz vor allem mit Blick auf die daraus resultierende Fleischqualität sehr wichtig. Verarbeitet werden die Rohwaren zu einem breiten Spektrum – von Hausmacher-Spezialitäten über schonend Vorgegartes für die schnelle Küche bis hin zum edlen Dry Aged Beef. Die Metzgerei produziert auch in Bioqualität. Auch bei den Absatzwegen wird auf langfristige Lieferbeziehungen Wert gelegt. So besteht unter anderem eine enge Zusammenarbeit mit einem nahegelegenen Viersternehotel. Seit Eröffnung des Betriebes 1988 wurden etwa 100 junge Nachwuchskräfte erfolgreich ausgebildet.

Lesen Sie ein Interview mit Richard Kleinhenz über **Dry Aging in Bioqualität**: www.oekolandbau.de > Verarbeiter > Zutaten > Rohstoffe > Tierische Rohstoffe > Fleischprodukte > Rindfleisch > Dry Aging in der Biometzgerei

Tipps zur **Vermeidung von Lebensmittelabfällen** finden Sie unter www.zugutfuerdietonne.de. Die Informationskampagne des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft setzt sich gegen das Wegwerfen wertvoller Lebensmittel ein.

Wie finde ich Lieferanten, die nachhaltig wirtschaften?



Oft geht es gar nicht darum, neue Lieferanten zu finden, sondern die bestehenden Lieferantenbeziehungen genau zu analysieren:

- Wo wird bereits nachhaltig gearbeitet?
- Wo sollten gemeinsam neue Wege gesucht werden?

Ein Gespräch mit den Lieferanten kann hier bereits Fortschritte bringen. Denn möglicherweise haben auch Landwirte, Schlachthof oder Fleischgroßhandel Interesse daran, nachhaltiger zu arbeiten. Im Bereich Fleischproduktion und -verarbeitung lässt sich beispielsweise in den folgenden Bereichen ansetzen:

Tierhaltung

- Wo lässt sich allgemein zum Wohl der Tiere etwas verbessern (von der Weide bis zur Schlachtung)?
- Wie werden die Tiere gehalten?
- Lassen sich Transportwege verkürzen, um den Tieren Stress zu ersparen (und nebenbei CO₂ einzusparen)?

Futtermittel

- Wo werden sie angebaut (v. a. Kraftfutter) bzw. kann der Landwirt Futtermittel aus der Region erhalten?
- Wird häufig Grünfutter verfüttert?

- Werden sie nach den Grundsätzen der Nachhaltigkeit oder insbesondere des Ökolandbaus angebaut?

Betrieb

- Wie ist das Betriebsklima?
- Sind Mitarbeiter des Betriebs der Standard oder wird viel mit Personal von Subunternehmern gearbeitet?
- Wie steht es mit dem sozialen Engagement des Lieferanten?
- Ist die Produktion transparent und nachvollziehbar?
- Wird auf dem Betrieb ausgebildet oder mit Menschen mit Benachteiligung gearbeitet?

Sind alle offenen Fragen im gegenseitigen Einvernehmen geklärt, kann eine nachhaltige, lange Partnerschaft aufgebaut werden, die von gegenseitigem Verständnis und Vertrauen getragen wird und für beide Partner erfolgreich ist. Trauen Sie sich ruhig einmal, im großen Maßstab zu denken: Was geschieht, wenn alle Beteiligten der Wertschöpfungskette an Nachhaltigkeit interessiert sind und an einem Strang ziehen? Dann können Strukturen wie z. B. bei der Tagwerk Biometzgerei entstehen:

Tagwerk Biometzgerei



Nach dem Leitsatz „Bäuerlich, handwerklich, tiergerecht“ erzeugt die **Tagwerk Biometzgerei** im Landkreis Freising in

Oberbayern Fleisch- und Wurstwaren in Bioqualität. Die Tiere kommen ausschließlich von Tagwerk-Bauern aus der Region, haben eine kurze Anfahrt und verbringen die letzten Tage auf dem Tagwerk-Biohof neben der Metzgerei. Ohne lange Transporte, ohne Angst und Stress für die Tiere geschieht hier alles in Ruhe und ohne laute Geräusche – ein würdevoller Umgang mit den Lebewesen mit positiven Auswirkungen auf den Fleischgeschmack und die daraus erzeugten Produkte.

Im Bereich Energie werden sparsame und nachhaltige Konzepte der Energiegewinnung und -rückführung angewandt, wie beispielsweise die Nutzung der Abwärme der Kälteanlagen zur Warmwasserbereitung.

Weitere Informationen unter www.tagwerkbiometzgerei.de

Zertifizierungen und Standards zeigen, welchen Grundsätzen sich ein Betrieb verpflichtet fühlt. Sie helfen bei der Suche nach geeigneten, nachhaltig wirtschaftenden Lieferanten. Die entsprechende Transparenz ist Basis jeden Standards. Auf den folgenden Seiten werden Ihnen Zertifizierungen und Standards vorgestellt.



Welche Standards gibt es für nachhaltige Landwirtschaft?

Der DLG-Nachhaltigkeitsstandard



Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG) hat den DLG-Nachhaltigkeitsstandard entwickelt. Zum Erwerb der Zertifizierung werden die letzten drei Bewirtschaftungsjahre analysiert und im Sinne der Nachhaltigkeit hinsichtlich Ökologie, Ökonomie und Sozialem bewertet. Anhand von Indikatoren werden Soll- und Ist-Werte miteinander verglichen und so die Stärken und Schwächen des Betriebs herausge-

arbeitet. Auf dieser Grundlage kann der Betrieb sich immer weiter verbessern. Das Zertifikat ist jeweils drei Jahre lang gültig.

Weitere Informationen unter:
www.nachhaltige-landwirtschaft.info

Das Thüringer Kriteriensystem für nachhaltige Landwirtschaft (KSNL)

Anhand des Kriteriensystems für nachhaltige Landwirtschaft wird ein Stärken-Schwächen-Profil erstellt, das dem Landwirt als Orientierung für die weitere Planung und Betriebsentwicklung dient. Die Nachhaltigkeit des Betriebes wird als „Spinnennetz“ (orange) dargestellt. Reichen die Diagrammspitzen in den roten Ring hinein, ist dies als kritische Situation bzw. Belastung zu bewerten. Je näher am Zentrum ein Wert liegt, desto besser ist das zugehörige Kriterium umgesetzt.



Tierwohl-Label des Deutschen Tierschutzbundes



Das Tierwohl-Label unterscheidet zwischen einer Einstiegsstufe (ein Stern) und einer

Premiumstufe (zwei Sterne). Kriterien wie Platzangebot, Bestandsobergrenzen, Schlachtungsvorgang und Arzneimiteleinsatz sind dabei im Erzeugungsbereich ausschlaggebend.

Für Verarbeiter gelten Anforderungen für die Herkunft der Zutaten, Gentechnikfreiheit und eine Nachweispflicht. Fleischereien müssen mit dem Tierschutzbund einen Lizenzvertrag abschließen, um das Label nutzen zu dürfen. Zertifiziert werden müssen alle beteiligten Unternehmen, die einen oder mehrere Bereiche der Lieferkette abdecken: der landwirtschaftliche Betrieb, der Schlachthof sowie die Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe.

Mehr Informationen unter www.tierschutzlabel.info

Schlachtunternehmen beispielsweise verpflichten sich zur Umsetzung einer zertifizierten Qualitätssicherung. Damit wird u. a. die Kontrolle der Betäubungseffektivität sichergestellt. Finanziert wird der Mehraufwand der Landwirte durch die teilnehmenden Unternehmen des Lebensmittel-einzelhandels. Diese führen für die seit Januar 2015 verkaufte Ware vier Cent pro Kilogramm Schweine- und Geflügel-fleisch sowie -wurst ab.

Mehr Informationen unter www.initiative-tierwohl.de

Eine Frage der Haltung

Im Rahmen seiner Initiative „Eine Frage der Haltung – Neue Wege für mehr Tierwohl“ fördert das BMEL unter anderem die Modell- und Demonstrationsvorhaben (MuD) Tierschutz. Ziel der Initiative ist es, Verbrauchern und Tierhaltern einen verlässlichen Rahmen zu bieten, um mit ihren Konsum- und Investitionsentscheidungen die Tierhaltung in Deutschland wirksam zu verbessern.

Mehr Informationen unter www.mud-tierschutz.de

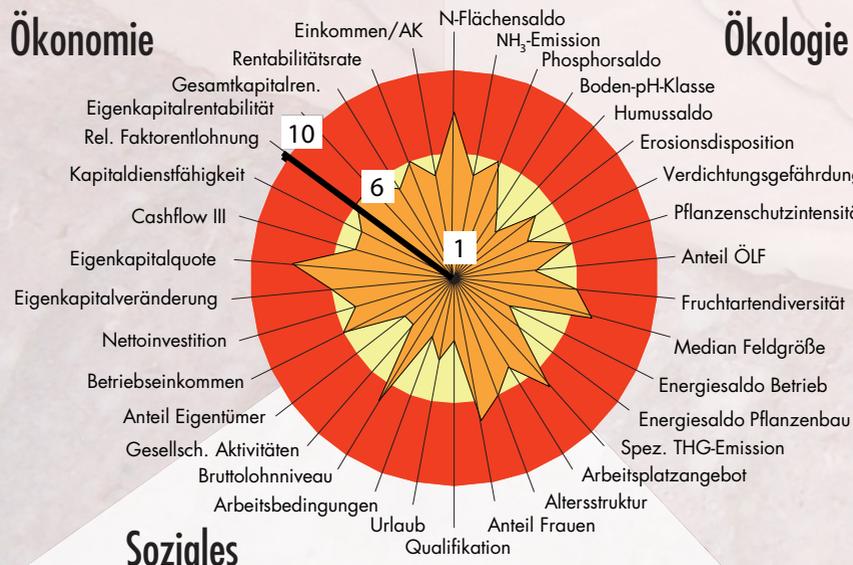
Initiative Tierwohl

Seit 2015 setzen sich in der Initiative Tierwohl Unternehmen und Verbände aus Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel gemeinsam für eine tieregerechtere und nachhaltigere Schweine- und Geflügelfleischerzeugung ein. Jeder Teilnehmer muss einen definierten Katalog von Grundanforderungen einhalten, der Maßnahmen zur tierschutzgerechten Haltung, Hygiene und Tiergesundheit beinhaltet. Teilnehmende Betriebe setzen darüber hinaus weitergehende Maßnahmen in Form von Wahlpflichtkriterien um.

NEULAND-Fleisch

Der NEULAND e. V. ist ein landwirtschaftlicher Fachverband zur Förderung einer tieregerechten, umweltschonenden, qualitätsorientierten, bäuerlichen Nutztierhaltung. Das ist ein arbeitsteiliger Vermarktungsverband für Produkte aus tieregerechter Haltung. Es besteht eine Wertschöpfungskette vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Mehr Informationen unter www.neuland-fleisch.de



Die ökologische Landwirtschaft und deren Lebensmittelverarbeitung



Ökologisch wirtschaftende Betriebe haben in Sachen Nachhaltigkeit große Vorteile. Denn zum einen sind die Begriffe „öko“ und „bio“ juristisch eindeutig definiert und geschützt (EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau) und zum anderen wird, wie der Name schon sagt, Ökologie mehr Platz auf dem Hof eingeräumt. Grundsätzlich geht es bei dieser Form der Landwirtschaft darum, qualitativ hochwertige Erzeugnisse zu produzieren, die gut für die Umwelt und das Wohlbefinden der Tiere sind. Im landwirtschaftlichen Betrieb wird daher vieles getan, um eine Kreislaufwirtschaft mit möglichst geschlossenen Nährstoffzyklen zu ermöglichen. Die Kreislaufwirtschaft ist eine Basis der landwirtschaftlichen Nachhaltigkeit.

Die ökologische Landwirtschaft

Einige wichtige Eckpunkte dieser Wirtschaftsweise haben wir für Sie zusammengefasst:

- **Keine chemisch-synthetischen Düngemittel**

Daher wird die Bodenfruchtbarkeit, z. B. durch den Einsatz von Leguminosen, die Stickstoff aus der Luft binden können, gefördert.

- **Vielfältige Fruchtfolge**

Sie sorgt für humusreichen Boden und verminderten Schädlings- und Krankheitsdruck bei den Kulturen.

- **Flächengebundene Tierhaltung**

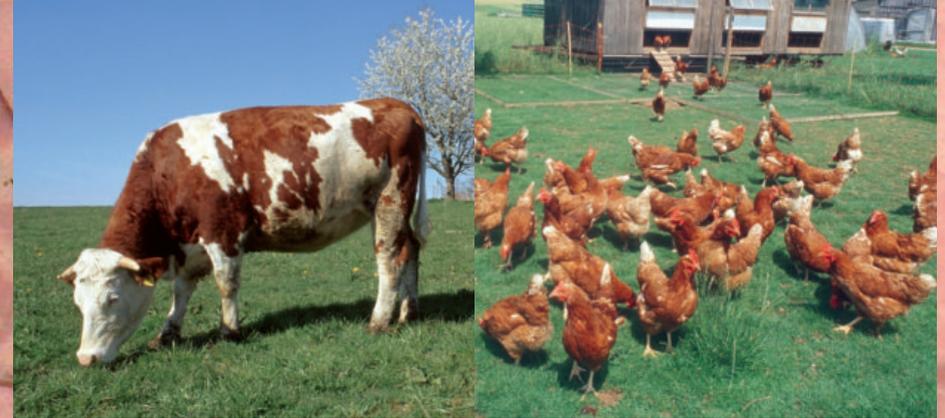
Es dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, wie mit der Betriebsfläche auch ernährt werden können. Mit dem anfallenden Mist werden die Flächen angemessen gedüngt.

- **Tierwohl**

Der Auslauf und die Haltebedingungen der Tiere sind an besondere Anforderungen bezüglich Herkunft, Unterbringung, Haltung und Fütterung geknüpft. Der Einsatz von Medikamenten ist streng geregelt, naturheilkundliche Mittel müssen bevorzugt eingesetzt werden.

- **Umwelt**

Der Ökolandbau schützt die Umwelt und insbesondere das Grundwasser vor Verunreinigungen durch chemisch-synthetische Dünger wie schnell lösliche, mineralische Stickstoffdünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Die Vielfalt der Lebewesen und Lebensräume bleibt erhalten. Außerdem werden weniger Treibhausgase erzeugt,



da auf energieintensiv hergestellte Betriebsmittel verzichtet wird.

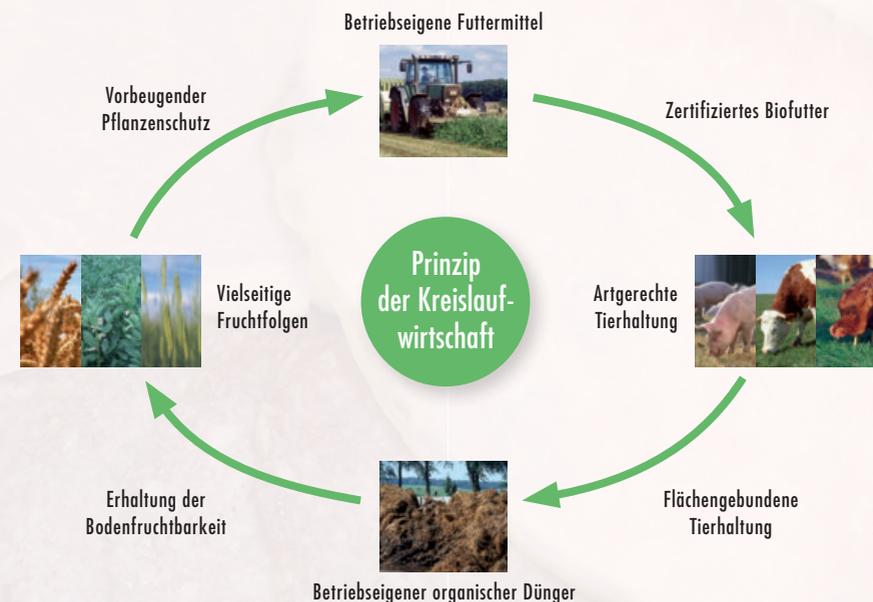
- **Bodenschutz**

Boden gehört zu den wichtigsten, nicht vermehrbaren Ressourcen der Land- und Forstwirtschaft. Intakte Böden können dauerhaft stabile Erträge liefern und CO₂ speichern. Der Ökolandbau schützt Ackerböden, verbessert die Aufnahme von Niederschlagswasser und fördert

die Bodenfruchtbarkeit. Die Vereinten Nationen haben das Jahr 2015 als Internationales Jahr des Bodens ausgerufen.

- **Rechtssicherheit**

Der Ökolandbau bietet Sicherheit durch unabhängige regelmäßige Kontrollen zur Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben.





Die ökologische Lebensmittelverarbeitung

Voraussetzung für die Kennzeichnung eines Produktes als Bioprodukt ist die Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau. Für die Verarbeitung von Biorohstoffen wird hier insbesondere Folgendes geregelt:

- Es dürfen nur biozertifizierte Rohstoffe eingesetzt werden, die zulässigen konventionellen Zutaten dürfen einen Anteil von fünf Prozent nicht überschreiten (wenige Ausnahmen in Positivliste).
- Zulässige Zusatz- und Hilfsstoffe werden in den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau vorgegeben.
- Der Einsatz von Gentechnik oder das Bestrahlen zur Keimabtötung sind grundsätzlich verboten.
- Es besteht eine Kontroll- und Kennzeichnungspflicht für alle Bioverarbeiter.

dass eine Verwechslung, Vermischung oder Kontamination mit Produkten und Stoffen, die nicht den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau entsprechen, ausgeschlossen ist.

Bioverbände

Neben der Erzeugung und Verarbeitung nach den gesetzlichen Regelungen der EU gibt es noch weitere, privatrechtliche Standards, nach denen produziert werden kann. Landwirte und Verarbeiter können sich auf Grundlage von Richtlinien der Bioverbände zertifizieren lassen. Diese Regelungen sind strenger als die von der EU vorgegebenen.



Warenzeichen deutscher Bioverbände



DE-ÖKO-000
EU-Landwirtschaft

Beispiel für das EU-Bio-Logo mit verpflichtender Angabe der Öko-Kontrollstellen-Codenummer sowie Herkunftsangabe – mehr Informationen unter www.ec.europa.eu > agriculture > organic.

Wie sieht eine Ökokontrolle aus?

Jeder Betrieb, der einen der Begriffe „Bio“ oder „Öko“ für seine Produkte benutzen möchte, muss sich dem Öko-Kontrollverfahren unterziehen. Die Kontrolle erfolgt mindestens einmal jährlich (meist angemeldet), zusätzlich sind Stichprobenkontrollen möglich.

Die Kontrolle besteht aus:

1. Dokumentenprüfung, d. h.,

- Wareneingangs- und Warenausgangsdokumente sowie
- Rezepturen

werden bezüglich des Warenflusses auf Plausibilität geprüft.



Das deutsche Bio-Siegel: Zurzeit nutzen rund 4.500 Unternehmen das nationale staatliche Bio-Siegel auf über 70.000 Produkten – mehr Informationen zum Einsatz des Bio-Siegels auch in Fleischereien finden Sie unter www.oekolandbau.de > bio-siegel.

Verzeichnis der Ökokontrollstellen:
www.oekolandbau.de > service > adressen > oeko-kontrollstellen

2. Betriebsbegehung, d. h., die

- Kennzeichnung der einzelnen Rohwaren,
- Lagerhaltung, Trennung von konventioneller und Bioware,
- Verarbeitungsvorgänge, Trennung und Reinigung,
- Etikettierung und Werbung im Waren- ausgang

werden vor Ort gesichtet und überprüft. Die Kosten des Kontrollverfahrens trägt das Unternehmen.

Ökologische und Tierwohl-Belange sind also im Ökolandbau abgedeckt – in den anderen Bereichen der Nachhaltigkeit trägt jeder Biobetrieb selbst die Verantwortung zur Umsetzung.

Mehr Informationen unter www.oekolandbau.de > Verarbeiter > Herstellungspraxis

- Lagerung, Produktion und Transport von ökologischen Rohwaren und verarbeiteten Produkten sind so zu gestalten,

Was bedeutet eigentlich regional?



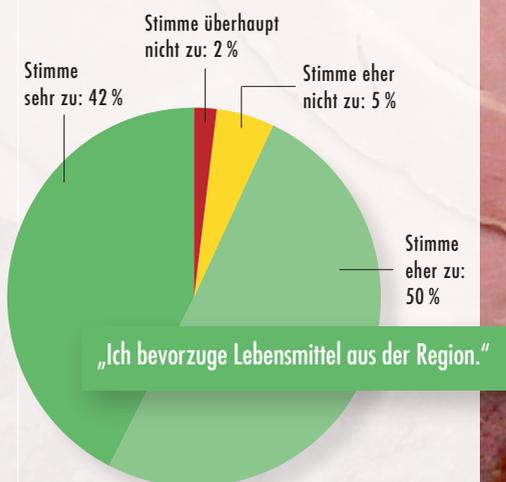
Für den Begriff „regional“ gibt es keine gesetzlich geschützte Definition. In der Regel versteht man darunter zum Beispiel Produkte, die nur über kurze Wege transportiert und vor Ort verarbeitet werden. Dass „regional“ viel mit Nachhaltigkeit zu tun hat, leuchtet ein: Geschäftsbeziehungen im näheren Umkreis sind in der Regel langlebig und transparent angelegt. Kurze Transportwege schonen die Umwelt.

Was im Einzelfall unter „regional“ zu verstehen ist, muss jeder Betrieb für sich selbst definieren. So kann er als Grenze für die Herkunft seiner Rohstoffe einen Kulturraum (z. B. Niederrhein), eine politische Einheit (z. B. Main-Kinzig-Kreis) oder eine Landschaft (z. B. Odenwald, Eifel) festlegen. Wichtig ist dabei, dass diese Regionen den Verbrauchern klar kommuniziert werden und so die regionale Ausrichtung veranschaulicht wird.

Hohe Akzeptanz bei den Verbrauchern

Bei einer repräsentativen Verbrauchermfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Jahr 2013 wurde ermittelt, dass 92 % aller Befragten

Lebensmittel aus der Region bevorzugen. Je älter und besser gebildet die Befragten waren, desto mehr war ihnen an regionalen Produkten gelegen. Für Bewohner aus Städten spielt Regionalität eine noch größere Rolle als für Menschen aus ländlichen Räumen. 75 % der Befragten sind zudem bereit, einen höheren Preis für regionale Produkte zu zahlen. Die meisten begründen ihre Akzeptanz höherer Preise damit, dass sie Familienbetriebe unterstützen und den Erzeugern faire Preise zahlen wollen.



Quelle: Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, 2013

Wie erkenne ich regionale Produkte?



Um es für Verbraucher nachvollziehbar zu machen, sollten regionale Produkte gekennzeichnet sein. Für die unten aufgeführten Siegel ist anhand von Kriterien festgelegt, inwieweit die Ware aus der definierten Region kommen muss und welche Verarbeitungsschritte dort ablaufen müssen. Alle hier vorgestellten Siegel werden regelmäßig überprüft.

Regionalsiegel der Bundesländer

Einige Bundesländer haben Regionalsiegel eingeführt, wie z. B. „Gutes aus Hessen“ oder „Geprüfte Qualität Bayern“.



Regionales Bio-Siegel

In verschiedenen Bundesländern und Regionen Deutschlands wurde zur Förderung der Regionalvermarktung das Bio-Siegel mit Herkunftsbestimmungen

verknüpft. Alle Produkte, die dieses Siegel tragen, müssen die Grundanforderung der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen.



Regionalfenster

Das Regionalfenster informiert über die Herkunft der eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten und den Ort der Verarbeitung. Die Region muss kleiner als Deutschland sein und wird eindeutig benannt, z. B. Landkreis, Bundesland oder Radius in Kilometern.



Der Bundesverband der Regionalbewegung e. V. benennt weitere Initiativen zur Förderung der Regionalität. Nähere Informationen unter www.regionalbewegung.de.

Regional und saisonal – ist das nicht das Gleiche?

Regionale Lebensmittel und Saisonalität gehen natürlich Hand in Hand, denn nur was in der entsprechenden Jahreszeit bzw. Saison wächst, kann in der Region angebaut werden.

Auch in der Fleischerei werden traditionell saisonale Produkte wie Grillgut, Lammfleisch oder der klassische Gänsebraten angeboten. Es gibt jedoch darüber hinaus auch Möglichkeiten, regionale und saisonale Produkte in die Fleischverarbeitung einzubeziehen, z. B. frische Kräuter, Zwiebeln und Gemüse. Insbesondere Betriebe, die zusätzlich Catering anbieten, können sich auch in diesem Segment von anderen Anbietern abheben, indem



sie auf eine saisonale Speisengestaltung achten und diese entsprechend bewerben. Die Herausforderung für den Fleischer ist dabei, saisonale und regionale Produkte im Angebot optimal einzubringen, den ggf. höheren Einsatz von Handarbeit zu bewerkstelligen und dies den Kunden zu kommunizieren. Interessant ist hier auch wieder die regionale Vernetzung im Rahmen eines Zukaufsortimentes: Wieso nicht zu den Würstchen eine regionale Senfspezialität, eingelegtes Gemüse der naheliegenden Hofverarbeitung oder einen Maibock anbieten? Sollte dieser vor Ort verzehrt werden, benötigen Sie dafür jedoch eine Ausschankgenehmigung.



Eine regionale Fleischerei – wie realistisch ist das?

Eine Fleischerei ganz auf Rohstoffe aus der Region umzustellen, ist gar nicht so schwierig, wie es zunächst klingen mag. Eine solche Umstellung braucht jedoch Zeit. Viele Fleischereien beziehen Tiere bereits direkt von Landwirten, was auch den Kunden gut vermittelt werden kann. Darauf aufbauend kann mit dem Landwirt vereinbart werden, dass er seine Futtermittel in zunehmendem Maße aus der Umgebung bezieht. Wichtig ist, dass die Kunden über die Umstellung auf regionale Rohstoffe informiert werden und dass Produkte aus regionalen Rohstoffen besonders gekennzeichnet sind. Denn Regionales, insbesondere in der Verbindung mit Bioqualität wird beim Verbraucher oft als besonderes Qualitätsmerkmal wahrgenommen und honoriert.

Werfen Sie dazu doch mal einen Blick in die **Metzgerei Schmidt in Daaden** im Westerwald: Hier gehört Regionalität in Verbindung mit ökologischer Erzeugung zu den Grundlagen des Verarbeitungsbetriebes: www.metzgerschmidt.de.

Ein weiteres Beispiel von vielen für eine erfolgreiche Produktion aus regionalen Rohstoffen ist die **Metzgerei des Klosters Münsterschwarzach**. Dort stammen die

Rinder aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb. Die Schweine werden vom Bauern aus dem Nachbarort bezogen. Der Metzgerei ist eine Schlachtung angeschlossen, sodass auch hier kurze Wege zwischen Tierhaltung, Schlachtung und Verarbeitung liegen. Auch Hähnchen werden von einem benachbarten Landwirt bezogen. Bedingt durch das begrenzte regionale Angebot kann den Kunden nicht immer gleichbleibende Ware zum gewünschten Zeitpunkt geboten werden, dank umfassender Kundeninformation ist die Geflügelfleischvermarktung dennoch erfolgreich. Die Klostermetzgerei produziert hauptsächlich ausgewählte Fleisch- und Wurstspezialitäten, wie z. B. fränkische Hausmacher, Rot- und Weißgelegte, Leberwurst, Presskopf und Winzersalami.



Abtei Münsterschwarzach, unter www.betriebe.abtei-muensterschwarzach.de
> klosterladen > metzgerei

Biodiversität – was ist das?

Biodiversität ist der Fachbegriff für die biologische Vielfalt. Sie ist Teil der Säule „Ökologie“ des Nachhaltigkeitskonzeptes. Durch den Kauf von Rohstoffen aus nachhaltiger Landwirtschaft tragen wir zur Erhaltung der biologischen Vielfalt bei.

Zur Biodiversität gehören:

- die Vielfalt der Arten,
- die Vielfalt der Lebensräume und
- die genetische Vielfalt innerhalb der Tier- (Rassenvielfalt) und Pflanzenarten (Sortenvielfalt).

Boden-, Klima- und Wasserverhältnisse bestimmen, welcher spezifische Lebensraum entsteht und welche Tiere und Pflanzen sich dort ansiedeln. Ist zum Beispiel der Boden nährstoffreich und gut mit Wasser versorgt, sind dort ganz andere Pflanzen und Tiere zu Hause als auf mageren, trockenen Böden. Auch die lokale Temperatur spielt eine große Rolle und beeinflusst, welche Pflanzen- und Tierarten einen Lebensraum besiedeln können.

Weitere Informationen zum Thema unter www.limpurger-rind.de oder www.slowfood.de > Biokulturelle Vielfalt – Unsere Projekte > Presidi > Weideochse vom Limpurger Rind



Besondere Arten in der Fleischerei – das Limpurger Rind

In der Gegend um das württembergische Schwäbisch-Hall ist die Limpurger Rindrasse beheimatet. Nach dem Dreißigjährigen Krieg entstanden, dienten die Tiere in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft dieser Region als sogenannte Dreinutzungstiere, die neben der Arbeitsleistung auch Milch und Fleisch lieferten. Zum Erhalt dieser Rinderrasse wurde 1987 eine Züchtervereinigung gegründet, die das Limpurger Rind vor dem Aussterben bewahrte. Die Limpurger werden auf der Weide gehalten, kommen nur im Winter in den Stall und werden erst mit etwa drei Jahren geschlachtet. Heute ist das Fleisch in zahlreichen Fleischereien und Restaurants dieser Region erhältlich. Insbesondere das Fleisch der Weideochsen ist besonders saftig, feinfaserig und zart mit optimaler Fettabdeckung und Marmorierung. Es hat einen klaren, intensiven und würzigen Rindfleischgeschmack. In Schwäbisch-Hall wird das Limpurger beispielsweise in der Metzgerei Hespelt vermarktet.

Wie bekomme ich Biodiversität in die Fleischerei?

Wer biologische Vielfalt in der Fleischerei fördern möchte, sollte sich gut über die Hintergründe informieren, um auch den Kunden die Biodiversität schmackhaft zu machen. Denn alte Nutztierassen haben zwar in Sachen Geschmack und Fleischqualität viel zu bieten, die Fett-Fleisch-Verteilung jedoch weicht von derjenigen heute allgemein erhältlicher Produkte ab. Den Kunden muss daher verständlich sein, warum das Fleisch alter Nutztierassen teurer ist, obwohl es aus der Umgebung stammt und möglicherweise nicht den handelsüblichen Qualitätsmaßstäben entspricht.

Ein Beispiel für biologische Vielfalt in der Landwirtschaft ist auch die „Wiederentdeckung“ des **Zweinutzungshuhns** für die landwirtschaftliche Produktion. Lesen Sie mehr unter www.oekolandbau.de > Verbraucher > Wissen > Tierschutz und Umweltschutz > Tierschutz > Küken zum Wegwerfen?

Ein gelungenes Beispiel für die Wiedereinführung alter Rassen ist das Schwäbisch-Hällische Landschwein. In den 1980er Jahren fast ausgestorben schlossen sich einige Liebhaber der robusten Tiere zusammen und bauten eine neue Zucht auf. Heute gibt es wieder etwa 280 Zucht-

sauen. Die Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall wird mit einer Herkunftsbezeichnung (g. g. A. – geschützte geografische Angabe) für die Diversifizierung der landwirtschaftlichen Erzeugung von der Europäischen Union gefördert.

Wenn Sie Fleisch von Rindern, Schafen oder Ziegen anbieten, die auf Flächen des Vertragsnaturschutzes weiden, fördern Sie die biologische Vielfalt und erhalten damit die Lebensgrundlage seltener Tier- und Pflanzenarten. Einige Schaf- und Rinderrassen eignen sich beispielsweise besonders gut für die Beweidung von Hanglagen oder bestimmten empfindlichen Böden. Sie verfestigen mit ihren Hufen den Boden und schützen ihn so vor Erosionsschäden. Kunden, denen die Notwendigkeit von Naturschutz und artgerechter Tierhaltung bewusst ist, sind auch bereit, für entsprechende Produkte mehr zu bezahlen.

Alte Nutztierassen sind auch für die Profilierung regionaler Gastronomie von Bedeutung. Für einen Fleischereibetrieb kann sich hier eine fruchtbare und lohnenswerte Zusammenarbeit entwickeln. So wurden in diversen Regionen Deutschlands in diesem Rahmen („Erhalten durch Aufessen“) alte Rassen wiederentdeckt, z. B. das Bentheimer Schwein, das Murnau-Werdenfeller Rind, das Rhönschaf, die Thüringer-Wald-Ziege, das Altsteirer Huhn oder die Lippegans.

Mehr Informationen unter: www.g-e-h.de und www.genres.de > haus-und-nutztiere

Warum gibt es fair gehandelte Lebensmittel?



Organisationen und Hersteller des fairen Handels achten insbesondere auf die gerechte Entlohnung der Arbeiter, soziale Absicherung und Projekte wie z. B. Schulbauten in den Herkunftsländern. Klassische „Fairtrade“-Lebensmittel sind Kakao und Kaffee, aber auch Tee, Zucker, Gewürze, getrocknete Früchte und Nüsse gehören zum breiten Sortiment des fairen Handels. Oft werden fair gehandelte Produkte ökologisch abgebaut.



Beispiele für Handelsmarken des fairen Handels

Für Metzgereien sind insbesondere Produkte aus den Bereichen Feinkost, Öle, Gewürze, aber auch Berufsbekleidung aus fair gehandelter Baumwolle interessant.



Die Markenzeichen – auch das bekannte Fairtrade-Siegel – sind privatrechtlich geschützt.

Wer damit wirbt, muss sich entsprechend zertifizieren lassen.

Gibt es fair Gehandeltes auch bei uns?

Auch im landwirtschaftlichen Bereich gibt es in Deutschland Verbesserungspotenziale in Sachen Fairness bei Arbeitsbedingungen, Bezahlung und Erzeugerpreisen. Wer seinen eigenen Betrieb am Prinzip Fairness orientiert und auch seine Lieferanten danach auswählt, trägt dazu bei, dass das entsprechende Bewusstsein im Arbeitsleben wächst. In Deutschland gibt es einige Initiativen für faire Lebensmittel, oft in Zusammenhang mit ökologischer Produktion. So gibt es beispielsweise Bioverbände, die nach einem „Fair-Siegel“ zertifizieren, den Bio-Fair-Verein, der ebenso unabhängig zertifizieren lässt, oder auch Erzeugergemeinschaften wie die Upländer Bauernmolkerei, die eine Initiative zu fairen Milchpreisen ins Leben rief.



Beispiele für Bio- und Fair-Siegel

Was hat Energieverbrauch mit Nachhaltigkeit zu tun?



Fossile Energieträger wie Kohle, Gas und Öl werden in absehbarer Zeit aufgebraucht sein. Sonne, Wasser, Wind, Erdwärme und Bioenergie z. B. aus Holz sind nachhaltige Energieträger, die auch nachfolgenden Generationen zur Verfügung stehen. Fleischereien verbrauchen viel elektrische Energie, deshalb zeigen Optimierungen und Einsparmaßnahmen hier besonders starke Wirkung. Stellt sich eine Fleischerei auf einen umweltfreundlichen Energieträger um und führt Maßnahmen zur Energieeinsparung durch, ist sie auf dem Weg zur Nachhaltigkeit einen großen Schritt weitergekommen.

Arbeiten mit sauberer Energie

Ökostromanbieter beziehen Strom aus erneuerbaren Energien. Vor einem Wechsel des Stromanbieters sollte man sich über verschiedene Anbieter und ihre Angebote informieren. Manche liefern nur zum Teil Ökostrom, andere zu 100 %.

Grundsätzlich können zentrale Heizanlagen oder einzelne Geräte auch mit regenerativer Energie betrieben werden, zum Beispiel mit Pellets, Hackschnitzeln oder mit Heißwasser aus Solarkollektoren. Umgekehrt kann die Abwärme von Kühlanlagen auch zur Erwärmung von Arbeitsräumen oder des Ladengeschäftes verwendet werden. Wichtig ist es, den Energieverbrauch zu dokumentieren, damit sich feststellen lässt, ob Einsparungen den Erwartungen entsprechen oder ob nachgebessert werden muss.

Auch der Fuhrpark einer Fleischerei kann einiges zur Umweltschonung beitragen, wenn hier auf maximale Auslastung des Laderaumes, intelligente Routenplanung, sparsame Motoren oder beispielsweise Elektroantrieb geachtet wird.



Unter www.gruenerstromlabel.de kann man Anbieter finden, die zu 100 % Strom aus erneuerbaren

Energien anbieten.

Wie spare ich Energie?



Erhitzungsprozesse und Kühlung verbrauchen am meisten Energie (siehe Grafik). Optimierungsmaßnahmen wirken sich deshalb hier am stärksten aus. Zum einen lässt sich mit optimaler Technik viel Energie einsparen; zum anderen kann mit geändertem Nutzerverhalten viel bewirkt werden. Mögliche Ansatzpunkte werden im Folgenden erläutert.

Kochen und Garen:

- Wasserinhalt der Kessel so niedrig wie möglich halten
- Kessel so kurz wie möglich öffnen
- Prüfen, ob die Kochtemperatur abgesenkt werden kann
- Günstige Produktionsreihenfolge wählen: Kochwasser kann eventuell zum Brühen oder Vorreinigen der Anlagen weiterverwendet werden
- Zeitgenaues Ein- und Ausschalten der Kessel und Warmhaltegeräte

Kühlung:

- Kühlräume so kurz wie möglich öffnen, Kälteschutzvorhang anbringen
- Günstigen Standort für Verflüssiger wählen: staubfrei, möglichst kühl
- Temperatur prüfen: eine Anhebung um 1 °C kann 4 % Energie einsparen
- Kühlrippen der Verflüssiger regelmäßig reinigen, um eine gute Wärmeabgabe zu garantieren
- Auslastung der Geräte und Abschalten unnötiger Geräte, die kaum bestückt sind

- Abdeckungen an Kühltresen in der verkaufsfreien Zeit anbringen
- Beim Kauf neuer Geräte auf effiziente Energienutzung achten
- Abwärme von Kälteanlagen zur Warmwasserbereitung nutzen

Fördermöglichkeiten im Energiebereich

Lassen Sie sich bei Neuerungen im Energiebereich unterstützen: Angepasste, intelligente Lösungen für Ihren Betrieb sowie Hilfe durch den Förderdschengel bekommen Sie beispielsweise bei einer Energieberatung.

Bewusste Verarbeitung statt Massenproduktion

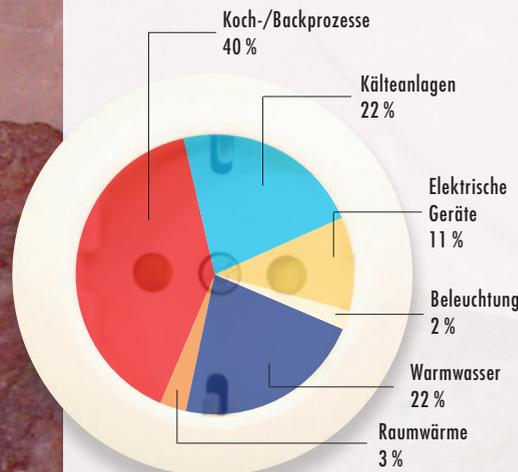
Beispiel: Die Metzgerei Sonnenschein aus Wuppertal weiß ihr nachhaltiges Unternehmenskonzept ansprechend zu kommunizieren. Sehen Sie sich doch mal den Internetauftritt des Betriebs im Bereich Nachhaltigkeit an: www.metzgerei-wuppertal.de > Metzgerei > Nachhaltigkeit.

Einige Bundesländer bieten **Energieberatungsportale** mit gezielten Informationen für Unternehmen an, z. B.: www.lena.sachsen-anhalt.de; www.energieeffizienz-hessen.de; www.energieatlas.bayern.de.

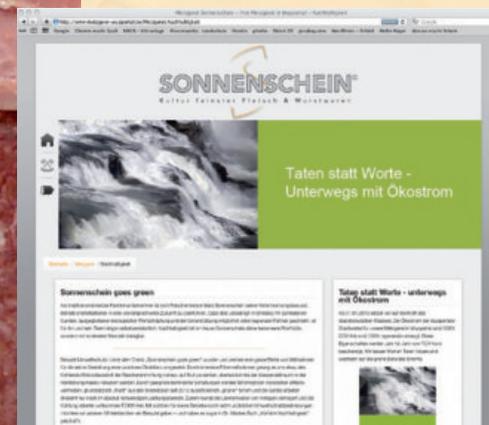
Hier wird über zahlreiche Unterstützungsmöglichkeiten aufgeklärt, wie beispielsweise:

- Energieberatung – bis 80% des Beraterhonorars
- Kälte- und Klimaanlage – Sanierung und Neuinvestition
- Hocheffiziente Querschnittstechnologien – bis 30%
- Kraft-Wärme-Kopplung

Weitere Informationen erhalten Sie beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) unter www.bafa.de > Energie.



Energieverbrauch in einer Fleischerei



Welche soziale Verantwortung hat eine Fleischerei?



Was zunächst recht theoretisch klingt, lässt sich jedoch mit zahlreichen Angeboten an das Umfeld zum Leben erwecken – und viele Betriebe tun dies engagiert.

- **Anbieten von Ausbildungsplätzen**
So bieten Sie jungen Menschen eine Perspektive und leisten einen Beitrag zu deren beruflicher Qualifikation (mehr Informationen unter: www.fleischerberufe.de).
- **Weiterbildung**
Die Fachkräfteweiterbildung ist ein wichtiges Element der nachhaltigen Betriebsführung. Auch wenn die Arbeitsbelastung hoch ist: Weiterbildung ist für die (Qualitäts-)Entwicklung des Betriebs und gut ausgebildete Mitarbeiter maßgeblich. Beachten Sie hierzu bitte auch den Hinweis auf die Seminarreihe für das Fleischerhandwerk der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) auf der nächsten Seite.
- **Kooperation mit berufsbildenden und allgemeinen Schulen**
Die Vorstellung eines nachhaltig arbeitenden Fleischereibetriebes bietet die Möglichkeit, das Interesse für den Beruf und eigenen Betrieb zu wecken.

- **Publikumsveranstaltungen und Beteiligung an regionalen Veranstaltungen**
Betriebsführungen oder ein Tag der offenen Tür helfen dabei, den Kontakt zum Umfeld aufzubauen und zu erhalten. Im diesem Rahmen lassen sich die Besonderheiten der Fleischerei und ihr nachhaltiges Konzept besonders gut erläutern.
- **Sponsoring**
Auch mit Sponsoring ausgewählter Vereine oder Veranstaltungen im Ort kann soziale Verantwortung übernommen werden. Spenden für karitative Zwecke, zur Förderung des Fleischerhandwerks oder Förderung der Ausbildung sind weitere Möglichkeiten.
- **Stärkung von regionalen Wertschöpfungsketten**
Langfristige regionale Partnerschaften zwischen Verarbeitern und Landwirten tragen ganz wesentlich zur Entwicklung einer Region bei. Hier seien nur drei Aspekte genannt:
Erhalt von Arbeitsplätzen in ländlichen Regionen, das Wiederbeleben regionaler Traditionen oder Spezialitäten und die Sicherung der spezifischen Kulturlandschaft vor Ort.

Wie kommuniziere ich meinen Kunden Nachhaltigkeit?



Bei der Vielzahl an Informationen, mit denen der Verbraucher täglich konfrontiert wird, ist es nicht leicht, sich als Betrieb Gehör zu verschaffen. Das Interesse lässt sich jedoch mit größtmöglicher Transparenz wecken: Herkunft der Rohwaren im Zusammenhang mit authentischen Erzeugergeschichten, Einblick in die Arbeitsabläufe des Betriebes sowie die Bandbreite sozialer Aktivitäten mit den entsprechenden Gesichtern sind einige Anregungen dazu.

Wichtig dabei sind klare, glaubwürdige und nachvollziehbare Aussagen anstatt unverbindlicher Marketingfloskeln.

Beispiele für solche Aussagen könnten sein:
„Wir beziehen unser Schweinefleisch vom Landwirt XY. Alle unsere Lieferanten sind im Kreis XY angesiedelt.“
Oder: „Wir verarbeiten ausschließlich Frischei/Eier von Hühnern aus Biohaltung.“ Oder: „Unser Betrieb nutzt zu 100 % Öko-Strom.“

Vom Aufkleber bis zur Schiefertafel – Informationen für Kunden können im Ladenraum aushängen, im Internet veröffentlicht, am Produkt platziert werden oder als Flyer zu bestimmten Themen ausliegen. Auch

die Gestaltung des Ladens (sowie der Produktionsstätten) kann mit der Verwendung nachhaltiger Materialien und Designs als Element der Nachhaltigkeitskommunikation genutzt werden. Auch hier ist wieder das Netzwerk lokaler Handwerker interessant – beispielsweise mit Möbeln eines lokalen Schreiners aus heimischen Hölzern.

Wichtigstes „Sprachrohr“ bleibt aber Ihr Verkaufspersonal, welches der beste Botschafter Ihrer Bemühungen um Nachhaltigkeit ist. Denn nur was intern gut kommuniziert wird, kann vom Personal überzeugend weitergegeben werden!

VERANSTALTUNGSHINWEIS Seminare Fleischerhandwerk

Unter dem Leitsatz „Bio und nachhaltig – Mehr als ein Trend!“ werden im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft praxisnahe Fachseminare für das Fleischerhandwerk angeboten. Die bundesweite, praxisorientierte Veranstaltungsreihe bietet handwerklichen Fleischereibetrieben neue Impulse für die Zukunft.

Informationen unter www.oekolandbau.de > Verarbeiter > Herstellungspraxis > Weiterbildung

Literatur

Das Bio-Food Handbuch

Udo Pini

h.f.ullmann publishing, Potsdam, 2014

ISBN: 978-3-8480-0295-5

Die Kuh ist kein Klimakiller

Anita Idel

Metropolis Verlag, Marburg, 4. Auflage 2012

ISBN: 978-3-89518-820-6

Instrumente im Sinne einer nachhaltigen, klimafreundlichen Fleischproduktion

Download unter www.misereor.de/fileadmin/publikationen/studie-fleischproduktion-2012.pdf

Nachhaltiges Wirtschaften für KMU (kleine und mittelständische Unternehmen)

Anja Grothe (Hrsg.)

oekom verlag, München, 2012

ISBN: 978-3-86581-281-0

Produktbezogene Klimaschutzstrategien. Product Carbon Footprint verstehen und nutzen

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) und Bundesverband der Deutschen Industrie e. V. (BDI), 2010

Download unter www.bdi.eu/media/presse/publikationen/PCF-Leitfaden_100810_Online.pdf

Unternehmen nachhaltig führen

Lutz Becker, Holger Hakensohn, Frank H. Witt (Hrsg.)

Symposion Publishing, 2012

ISBN: 978-3-939707-30-1

Links – eine kleine Auswahl

Fachinformationen und Praxishilfe rund um Ökolandbau und -verarbeitung

- www.oekolandbau.de > Verarbeiter
- www.oekolandbau.de > Händler

Internetpräsenz des staatlichen Biosiegels

- www.oekolandbau.de/bio-siegel/

Internetpräsenz des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

- www.bundesprogramm.de

Internetpräsenz des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

- www.bmel.de

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) – Spitzenverband von Erzeugern, Verarbeitern und Händlern ökologischer Lebensmittel in Deutschland

- www.boelw.de

Internetseite der FAO mit Informationen zur Nachhaltigkeitsbewertung (englisch)

- www.fao.org/nr/sustainability/sustainability-assessments-safa/en/

Non-Profit-Organisation für genussvolles, bewusstes und regionales Essen

- www.slowfood.de

Forum nachhaltig wirtschaften

- www.forum-csr.net

Nachhaltig Bio – Projekt des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren (BNN)

- www.nachhaltigbio.de

Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH)

- www.g-e-h.de

Herkunftskennzeichnung

- www.fleischerhandwerk.de > Recht > Kennzeichnung > Herkunftskennzeichnung

Beispiele für nachhaltig wirtschaftende Fleischereibetriebe

- www.betriebe.abtei-muensterschwarzach.de > klosterladen > metzgerei
- www.biofleisch-bakenhus.de
- www.biospahn.de
- www.dermetzger.eu
- www.feinkost-rohde.de
- www.fleischerei-runge.de
- www.guthesterberg.de
- www.biometzgerei-rhoen.de
- www.metzgerei-allmendinger.de
- www.metzgerei-blum.de
- www.metzgerei-prosiegel.de
- www.metzgerschmidt.de

Bioverbände

- www.bioland.de
- www.naturland.de
- www.demeter.de
- www.gaea.de
- www.biokreis.de
- www.biopark.de
- www.ecoland.de
- www.ecovin.de
- www.verbund-oekofoefe.de

Fairer Lebensmittelhandel

- www.forum-fairer-handel.de
- www.fairtrade.de
- www.fairtrade-deutschland.de
- www.dwp-rv.de
- www.el-puente.de
- www.gepa.de

Nachhaltige Landwirtschaft und Tierschutz

- www.nachhaltige-landwirtschaft.info
- www.tierschutzlabel.info

Weitere Links zum Thema nachhaltige Fleischproduktion

- www.biofleischhandwerk.de
- www.neuland-fleisch.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)
Deichmanns Ave 29, 53179 Bonn
www.ble.de

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Text: FiBL Projekte GmbH,
Frankfurt am Main; www.fibl.org

Lektorat und Gestaltung:
N-Komm Agentur für Nachhaltigkeits-
Kommunikation UG, Frankfurt am Main;
www.nkomm.eu

Bezug: www.oekolandbau.de > Service > Informations-
materialien und Bilder > Informationsmaterialien

Bildnachweis:

FiBL Projekte GmbH: Titel und Rückseite; BLE: Titel
m; Jürgen Acker/pixelio.de: 11; Harry Hautumm/pixelio.
de: 1m; drubig-photo/fotolia.de: 1m; sergin/fotolia.de:
1r; Regierung von Unterfranken: 2, 27; Rainer Sturm/
pixelio.de: 3l, 10ul, 13ul; www.oekolandbau.de/
Copyright BLE/Thomas Stephan: 3r, 4o, 6, 8, 9o, 13o,
14r, 15, 17, 18o, 23; www.oekolandbau.de/ Copyright
BLE/Dominic Menzler: 7, 12, 13 u, 14l, 22, 24, 25,
26; tagwerkbiometzgerei.de: 9 tu; Oliver Mohr/pixelio.
de: 16; Abtei Münsterschwarzach: 19u; Züchterverei-
nigung Limpurger Rind e.V., H. Glasbrenner: 20o; Olaf
Sachsenweger/pixelio.de: 24

Auflage: 2. Auflage, November 2017

Diese Broschüre wurde im Rahmen der „Qualifizierungsmaßnahmen zur Stärkung der nachhaltigen und ökologischen Lebensmittelproduktion für das Lebensmittelhandwerk, die Lebensmittel verarbeitende Außer-Haus-Verpflegung und die Ernährungswirtschaft und für Institutionen, die diese Lebensmittelverarbeiter entsprechend dem benannten Ziel beraten, kontrollieren oder ausbilden oder im Bereich der regionalen Wertschöpfung vernetzend tätig sind“ erstellt. Diese Maßnahme wurde initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.