

STANDPUNKT

Höhere Transparenz

Das Kennzeichnungssystem „Haltungsform“ ist kein neues Label. Der Haltungscompass harmonisiert ab dem 1. April die bereits am Markt befindlichen Kennzeichnungen in vier Stufen einheitlich für alle großen Lebensmittelunternehmen (LEH). Diese Initiative begrüßen wir bei Vion, erhöht sie doch die Transparenz des Fleischangebots gegenüber den Verbrauchern. Die neue Kennzeichnung soll für Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch gelten.

Die spannende Frage ist: Wie viel verfügbare Ware steht in den vier Stufen zur Verfügung? Ziel des LEH bei Schweinefleisch ist, in Stufe 2 möglichst viel über den gesetzlichen Standard hinaus produzierte Ware zu verkaufen: „Stallhaltung plus“ mit 10 Prozent mehr Platz im Maststall und zusätzlichem Beschäftigungsmaterial. Dieses Kriterium entspricht dem ITW-Katalog mit einem Aufschlag für den Mäster von ca. 5 Euro pro Tier. Damit möchte der LEH starten; das ist schwer genug, um bei der jetzigen Angebotspolitik ausreichend Ware zu bekommen.

Und wohin passt da die neue staatliche Tierwohlkennzeichnung von Ministerin Klöckner? Nach dem Willen der Initiatoren im BMEL müsste das Einstiegslabel in Stufe 2 der Haltungsform positioniert werden. Bei den

höheren Anforderungen des staatlichen Labels mit 20 Prozent mehr Platz und Einbindung der Ferkelerzeugung brauchen die Mäster und Ferkelerzeuger zusammen allerdings

einen Aufschlag von mindestens 15 Euro. Der LEH errechnet daraus eine Verteuerung um 70 Cent pro Kilogramm Frischfleisch im Laden! Wird der LEH diese Aufschläge durchsetzen? Zweifel sind erlaubt.

Schade, dass sich Ministerin Klöckner nicht mit den Vertretern des LEH und der Land- und Fleischwirtschaft auf die ITW-Kriterien verständigen konnte. Keine Einigung kann aber auch bedeuten, dass NGOs und grüne Politiker das Ministerium drängen werden, statt Label die Haltungsform gesetzlich zu regeln – zum Nachteil der Wettbewerbsfähigkeit unserer Land- und Fleischwirtschaft.



Foto: Oliver Krato

Dr. Heinz Schwer

Direktor Landwirtschaft (Deutschland)



Deutschlands erste Präsidentin einer Landwirtschaftskammer: Ute Volquardsen, 54, aus Reußenköge steht seit dem 6. Dezember 2018 der Kammer in Schleswig-Holstein vor. Die landwirtschaftliche Unternehmerin leitet im Familienverbund einen Betrieb mit Schweinen, Rindern, Geflügel, Hofladen und Solar- und Windenergie im Sönke-Nissen-Koog (siehe Porträt Seite 6 + 7).

HALTUNG DES HANDELS

HANDEL. Der Lebensmitteleinzelhandel geht voran und beendet am 1. April 2019 auf dem Fleischsektor den Wirrwarr um Tierwohl, Tierschutz, Aufzucht und Herkunft. Ein vierstufiger Haltungscompass zeigt dem Verbraucher bei Geflügel und Schwein, wie die Tiere aufgewachsen sind – im Stall, im Stall mit mehr Platz, im Stall mit Außenklima oder in der Premiumstufe mit Freilauf im Außengelände und spezieller Fütterung.

Die großen Handelsketten in Deutschland integrieren in ihre Haltungs-kennzeichnung ebenfalls die seit 2015 in der Initiative Tierwohl (ITW) eingebundenen 4.700 Landwirte in der Haltungsform 2, in der für Schweine Stallhaltung mit mehr Platz und Raufutter zur Beschäftigung der Tiere vorgesehen ist. In dieser Kategorie werden derzeit die Schweine ohne Nämlichkeitsnachweis großgezogen. Die vierfarbige Kennzeichnung, die in allen großen Lebensmittelmärkten gleich ist, schließt von konventionell bis zu Bio alle Haltungsformen bei Schwein und Geflügel ein. Dr. Alexander Hinrichs (Foto), Geschäftsführer der

ITW und Koordinator des Haltungscompasses, verspricht damit eine „transparente Information für den Verbraucher“.

Die Einbindung des geplanten staatlichen Tierwohllabels in den Haltungscompass Stufe 2 auf der Basis von „ITW Plus“ lehnte Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner (CDU) ab. Sie pocht auf höhere Kriterien für die Eingangsstufe ihres Tierschutzlabels, das sie kurz vor Start der Haltungs-kenn-

zeichnung des Handels vorstellte. Aufseiten des Handels wird dieses separate Vorgehen des Bundes skeptisch betrachtet. Eigene Untersuchungen mit Testkäufen in Supermärkten zeigten, dass aufgrund der großen Preisdifferenz nur 16 Prozent der Verbraucher tat-

sächlich zum Tierschutzfleisch greifen. Hinrichs wie auch Handelsexperten befürchten, dass Klöckners staatliches Label so allenfalls als Nischenprodukt Chancen hat (siehe Interview Seite 2 + 3).

Karl-Heinz Steinkühler



REPORT S. 4 + 5

Warum der Australier Allan Giffard mit Tri-Solfen eine Lösung für die Ferkelkastration sein kann



REGIONAL S. 8

Wie sich der Süden auf die Bedrohung durch die Afrikanische Schweinepest vorbereitet



Fotos: Tim Wegner

„DIE RICHTIGE ENTSCHEIDUNG“

HALTUNGSKENNZEICHNUNG. Man kann nicht gerade behaupten, dass für **Dr. Alexander Hinrichs** die Auszeichnung mit Labeln auf Fleischverpackungen etwas Neues wäre. Er kennt sich gut aus in diesem Geschäft, hat für das wohl bekannteste Kennzeichen QS gearbeitet und wechselte dann 2015 zur Initiative Tierwohl (ITW), blieb aber im gleichen Haus. Jetzt steht und spricht er zusätzlich für das neue Kenn-

zeichen „Haltungsform“, das ab April 2019 den Verbrauchern in vier verschiedenen Stufen erklären soll, wie die Tiere gelebt haben und aufgewachsen sind, deren Fleisch sie kaufen. Von einfach (Stall) bis Premium (Bio & more) ist die Herkunft in Zukunft transparent. Das Erstaunliche daran: Diese Initiative ging vom Lebensmitteleinzelhandel aus. Das freut den Qualitätsmanager in Bonn besonders.

Herr Dr. Hinrichs, kennen Sie sich mit den ganzen Labeln, mit denen Sie schon Fleisch gekennzeichnet haben, noch aus?

HINRICHS: Ja! Das ist kein Problem, so viele sind es ja nun auch noch nicht gewesen. Aber Sie haben natürlich recht, mit der Initiative Tierwohl, der neuen Haltungs Kennzeichnung und dem angekündigten staatlichen Tierwohllabel gibt es für Fleisch eine Vielzahl von Kennzeichnungen. Hinzu kommen noch die einzelnen Programme u. a. mit regionaler Herkunft. Ziel des Handels ist es auf jeden Fall, dem Verbraucher

mit der Haltungs Kennzeichnung klare und transparente Informationen über die Art der Erzeugung der Tiere zu geben, deren Fleisch er isst. Das ist eine Aufgabe, der wir uns stellen und die wir mit der Haltungs Kennzeichnung nun lösen.

Wer hatte die Idee zur neuen Haltungs Kennzeichnung?

HINRICHS: Die Initiative ging von Lidl aus, andere Lebensmittelhändler folgten schnell mit eigenen Kennzeichnungen. Es kam aber rasch zu einer gemeinsamen Initiative des Handels mit

einheitlichen Inhalten in den Haltungs-kriterien und dem Wunsch nach einer einheitlichen Kennzeichnung. Ohne die Zusammenarbeit in der Initiative Tierwohl (ITW) seit 2015 wäre möglicherweise die gemeinsame Kennzeichnung nicht entstanden. Im Mai 2018 hat sich der Handel am Rande eines Treffens mit der Bundeslandwirtschaftsministerin auf dieses Vorgehen verständigt. Da in der ITW schon erfolgreich zusammengearbeitet wurde, war die Basis gelegt. Wir waren dann Koordinator des Prozesses.

Stiftet die Haltungskennzeichnung nicht noch mehr Verwirrung beim Verbraucher?

HINRICHS: Nein, ich denke, das ist die richtige Entscheidung gewesen und es ist der richtige Weg, es so zu machen. Der vierstufige Haltungskompass gibt dem Verbraucher ganz klare Hinweise zur Aufzucht der Tiere. Jeder kann jetzt nach den für ihn wichtigen Kriterien auswählen, so lassen sich viel leichter die Preisstufen der einzelnen Qualitäten von konventionell bis Bio/Premium nachvollziehen.

Überprüfen Sie von der ITW die Einhaltung der Kriterien in den einzelnen Stufen?

HINRICHS: Nein, das machen die Programmträger selbst. Für die Haltungform gibt es kein unabhängiges Prüfverfahren und keine Kriterien, nur ein Raster für mehr Transparenz für den Verbraucher. Der Handel muss nachweisen, dass die Ware

den Standard aufweist, den das Haltungssiegel verspricht. Wir werden das stichprobenartig prüfen.

Wird denn jedes Fleisch ab April mit dem Haltungskompass ausgezeichnet?

HINRICHS: Wir beginnen mit Geflügel und Schwein. Mehr als 60 Prozent des Geflügels kommen schon aus dem Programm der Initiative Tierwohl und die Hälfte dieses Geflügelfleisches hat sogar einen Nämlichkeitsnachweis. Schweinefleisch der ITW ist in Stufe 2. Aber hier ist das Angebot noch begrenzt. Die Kennzeichnung ist für die Handelsunternehmen freiwillig.

Und was ist mit Rind?

HINRICHS: Für Rindfleisch gibt es auch Kriterien. Wir haben bereits bestehende Ansätze eingepreist. Da ist aber viel Bewegung drin. Wir schauen nach Holland: „Was macht Beter Leven“? Oder auch das „Best Beef“-Programm von McDonalds gibt ja eine Richtung vor. Das Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbundes, für das ja Vion auch Rindfleisch produziert, ist ein weiterer Schritt beim Rindfleisch, um zu zeigen,



wie die Tiere gelebt haben, ebenso natürlich Bio.

Aber für die Stufe 2 gibt es noch kein darüberliegendes Programm wie die ITW bei Schwein und Geflügel. Hier gibt es sicherlich noch Diskussionsbedarf. Es sind bereits Wünsche an uns herangetragen worden, die Kennzeichnung auch auf andere Fleischsorten auszuweiten.

Tierschutzlabel ist das Stichwort. Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner hat gerade ein staatliches Tierschutzlabel vorgestellt. Allein 70 Millionen Euro will sie für PR und Marketing ausgeben, um es bekannt zu machen. Noch ein Label mit bunten Bildchen und Symbolen – gerät die Haltungform nicht ins Abseits?

HINRICHS: Das denke ich nicht. Fleisch mit dem Tierschutzlabel, das wissen Sie bei Vion selbst als Pionier im Schweinefleischbereich, bleibt immer in einer Nische, wenn die Kriterien deutlich über dem gesetzlichen Standard angesiedelt sind. Ich finde es auch bedauerlich, dass es nicht gelungen ist, beim geplanten staatlichen

„Der vierstufige Haltungskompass gibt dem Verbraucher ganz klare Hinweise über die Aufzucht der Tiere.“

Tierschutzlabel den Kriterienvorschlag „ITW plus“ zu integrieren. Als alleiniges Label sehe ich trotz aller Werbemillionen keine großen Marktchancen. Wir haben zusammen mit der Hochschule Osnabrück und einem großen Einzelhändler eine Untersuchung mit Testkäufen durchgeführt und dabei sehr ernüchtert festgestellt, dass Tierwohl allein kein Verkaufsförderungs-

segment ist. Tatsächlich war nur bei 16 Prozent der Verbraucher eine Zahlungsbereitschaft für mehr Tierwohl an der Theke vorhanden – und auch nur dann, wenn der Aufpreis maximal 13 Prozent beträgt. In Umfragen geben allerdings immer rund 80 Prozent der Menschen an, sie würden mehr Geld für mehr Tierwohl bezahlen. Das tun sie aber nicht.

Wie schätzen Sie denn die Preispositionierung bei Fleisch aus dem staatlichen Tierschutzlabel ein?

HINRICHS: Bei einem Aufschlag für den Landwirt von 15 bis 20 Euro pro Tier kommen wir schnell in Preisregionen von 70 Cent pro Kilo für ein Teilstück in der Theke. Ich bin skeptisch, ob der Verbraucher das kauft und der Handel das umsetzt. Entscheidend für eine akzeptable Preispositionierung beim Ver-



braucher wird sein, ob es wie in Holland beim „Beter Leven“-Programm gelingt, die Fleischverarbeitungsindustrie ins Boot zu bekommen. Die Ökonomie stimmt erst, wenn 70 Prozent aller Teile eines Schweines mit Mehrpreisen verkauft werden können.

Das Gespräch führten Dr. Heinz Schweer und Karl-Heinz Steinkühler



FERKELKASTRATION. Mehr als 100 Millionen Tiere haben Landwirte in Australien und Neuseeland schon mit Tri-Solfen® enthornt oder kastriert. Für männliche deutsche Ferkel könnte die Verwendung des Mittels eine schmerzfreie Lösung bei der Kastration sein.



LÖSUNG AUS AUSTRALIEN?

Das Gel vom fünften Kontinent wird seit der EuroTier 2018 in Fachkreisen als ernstzunehmende Alternative im aufgeheizten Konflikt über die richtige Kastrationsmethode diskutiert. Mit Tri-Solfen hat Allan Giffard, Gründer und Gesellschafter des australischen Tierarzneimittel-Produzenten Medical Ethics, spätestens in Hannover ein weiteres Verfahren neben Jungbermast, Impfen mit Improvac, Isofluran-Betäubung und lokaler Anästhesie mit Lidocain (noch in der Testphase) platziert. Seit der Grünen Woche in Berlin sprechen sogar Tierärzte schon vom „Königsweg für Deutschland“. In der Landwirtschaft hofft man auf eine schnelle Zulassung von Tri-Solfen in der EU, das Prüfverfahren läuft bei der Europäischen Arzneimittel-Agentur (EMA).

„Nach meinen Informationen ist im Herbst mit einer Entscheidung der EMA zu rechnen“, sagt Bayerns Bauernpräsident Walter Heidl. Erst dann kann Medical Ethics die deutsche Zulassung beantragen. Giffard hofft, dass er während der Übergangszeit bis zum Verbot der betäubungslosen Kastration bis Ende 2020 sein Verfahren auf den deutschen Markt bringen kann.

Seit mehr als zehn Jahren wird Tri-Solfen in Australien und seit 2018 in Neuseeland vor allem bei der Enthornung und Kastration von Kälbern sowie beim Mulesing – dem Entfernen von Hautfalten am After gegen Parasitenbefall bei Merinoschafen – eingesetzt. Dr. Siegfried Moder, Präsident des Bundesverbandes Praktizierender Tierärzte, hat sich mit

dem Verfahren bereits beschäftigt: „In Australien sind schon mehrere Millionen Kälber, Lämmer und Ferkel unter Nutzung von Tri-Solfen enthornt oder kastriert worden. Beim Ferkel wird nach dem Hautschnitt Tri-Solfen in beide Wundhöhlen appliziert und nach kurzer Wartezeit erfolgt die schmerzfreie Kastration. Durch die adstringierende und aseptische Wirkung kommt es praktisch zu keinen Blutungen oder Infektionen.“

Allan Giffard, der im Februar diverse Fachleute zu Gesprächen in Deutschland traf, ist zuversichtlich, dass seine Lösung den strengen deutschen Tierschutzgesetzen entspricht: „Die Zulassung von Tri-Solfen in Australien betont ausdrücklich den hohen Tierschutzfaktor, da die Anwendung für die Tiere absolut schmerz-

frei sei. Neben der lokalen Betäubung wirkt das Gel gleichzeitig entzündungshemmend. Tri-Solfen könnte demnach Anforderungen erfüllen, die für die Ferkelkastration in Deutschland gefordert sind, um mit einer lokalen Anästhesie Schmerzfreiheit für die Tiere auch über eine lange Zeit zu gewährleisten.“

Foto: Oliver Krato



Foto: Medical Ethics



Allan Giffard und Dr. Meredith Sheil sind die Gründer von Medical Ethics in Australien und haben Tri-Solfen erfunden.

Moder sieht unter gewissen Voraussetzungen auch für Deutschland eine Lösung mit Tri-Solfen: „Mehrere Studien und Veröffentlichungen belegen die Wirkung. Bei geringen Kosten könnten die Maßnahmen von den Landwirten selbst durchgeführt werden. Ungeklärt in diesem Zusammenhang ist aber noch die Frage, wie der Hautschnitt, wie vom Tierschutzgesetz gefordert, schmerzfrei durchgeführt werden kann.“

Wie hat Pharma-Unternehmer Allan Giffard das Verfahren überhaupt entdeckt? „Die Erfinderin von Tri-Solfen ist meine Mitgründerin von Medical Ethics, Dr. Meredith Sheil“, erklärt der Manager. Die Kinderärztin und Wissenschaftlerin aus der Herzforschung ist emotional auf das Thema der lokalen Anästhesie gestoßen worden. „Wenn ich auf langen Autofahrten die kleinen Lämmer auf den großen Weiden entlang der Straßen gesehen habe, musste ich daran denken wie sie leiden, wenn diese Schnitte gemacht werden. Und ich habe mich gefragt, ob wir nicht eine Methode aus der Kinderherzchirurgie anwenden können, die diese schmerzhaften Verfahren beendet“, erzählt sie. „In der Humanmedizin können Säuglinge nicht narkotisiert werden, oft müssen aber gerade bei den Kleinsten operative Eingriffe am Herzen durchgeführt werden. Da setzen wir genau so ein Mittel ein, das schmerzausschaltend und entzündungshemmend ist. Ich dachte, wir könnten das 1:1 direkt in die Tiermedizin übertragen, aber das ging nicht.“

Foto: BBV



Foto: bpt



Bayerns Bauernpräsident Walter Heidl (links) und Tierärztepräsident Dr. Siegfried Moder halten das Verfahren mit Tri-Solfen für eine Methode, die für den 4. Weg in Frage kommt.

In den Ställen auf den australischen Farmen herrschen andere Bedingungen als in einem sterilen Operationssaal. „Wir mussten ganz neu denken und haben die Basis aus der Humanmedizin genommen und dann weiterentwickelt“, sagt Allan Giffard. Seine Partnerin und Medizinerin ist heute stolz auf den Erfolg und denkt, „dass wir aus Australien mit diesem Verfahren die Wundheilung in der Tiermedizin auf der Welt verän-

„Wir haben mit Tri-Solfen ein Verfahren entdeckt, das gelebter Tierschutz ist.“

dern können“. Wenn sie sehe, wie kleine Ferkel nach der Kastration oder Lämmer nach dem Eingriff sofort wieder zu den Sauen und Muttertieren springen, dann weiß sie, dass die Jungtiere keine Schmerzen erlitten haben. „Wir haben mit Tri-Solfen ein Verfahren entdeckt, das gelebter Tierschutz ist“, sagt Dr. Meredith Sheil stolz.

Ist Tri-Solfen nun das Mittel, um den 4. oder 5. Weg zu beschreiten? Also eine

Variante, die der Landwirt selbst anwenden kann? Allan Giffard sagt: „In Australien können Landwirte die Anwendung sehr schnell lernen und umsetzen. Das Verfahren ist einfach, ungefährlich und kostengünstig.“

Bauernpräsident Walter Heidl hofft auf positive Bewertungen in den Zulassungsverfahren: „Die Zulassung von neueren Wirkstoffen und Präparaten für

Schweine und andere Nutztiere ist höchst wünschenswert im Sinne des Tierschutzes. Die australische Firma Medical Ethics engagiert sich in diesem Bereich und betreibt auf europäischer Ebene das Zulassungsverfahren für ihr in Australien millionenfach eingesetztes Betäubungsmittel Tri-Solfen.“ Für ihn erfüllt die lokale Betäubung die nach der Fristverlängerung ab 2021 geltenden tierschutzrechtlichen Vorgaben zur Ferkelkastration, „ist sehr schonend für die Ferkel und vermeidet im Vergleich zur Vollnarkose viele Risiken. Derzeit ist für die lokale Betäubung beim Schwein ausschließlich der Wirkstoff Procain zugelassen und kann vom Tierarzt für die lokale Betäubung bei der Ferkelkastration eingesetzt werden“, sagt Heidl.

Sein Kollege Werner Schwarz, Bauernpräsident in Schleswig-Holstein, findet es „zukunftsweisend“, dass das australische Modell nun im europäischen Zulassungsverfahren ist und dass in Richtung Lokalanästhesie weiter geforscht wird. „Die Schweinehalter und unser Bauernverband sind an einer möglichen Zulassung sehr interessiert, die aber nur nach dem deutschen Tierschutzrecht erfolgen kann“, sagt Schwarz.

Bleibt abzuwarten, ob Tri-Solfen die Zulassung in Deutschland bekommt und als Alternative zur betäubungslosen Kastration anerkannt wird. Wie sehr die Schweinefleischbranche neue Verfahren zu den bisher zugelassen braucht, zeigte Ende Februar die Anfrage einer deutschen Handelskette, die bei Allan Giffard in Australien einging.

Karl-Heinz Steinkühler



PRÄSIDENTIN. Das landwirtschaftliche Leben von **Ute Volquardsen** hat viel mit Landgewinnung zu tun. Ihre Quadratmeter schritt sie in Kinderschuhen auf dem elterlichen Hof in Bad Oldeslohe ab, mit der Heirat kamen einige Hektar dazu: Sie wurde Bauersfrau in Reußenköge, Postleitzahl 25821. Wo das liegt? Im Sönke-Nissen-Koog – etwa 25 Kilometer nördlich von Husum. Links das Wattenmeer, aus dem die nordfriesischen Halligen herausragen, rechts viel Land, Acker und Wiesen. Wer jetzt noch nicht Bescheid weiß, dem sei gesagt: Den Übersetzer nach Sylt erreicht man nach etwa einer halben Stunde Autofahrt.

HINTER DEM DEICH

Landgewinnung ist hier oben im Norden etwas ganz Normales. Dort, wo Ute Volquardsen nun wohnt, direkt hinter dem Deich, hielten vor knapp 100 Jahren noch keine Fundamente im Boden. Erst zwischen 1924 und 1926 holten sich die Bauern ihr Land zurück, das ihnen die raue Nordsee zuvor in Jahrhunderten geraubt hatte. Sie deichteten einen etwa 1.200 Hektar großen Koog ein, um fruchtbare Erde zu gewinnen. Doch dann ging das Geld aus, die Goldenen Zwanziger waren ja ohnehin nur eine Episode und schneller vorbei als gekommen.

Gut, dass es Sönke Nissen gab, einen im nordfriesischen Klockries geborenen Eisenbahnbauer, der in den deutschen Kolonien in Afrika Bahnstrecken und Bahnhöfe gebaut hatte und im heutigen Namibia auf Diamantminen gestoßen und zu Vermögen gekommen war. Er hing an seiner Heimat und finanzierte den Deichbau. 1923 – noch vor Beginn des Baus – verstarb er im Alter von nur 52 Jahren. Der Koog bekam seinen Namen, sieben der Höfe wurden im kolonialen Baustil errichtet, weiß getüncht mit grünen Wellblechdächern. Sie tragen heute noch den Namen von sieben Bahnhöfen im damaligen Deutsch-Südwest.

Ute Volquardsen mit Sohn Momme und Enkel Theo auf dem Marienhof (oben) und in ihrem Hofladen: frisches Gemüse, frisches Fleisch, Salami, Leberwurst, Eier und – nicht zu vergessen – Eierlikör nach eigenem traditionellem Rezept. Hier wird nur vermarktet, was aus der Region kommt oder von Menschen produziert wird – wie beispielsweise edle Brände aus der Eifel –, die sie kennt.

So viel zur Geschichte, ausgebreitet von der zugereisten oder besser gesagt eingehirateten Ute Volquardsen, die eine detailreiche Einführung in Heimat- und Sachkunde gibt. Geradezu leidenschaftlich beschreibt sie jeden Quadratmeter dieses Küstenlandstrichs. Dabei überlegten die Volquardsens 1990 gar, dieses fruchtbare Stückchen Erde zu verlassen. Der Osten lockte, wo es noch mehr Land



Landwirtschaftliche Unternehmerin Ute Volquardsen vor ihrem Hofladen

und noch größere Flächen gab. Doch Nachbarn waren schneller mit der Umsiedlung und plötzlich konnten sie Hof und Land durch Pacht vergrößern. Die heute 54-Jährige blieb, drei Kinder wurden groß, der Betrieb wuchs auch, mal waren es ein paar Hundert Hektar mehr, mal weniger. Vor zwei Jahren kam noch ein Hofladen hinzu. Es wurde investiert in Solar- und Windenergie und eine Direktvermarktung aufgebaut.

Diesen kleinen Entwicklungs- und Lebensrückblick, den Ute Volquardsen am Holztisch in der Küche des Marienhofs mit Enkel Theo auf dem Schoß gewährt, könnte man allein schon zu einem wunderbaren bäuerlichen Porträt verarbeiten. Aber wären wir auf die Gastgeberin gestoßen, wenn nicht Schleswig-Holsteins Bauernpräsident Werner Schwarz im Januar 2018 die Idee gehabt hätte,

eben diese lebendige blonde Bauersfrau als Präsidentin der Landwirtschaftskammer vorzuschlagen? Wohl kaum. Seit dem 6. Dezember 2018 ist sie im Amt – einstimmig von der Hauptversammlung gewählt.

Nun betritt sie wieder Neuland. Wobei sie ihre ersten Schritte auf dem Terrain der ehrenamtlichen Funktionärin bereits hinter sich hat. Schließlich engagiert sich Ute Volquardsen schon länger als 20 Jahre für das Gemeinwohl, ob als Schiedsfrau in Reußenköge, wo zwischen einzelnen der 320 Einwohner schon mal ein Streit zu schlichten war, oder eben als Fachfrau in verschiedenen Funktionen und Ausschüssen in der schleswig-holsteinischen landwirtschaftsnahen Organisation.

Und was nun? Landwirtin und Präsidentin, geht das denn zusammen? „Ich habe

die Illusion, dass alles so weiter läuft wie bisher.“ Heißt: „Ich mache meinen Teil auf dem Marienhof, also die Buchhaltung für die GbR und die angeschlossenen Betriebe sowie den Hofladen.“ Ihr Lieblingsprojekt. Das ist auch harte Arbeit, aber wie so vieles im Leben der Ute Volquardsen auch Neuland. Die Direktvermarktung über den eigenen Laden hat sie vor zwei Jahren begonnen, mit Produkten aus dem eigenen Betrieb. Alles vom Schwein, Rind und Geflügel, Frischfleisch und Wurstwaren, produziert von zwei heimischen Metzgern, die sich aus der Mast der Volquardsens bedienen. Nach eigenen Rezepten lässt sie Leberwurst – „der absolute Renner“ – oder Eierlikör produzieren. Die Eier von 10.000 Hühnern, die in Bodenhaltung oder freilaufend drei Millionen Stück im Jahr legen, finden in Selbstvermarktung ihren Weg zum Kunden. Für die Geflügelsparte ist Sohn Momme zuständig.

„Wir sind ein großer Familienbetrieb“, sagt die Mutter. Selbst die Tochter, Psychologin, lässt es sich nicht nehmen, zur Ernte in den Koog nach Hause zu kommen und Raps, Rüben, Kartoffeln und Weizen einzufahren. Wo, wenn nicht hier, die Nordsee vor der Tür und die Windräder vor der Nase, möchte man den Sommer verbringen?

Ob Sommer oder Winter, in den nächsten Jahren wird die Bauersfrau aus Reußenköge viel unterwegs sein. „Mindestens zwei Tage in der Woche“, glaubt sie, verlässt sie die heimatische Scholle in Richtung Rendburg oder Kiel. „Als Erstes möchte ich alle 400 Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer persönlich kennenlernen und alle Standorte besuchen.“ Da wird der ein oder andere Reisetag noch hinzukommen.

„Es macht mich stolz, zur ersten Kammerpräsidentin in Deutschland gewählt worden zu sein,“ sagt sie. Ihre Nachbarn, die sich von der Stöpe, dem Deichdurchbruch vor ihrer Haustür, bis zur ersten vier Kilometer entfernten Kurve verteilen, gaben ihr am Abend nach der Wahl beim kleinen Umtrunk auf dem Hof einen wichtigen Rat mit auf den Weg: „Hoffentlich bleibst du so, wie du bist.“ Ute Volquardsens Antwort blieb nichts schuldig: „Hier zu arbeiten, ist das größte Glück!“ Man kann es glauben.

Karl-Heinz Steinkühler



Ihr Ansprechpartner bei Vion:
Dr. Heinz Schweer
 Direktor Landwirtschaft
 Vion Deutschland



Schreiben Sie uns!
 proagrardigital@vionfood.com

Oder rufen Sie uns an
 04192 503-313

ProAgrar
DIGITAL



LAND + LEUTE

GRILLEN IN DEN ALPEN MIT BEILEREI UND GOLDBEEF

Die beiden Metzgermeister **Oliver Knop** und **Niklas Krienen** (Foto) aus Vions Online-Versandmetzgerei „Beilere“ im Rheinland machten sich am letzten Februar-Wochenende auf in die Allgäuer Alpen. Mit im Gepäck hatten die beiden Fleischexperten nicht nur ihre scharfen Klingen, sondern auch ansehnliche Stücke bestes Dry Aged Goldbeef aus der Reifekammer. Geladen hatten die Grillschule Allgäu und der Grillsportverein Allgäu zur International BBQ & Grill Competition in Bolsterlang. Vor fantastischer Bergkulisse mit schneebedeckten Gipfeln traten 15 Teams aus der Schweiz und Deutschland an.

Fotos: Vion



Das Beilere-Team legte bestes Entrecote von der deutschen Färse und Bayerisches Rindfleisch g.g.A. auf die heißen Stäbe seiner Grillstation. Nach der Verkostung waren die beiden Rheinländer begeistert:



Sie ernteten nur Lob für die Qualität des Fleisches und ihre Grillkunst.



Foto: picture alliance / dpa

VORBEREITEN AUF DIE KRISE

AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST. Die Verhinderung des Übergreifens der Afrikanischen Schweinepest (ASP) auf deutsche Wild- und Hausschweinebestände war Topthema eines mit Unterstützung des Deutschen Bauernverbandes (DBV) und des Verbandes der Fleischwirtschaft (VDF) durchgeführten Workshops während der Agrarunternehmertage in Münster.

Im Mittelpunkt steht die Vorbereitung eines effektiven Krisenmanagements für den Ernstfall. Die heimische Land- und Fleischwirtschaft und die mit ihr verbundenen Bereiche Politik und Verwaltungen arbeiten aktuell mit Nachdruck an Präventionsmaßnahmen und Methoden zur Bekämpfung der Seuche, die schon in den Nachbarländern Polen und Belgien grassiert. Eine Impfung gegen ASP gibt es aktuell nicht und sie ist auch für die nächsten Jahre nicht zu erwarten.

Mehrere Redner der mehr als 200 Teilnehmer betonten, wie wichtig es sei, praxistaugliche Handlungsempfehlungen für den Seuchenfall zu kennen und die eigenen Arbeitsabläufe daraufhin zu prüfen und daran anzupassen. Die Fleischwirtschaft hat dafür unter Mitwirkung von Vion ein detailliertes ASP-Krisenhandbuch verfasst.

Ein ASP-Ausbruch in Deutschland würde sich massiv auf das Marktgeschehen auswirken,

weil Drittländer dann ihre Märkte schließen. Auch Fleisch, das aufgrund tierseuchenrechtlicher Vorschriften innerhalb der EU gehandelt werden darf, könnte von ausländischen Abnehmern nicht mehr oder nur noch mit erheblichen Preisabschlägen abgenommen werden. Bei einem Selbstversorgungsgrad in Deutschland von mehr als 120 Prozent wäre in so einem Fall mit einem deutlichen Preisverfall zu rechnen.

Beim Export müssen heute Veterinärzertifikate vorgelegt werden, dass Deutschland frei von ASP ist. Das Ziel ist es nun, dass in Zukunft zwischen ASP bei Wildschweinen und ASP bei Hausschweinen unterschieden wird. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) arbeitet an solchen Differenzierungen. Entscheidend ist jedoch, ob die ausländischen Handelspartner das akzeptieren würden.

Dr. Heinz Schweer

IMPRESSUM

Gesamtverantwortung
 Dr. Heinz Schweer (V.i.S.d.P.)

Redaktion
 Karl-Heinz Steinkühler

Produktion
 BEST CONTENT communications

Druck und Vertrieb
 Druckstudio GmbH

Auflage 33.100
Redaktionsschluss 5. März 2019

Vion GmbH, www.vionfoodgroup.com
 Rudolf-Diesel-Straße 10, 86807 Buchloe