

Balz, Matthias

Article

Branchen im Blickpunkt: Daten und Fakten zum deutschen Fleischmarkt

ifo Schnelldienst

Provided in Cooperation with:

Ifo Institute – Leibniz Institute for Economic Research at the University of Munich

Suggested Citation: Balz, Matthias (2006) : Branchen im Blickpunkt: Daten und Fakten zum deutschen Fleischmarkt, ifo Schnelldienst, ISSN 0018-974X, ifo Institut für Wirtschaftsforschung an der Universität München, München, Vol. 59, Iss. 21, pp. 37-41

This Version is available at:

<https://hdl.handle.net/10419/164356>

Standard-Nutzungsbedingungen:

Die Dokumente auf EconStor dürfen zu eigenen wissenschaftlichen Zwecken und zum Privatgebrauch gespeichert und kopiert werden.

Sie dürfen die Dokumente nicht für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, öffentlich zugänglich machen, vertreiben oder anderweitig nutzen.

Sofern die Verfasser die Dokumente unter Open-Content-Lizenzen (insbesondere CC-Lizenzen) zur Verfügung gestellt haben sollten, gelten abweichend von diesen Nutzungsbedingungen die in der dort genannten Lizenz gewährten Nutzungsrechte.

Terms of use:

Documents in EconStor may be saved and copied for your personal and scholarly purposes.

You are not to copy documents for public or commercial purposes, to exhibit the documents publicly, to make them publicly available on the internet, or to distribute or otherwise use the documents in public.

If the documents have been made available under an Open Content Licence (especially Creative Commons Licences), you may exercise further usage rights as specified in the indicated licence.

Die deutsche Öffentlichkeit und die deutsche Politik sehen sich seit geraumer Zeit mit der Thematik von »Gammelfleisch- bzw. Ekelfleisch-Skandalen« (zeitlich überlagerte Ware u.Ä.) konfrontiert, die unter schlagzeilenträchtigen Stories in den Medien multipliziert werden. Staatsanwälte ermitteln und Gerichte werden angerufen. Die Frage, wie die Verbraucher und Vorleistungsbezieher vor einzelnen mit kriminellen Energien agierenden schwarzen Schafen in der Branche wirksam geschützt werden können, bestimmt sehr stark die aktuellen politischen Diskussionen. Lebensmittelkontrolle¹ ist in diesen Monaten zum Top-Thema geworden. »Gammelfleisch«-Ware kann in erster Linie gewürzt oder stark erhitzt in Fleischwaren verarbeitet werden. Die im Sommer 2006 beanstandeten 1 500 t Fleisch² stellen 0,3 Promille der in Deutschland pro Jahr für den menschlichen Verzehr nachgefragten Fleischmengen dar. Die kriminellen Machenschaften führen auch zu Zollvergehen, indem importierte Fleischwaren als Schlachtabfälle deklariert werden, weil dafür wesentlich weniger Zoll zu zahlen ist. Im Folgenden sollen die statistisch verfügbaren Fakten zum deutschen Fleischmarkt kurz abgehandelt werden als Beitrag für mehr Information und Transparenz in diesem Wirtschaftsgeschehen. Hierbei gilt: Auch im Fleischsektor hat sich inzwischen ein globaler Weltmarkt entwickelt.

Die deutsche Fleischbranche besteht aus Schlacht- und Zerlegebetrieben (2005: 9,8 Mrd. € Umsatz), der Fleischwarenindustrie, den Fleisch- und Fleischwarenwerken des Handels sowie dem Fleischerhandwerk. In der heimischen Fleisch- und Fleischwarenindustrie (2005: ca. 14,75 Mrd. € Umsatz) hat parallel zum Globalisierungsprozess des Marktes ein starker Konzentrationsprozess stattgefunden. Es sind sowohl international tätige Gruppen³ in Deutschland am Markt vertreten, wie auch deutsche Konzerne im Ausland agieren. Inzwischen werden in der deutschen Fleisch- und Fleischwarenbranche sieben Euro-Umsatzmilliardäre gezählt (vgl. afz 2006). Da-

bei haben sich Firmengruppen gebildet, die die gesamte fleischwirtschaftliche Kette vom Lebetier bis zum verpackten Frischfleisch oder bis zu Wurstwaren kontrollieren. Darüber hinaus sind mit den als Zwischenhändler fungierenden Großhandelsunternehmen zusätzliche zentrale Akteure am Markt vertreten.

Neben der industriellen Produktion spielt die handwerkliche Herstellung⁴ in der Fleischbranche eine gewichtige Rolle. Dort wurde im Jahr 2005 15,4 Mrd. € Umsatz, davon 15% mit zugekauften Handelswaren, erwirtschaftet.⁵ Sie prägt mit 28 718 Verkaufsstellen (35 Fleischerfachgeschäfte je 100 000 Einwohner) nach wie vor die regionale Versorgung des privaten Verbrauchs bzw. der privaten Haushalte. Beim Fleischerhandwerk dominiert das kleinbetriebliche Familienunternehmen mit einer durchschnittlichen Unternehmensgröße von neun Beschäftigten einschließlich des tätigen Inhabers, wenngleich es auch hier inzwischen einzelne große Filialisten gibt, die über mehr als 100 Verkaufsstellen – teilweise in Franchising – verfügen.⁶ Etwa ein Drittel der Handwerksbetriebe schlachtet noch

¹ Unter Federführung des Fraunhofer-Instituts für Zuverlässigkeit und Mikrointegration (IZM) in Berlin wird zusammen mit dem Ferdinand-Braun-Institut für Höchstfrequenztechnik, der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel sowie dem Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim (ATB) eine Scanner-Methode unter Anwendung von Lichtreflexionen (Laserlicht) zur minutenschnellen Erkennung der Frische von Fleisch und der lückenlosen Dokumentation der Produktionskette (intelligentes Etikett mit Mikrochip, das auch jede Unterbrechung der Kühlkette dokumentiert) entwickelt (vgl. http://www.pb.izm.fhg.de/izm/DE/040_Publi_News/010_tech_news/258_gammelfleisch.html).

² Im Gammelfleischskandal des Sommers 2006 wurden bisher 1 500 t Fleisch beanstandet (vgl. Lebensmittelzeitung vom 22. September 2006 und TOP Agrar vom 25. September 2006). Die aufgrund des Gammelfleischskandals verstärkten Lebensmittelkontrollen haben mittlerweile rund 1 500 t überlagertes Fleisch, Wurstwaren und andere Lebensmittel aufgespürt.

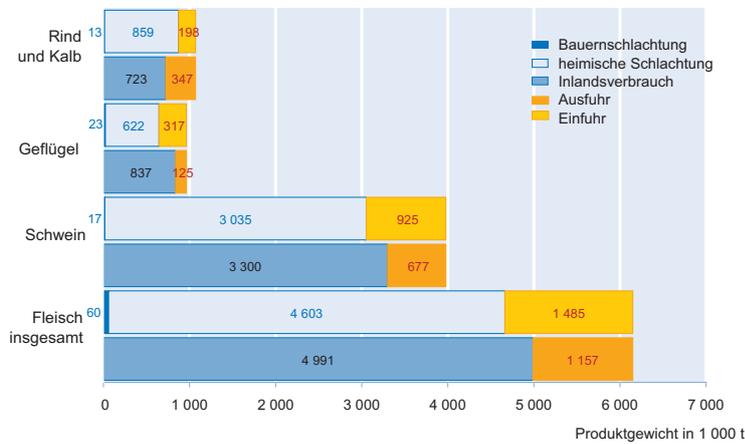
³ Aus den USA, Dänemark, Frankreich und den Niederlanden.

⁴ Traditionelle Fleischer, Metzger und Schlachter.

⁵ Laut deutschem Fleischer-Verband (DFV) wurde im Jahr 2000 noch ein Jahresumsatz in der Höhe von 17,5 Mrd.€ erzielt.

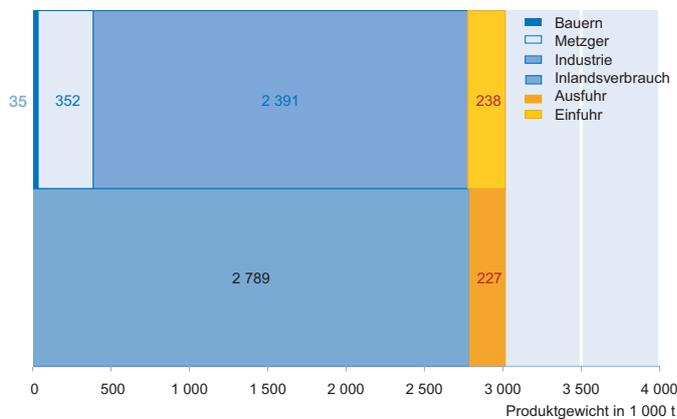
⁶ Der größte Filialist unterhält 250 Filialen (vgl. afz 2006).

Abb. 1
Erzeugung und Warenströme von unverarbeitetem Fleisch, 2004



Quelle: ZMP (2006b).

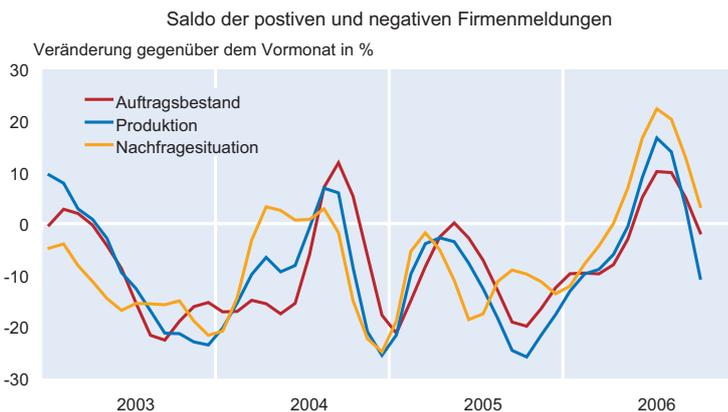
Abb. 2
Erzeugung und Warenströme von Wurst und Fleischwaren^{a)}, 2004



^{a)} Wurst, Schinken, Aspickwaren, Fertiggerichte, Feinkostkomponenten etc.

Quelle: ZMP (2006b).

Abb. 3
Schlachten und Fleischverarbeitung im ifo Konjunkturtest

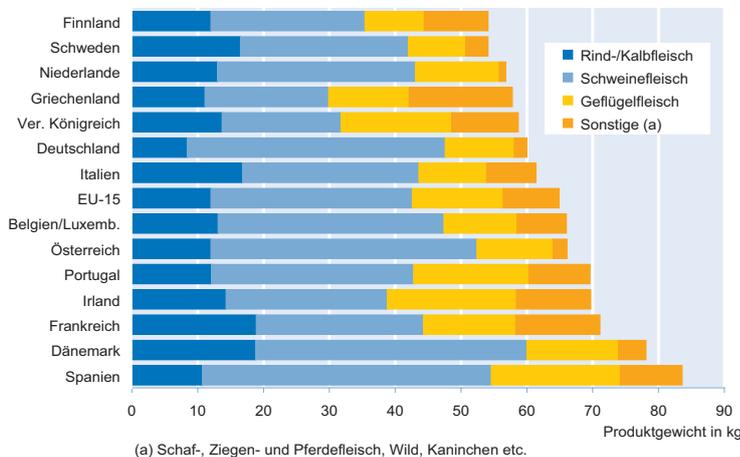


Quelle: ifo Konjunkturtest.

selbst und bezieht die Tiere von ihnen bekannten Landwirten vor Ort bzw. aus ihrer Umgebung. Der Meisterbrief ist auch nach der Novellierung der Handwerksordnung nach wie vor Pflicht. Aufgrund ihrer Tradition wird ihnen von Seiten der Verbraucher Vertrauen hinsichtlich der Qualität, des Services und der Information entgegengebracht, das einen großen Wettbewerbsvorteil schafft. Oft existieren auch im Gastgewerbe direkte Lieferbeziehungen zwischen einzelnen Fleischereien und entsprechenden Gastwirtschaften und/oder Hotelrestaurantbetrieben. Nach Schätzungen der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) liefert das Fleischerhandwerk ca. ein Fünftel der im Catering benötigten Mengen an unverarbeitetem Fleisch (vgl. Abb. 1) (vgl. Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle Bonn 2006b, 16). In der Warengruppe von Fleisch- und Wurstwaren liegt der Anteil bei ca. 13% (vgl. Abb. 2).

Gemäß den statistisch verfügbaren Daten in Deutschland im Jahr 2005 ist von geschlachteten Tieren in- und ausländischer Herkunft (Rinder, Kälber, Schweine) ein **Fleischanfall** von 5,7 Mill. t Schlachtgewicht ermittelt worden. Im ersten Halbjahr 2006 (Januar bis Juli) ist nach Angaben des BMELV die Produktion weiter gewachsen, im Vergleich zum entsprechenden Vorjahreszeitraum um + 4,3%. Die deutsche Ernährungswirtschaft wächst 2006 deutlich stärker als die Gesamtwirtschaft. Unter den Teilsektoren ist dabei die Fleischbranche, wie schon im Vorjahr, Spitzenreiter. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes und des BMELV verzeichnete der Wirtschaftszweig »Schlachten und Fleischverarbeitung« im Juni 2006 gegenüber Juni 2005 ein Umsatzwachstum von 8,4% (vgl. BMELV 2006). Die Teilnehmer aus der Branche am Berichtskreis des ifo Konjunkturtests stammen sowohl aus dem industriellen als auch aus dem handwerklichen Bereich. Sie meldeten insbesondere im Frühjahr und Sommer hohe Zuwächse (vgl. Abb. 3). Insbesondere die Schweinefleischproduktion in Deutschland erreicht von Jahr zu Jahr neue Rekordzahlen. Nach einem äußerst erfolgreichen Jahr 2005 dürfte nach den bisher vorliegenden Daten 2006 ein neues Rekordniveau in der deutschen Schweinefleischproduktion ausgewiesen werden. Zur Rind-, Kalb- und Schweinefleischerzeugung kommen noch ca. 400 000 t Innereien,

Abb. 4
Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch in der EU-15, 2005



Quelle: Deutscher Fleischer-Verband.

Schaf- und Ziegenfleisch sowie Pferdefleisch hinzu. Besonders stark gewachsen ist in den letzten Jahren die Geflügelfleischerzeugung, die 2005 einen Umfang von deutlich mehr als 1,1 Mill. t erreichte. In Deutschland wird seit den Zeiten der BSE-Krise mehr Geflügel als Rind- und Kalbfleisch verzehrt. Insbesondere in vielen Wurstwaren sind in den Rezepturen verstärkt Puten- bzw. Truthahnfleisch aufgenommen worden. Verglichen mit anderen Staaten (USA oder Großbritannien und Südeuropa) hat Deutschland aber noch einen Nachholbedarf beim Pro-Kopf-Verbrauch von Geflügelfleisch (vgl. Abb. 4). Einschließlich einer Position »sonstiges Fleisch« (Wild, Kaninchen etc.) ergab sich im Jahr 2005 insgesamt ein Volumen der deutschen Fleischerzeugung von ca. 7,1 Mill. t Schlachtgewicht. Für den Inlandsverbrauch⁷ wurden 7,25 Mill. t benötigt, hierzu wurden ca. 2,8 Mill. t importiert, und zwar 90% aus EU-Partnerstaaten und 10% aus Drittländern, wobei es sich in erster Linie um Geflügelfleisch handelt. Da die deutsche Fleischausfuhr knapp 2,7 Mill. t betrug, ist Deutschland bei Fleischwaren ein Nettoimportland, lediglich im Sektor Rindfleisch wird ein Exportüberschuss erzielt (vgl. Abb.1).

Nach Abzug nicht verkäuflicher Bestandteile, wie Knochen, Eingeweide, Fleischteile, die für die Heimtiernahrung verwendet werden, ergibt sich eine Fleischmenge für den inländischen menschlichen Verzehr von knapp 5 Mill. t (vgl. Tabelle). Die mit Abstand beliebteste Fleischsorte der Deutschen ist

⁷ Dies beinhaltet den Nahrungsverbrauch, Tierfutter, die industrielle Verwertung und Verluste.

Schweinefleisch mit einem Anteil von mehr als zwei Dritteln am Verzehr (vgl. Abb. 5). Zur vergleichenden Einordnung die Größenordnungen von Alternativprodukten: Der Verzehr an Fisch beläuft sich in Deutschland jährlich auf etwa 1,12 Mill. t insgesamt, der Nahrungsverbrauch pro Kopf beträgt hier 13,6 kg, der Selbstversorgungsgrad knapp 26% (vgl. BMELV 2005), es dominieren in dieser Warengruppe also sehr stark Importerzeugnisse.

Von dem »Gammelfleisch«-Skandal 2006 war vorrangig die Gastronomie und nur zum geringeren Teil der Handel, vornehmlich im Verkauf von SB-Fleisch, betroffen, während der Thekenverkauf wesentlich weniger unter den Betrügereien gelitten hat. Schlagzeilenträchtig wurden im Sommer 2006 insbesondere Dönerspieße⁸ an den Pranger gestellt: Die Polizei sprach dabei von einer »Döner-Mafia«, die kurz vor Ablauf des Verfallsdatums tonnenweise gefrorene Dönerspieße aufkauft, dann umetikettiert und diese erst nach Jahren

⁸ Nach Angaben der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) wird in Deutschland ein Jahresumsatz von 2 Mrd. € mit Döner erzielt, bei 12 000 Döner-Imbissbuden mit ca. 42 000 Beschäftigten. Zum Vergleich: McDonalds Deutschland weisen für 2005 einen Jahresumsatz von 2,424 Mrd. € aus.

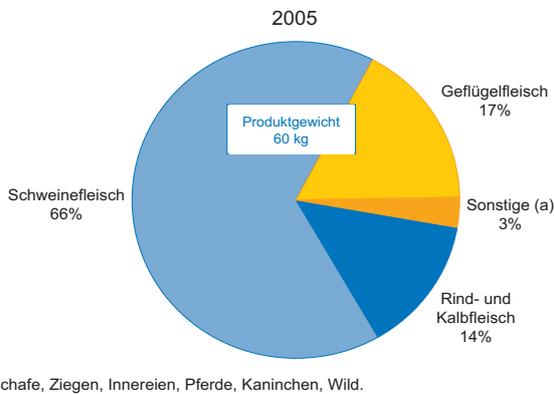
Warenströme (Aufteilung) der gesamten Verwendung von unverarbeitetem Fleisch auf die Abnehmer-Sektoren in Deutschland
– 2004 – in t Produktgewicht^{a)}

Menschlicher Verzehr zusammen (ca. 5 Mil. t) (verkäufliches Fleisch)	in %
Nachfrage privater Haushalte	33,2
davon	
Direktvermarktung	1,2
Fleischer-Handwerk	5,1
Discount	4,15
Lebensmitteleinzelhandel ohne Discount	22,0
Sonstige	0,7
Gemeinschaftsverpflegung	3,2
davon	
Betriebskantinen und Uni-Mensen	1,9
Care-Bereich (Krankenhäuser, Altenheime, Reha)	0,95
Schulen, Kindergärten etc.	0,2
JVA, Bundeswehr, andere Anstalten	0,16
Kommerzielle Gastronomie	6,7
davon	
Hotels, Restaurants, Gaststätten, Cafes (HORECA)	2,7
Quickservicerestaurants (QSR), Imbiss	3,55
andere kommerzielle GV (= Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie)	0,4
Industrielle Verarbeitung Fleisch (insgesamt)	56,9

^{a)} Verkäufliches Fleisch – also Schlachtgewicht minus Verlust = unverkäufliche Teile, wie Knochen, Eingeweide, Fleischteile, die für die Heimtiernahrung verwendet werden.

Quelle: ZMP (2006b).

Abb. 5
Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch in Deutschland



Quelle: Deutscher Fleischer-Verband.

wieder in den Handel bringt und so gutes Geld für schlechte Ware kassiert. Bei SB-Ware im Handel war in erster Linie Tiefkühlware betroffen. In den vergangenen Jahren wurden darüber hinaus im Handel verstärkt Anstrengungen zur Qualitätssicherung unternommen, die für Transparenz und Rückverfolgbarkeit sorgen sollen.⁹ Im Gastgewerbe herrscht in dieser Hinsicht offensichtlich vereinzelt noch Nachholbedarf.¹⁰ Die großen Fastfood-Ketten haben hingegen z.B. schon von Anfang an in ihrem Unternehmenskonzept strenge und umfangreiche Kontroll- und Prüfsysteme mit Sanktionsmechanismen vorgesehen.

Durch die bekannt gewordenen Skandale hat sich der ohnehin bei Lebensmitteln bestehende Bio-Boom der letzten Jahre im Sektor Fleisch und Fleischwaren zusätzlich verstärkt; es ist eine spürbar steigende Nachfrage von priva-

ten Verbrauchern und Gastronomen nach Bio-Produkten anzutreffen. In einer vor kurzem erschienenen KPMG-Studie heißt es dazu: »Besonders in Krisenzeiten greifen durch Lebensmittelkandale verunsicherte Verbraucher verstärkt zu Bio als vertrauenswürdige Alternative zu den konventionellen Lebensmitteln« (KPMG 2006, 32 ff.). Gerade nach den jüngsten Skandalen werden deutliche Veränderungen im Einkaufsverhalten registriert, die Verbraucher kaufen wesentlich bewusster ein. Hiervon profitiert eindeutig das Fleischerhandwerk als wichtigster Marktversorger der privaten Haushalte, das hohes Vertrauen genießt, ebenso wie die diversen Aktivitäten unter dem Stichwort »Regionalvermarktung«. Bio kommt grundsätzlich als Teil des Megatrends Wellness immer mehr in Mode. So hat an vorderster Stelle der Discounthandel diesen Trend erkannt und setzt auf dieses für ihn äußerst lukrative Marktsegment.¹¹ Zwar liegen bisher die Anteile von Bio-Fleisch an der Gesamterzeugung noch bei sehr geringen Werten – so wurden für 2003 bei Rindfleisch von knapp 4% der Marktversorgung und bei Schweinefleisch von unter 1% ausgegangen (vgl. afz 2006) – dies hat sich jedoch in den beiden letzten Jahren schon spürbar erhöht. Und der Trend nimmt dauerhaft weiter zu (vgl. Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle Bonn 2006b). Bio-Schweinefleischerzeuger erlösen etwa 1 € mehr je kg Schlachtgewicht als konventionelle Schweineproduzenten.

Der aus Versorgungsbilanzen errechnete menschliche **Pro-Kopf-Verzehr** von Fleisch lag in Deutschland 2005 bei 60,0 kg/Kopf (vgl. Abb. 5). Ende der achtziger Jahre wurde der Höchststand mit ca. 67 kg erreicht. Deutschland liegt heute unter dem europäischen Durchschnitt (65 kg/Kopf). Spanien nimmt mit 83,6 kg/Kopf die Spitzenposition ein, aber auch Dänemark und Frankreich erreichen deutlich über 70 kg/Kopf. Das Nachbarland Österreich kommt auf 66,1 kg/Kopf. Am niedrigsten ist der Fleischverzehr in Skandinavien, in Schweden und Finnland errechnen sich 54,1 kg/Kopf (vgl. Abb. 4). In den neuen Mitgliedstaaten Mittel- und Osteuropas besteht sowohl quantitativ (z.B. im Schweinefleischverbrauch liegt Polen bei 91,5% oder Ungarn bei 68% des EU-25 Durchschnitts-Pro-Kopf-Verbrauchs, vgl. Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle 2006a) als auch qualitativ noch Nachholbedarf beim Pro-Kopf-Fleischverzehr, wovon die deut-

Glossar der in der Fleischwirtschaft verwendeten Gewichtsbezeichnungen

Lebendgewicht im Handel mit lebenden Schlachttieren, insbesondere auf Großviehmärkten:
Je nach Tierart gelten unterschiedliche Koeffizienten für die Umrechnung von Lebend- in Schlachtgewicht, die eine Spanne: von 0,81 bei Trutzhühnern und 0,48 bei Schafen umfassen.

Verlust
Im Einzelfall je nach Tierart unterschiedlich: Ausblutung, Geschlechtsorgane, teilweise Enthaltung (bei Schafen, Ziegen und Rindern).

Schlachtgewicht
Warmgewicht des geschlachteten und ausgeweideten Tieres (gemäß § 3 der 4. Vieh- und FleischG-DVO), besonders relevant bei Hausschlachtungen oder Kaltgewicht des Tierkörpers (gemäß 4. DVO – heute das Gängige, da in der Regel Totvermarktung, die gekühlte Ware erfordert).

Schlachtabfälle
Unverkäufliche Teile, wie Knochen, Eingeweide sowie Fleischteile, die für die Heimtiernahrung verwendet werden.

Produktgewicht
Verkäufliches Fleisch für den menschlichen Verzehr.

Quelle: EUROSTAT: Glossarium 1994, Animal Production.
Für zusätzliche Informationen vgl. Handbuch der Betriebs- und Materialwirtschaft des Fleischerhandwerks.

⁹ Zertifizierungen nach DIN EN ISO 9001 und nach IFS sorgen für lückenlose Kontrollsysteme. Zur Nahrungsmittelqualität als zentralem Ziel der Agrar- und Ernährungspolitik Böcker et al. 2004.

¹⁰ An der Universität Hohenheim ist unter der Leitung von Prof. Tilman Becker ein neues Forschungsprojekt über Rückverfolgbarkeitssysteme in der Gastronomie begonnen worden.

¹¹ Die Verkäufer können bei diesen Segmenten wesentlich bessere Margen als bei konventionellen Produkten erzielen.

sche Fleischbranche bei Exporten und Direktinvestitionen in diesen Ländern profitiert. Auf Basis der Einkäufe von Panelhaushalten errechnet die GfK in Deutschland für die Warengruppe Fleisch, Geflügel und Fleischwaren/Wurst lediglich einen Wert von 31 kg je Kopf. Die Differenz lässt sich durch den **Außer-Haus-Konsum** in Gaststätten, Kantinen und Anstalten sowie Einkäufe von Urlaubern, Weiterverarbeitung von Fleisch in Fertiggerichten und Eintöpfen erklären (vgl. Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle 2006b, 13). Es ist daher davon auszugehen, dass gerade in der Gastronomie und im übrigen Außer-Haus-Verzehr-/Gemeinschaftsverpflegungs-Bereich (GV) in den kommenden Jahren noch erhebliche Absatz- bzw. Nachfragepotentiale für Bio-Fleisch und -Fleischwaren zu entwickeln sein dürften.

Literatur

- Allgemeine fleischer zeitung (afz) vom 13. September 2006, afz journal 9/2006.
BMELV (2005), Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Münster-Hiltrup.
BMELV (2006), *Statistischer Monatsbericht*, Heft 9.
Böcker, A., R. Herrmann, M. Gast und J. Seidemann (2004), Qualität von Nahrungsmitteln, Schriften zur Internationalen Entwicklungs- und Umweltforschung, Bd. 8, Zentrum für internationale Entwicklungs- und Umweltforschung der Justus-Liebig-Universität Gießen, Frankfurt am Main et al.
KPMG (2006), *Stauts quo und Perspektiven im deutschen Lebensmitteleinzelhandel*, KPMG, Köln.
Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle, ZMP (2006a), *Marktbilanz 2006 Vieh und Fleisch Deutschland Europäische Union Weltmarkt*, Bonn.
Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle ZMP (2006b), *Warenstromanalyse Fleisch, ZMP-Marktstudie*, Bonn.