



Das niederländische Schlachtunternehmen De Groene Weg verkauft unter dem Namen „Der Grüne Weg“ seit etwa einem Jahr auch verarbeitetes Biofleisch nach Deutschland.  
Fotos: Christian Wucherpfennig

## Der Markt für Bioschweine

# Steigende Nachfrage

Seit mehreren Jahren steigt die Nachfrage des Handels nach Bioschweinefleisch. Die Corona-Pandemie hat diese Entwicklung weiter beschleunigt. Die Erzeugung von Bioschweinen in Deutschland kommt dem gegenwärtig nicht nach. Einige auch größere Betriebe haben mittlerweile den Schritt in die Umstellung zwar gewagt. Auch sind die Leistungen sowohl bei der Ferkelerzeugung als auch in der Mast besser geworden, doch gleichzeitig sind einige Betriebe auch aus der ökologischen Schweinehaltung ausgestiegen, weil der Betrieb aufgegeben wurde oder eine Neuausrichtung erfolgte.

Die Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) schätzt die Zahl der in Deutschland gehaltenen Biosauen auf etwa 20.000, ohne dass es seit 2017 hier zu einem Zuwachs kam. Die Umstellung der Mast auf ökologische Wirtschaftsweise ist hingegen einfacher. Vorhandene Gebäude können in der Regel weitergenutzt werden. Gibt es Schwierigkeiten mit der Anlage von Ausläufen, kann auf Großgruppen umgestellt werden, bei denen Ausläufe in der Regel flexibler eingerichtet werden können. Große Ferkelpartien sind grundsätzlich lieferbar, da es auch Biobetriebe mit mehreren 100 Sauen gibt. Hinzu kommt ein wachsender Import von Bioferkeln aus dem Ausland, vor allem aus Dänemark, aber auch aus den Niederlanden.

### Bioschweinemarkt noch sehr klein

Es handelt sich um einen kleinen Markt. Weniger als 1 % aller in Deutschland erzeugten Schweine wird ökologisch gehalten. Biokunden zeichnen sich in aller Regel durch einen geringeren Fleischverzehr aus und davon ist vor allem Schweinefleisch betroffen. An-

Nur wenige Lebensmittelgeschäfte, meistens engagierte inhabergeführte Geschäfte, haben Biofleisch auch in der Bedientheke zu liegen. Der Schwerpunkt des Biofleischangebotes liegt im LEH auf Gehacktem, das seit 2007 angeboten wird und worauf etwa 60 % des in Deutschland verkauften Biofrischfleisches entfallen. Vom Umsatzwachstum der vergangenen Jahre

wie Netto bieten hier mittlerweile ein bemerkenswertes Sortiment an.

### Biofleisch vor allem als SB-Ware

Auch im Naturkostfachhandel spielt Biofleisch eine untergeordnete Rolle. Nur wenige Märkte haben eine Bedientheke und die läuft nicht überall erfolgreich, weil sie hohe Investitions- und Personalkosten bei nur geringen Umsätzen verursacht. Einzelne Direktvermarkter beweisen aber, dass es geht, denn manche Hofläden mit eigener Metzgerei verkaufen wöchentlich 15 Bioschweine.

Seit 2019 besteht eine enge Kooperation zwischen einem Discounter und dem Anbauverband Bioland. Begonnen hat die Zusammenarbeit mit Milchprodukten und Kräutern. Mittlerweile wurde das Sortiment erheblich ausgedehnt und seit einiger Zeit gibt es in immer mehr Märkten auch Aufschnitt und diverse Würstchen in Bioland-Qualität im Angebot. Ursprünglich war es geplant, Biofleisch erst in die Regale zu bringen, nachdem es gelungen ist, den gesamten Schlachtkörper zu verwerten. Für den Anfang geht man nun aber offensichtlich doch erst mal den einfacheren Weg über die Verwertung von Verarbeitungsfleisch. Vertraglich ist abgesichert, dass die Landwirte keinem Preisdruck ausgesetzt sind. Der Discounter darf nicht mit dem Preis werben, darf aber die Preise



Ein Unternehmen bietet seinen Kunden und Kundinnen ein für einen Discounter bemerkenswertes Sortiment an Edelstücken vom Bioschwein an.

spruchsvolle Kunden kaufen darüber hinaus (Bio-)Fleisch gerne an die Bedientheke.

Im konventionellen Lebensmittel Einzelhandel (LEH) wird Biofleisch aber bis auf wenige Ausnahmen nur im SB-Bereich verkauft.

profitierten zwar auch Edelstücke, aber die Verhältnisse untereinander blieben unverändert. Am vermehrten Verkauf von Edelstücken ist auch den Verarbeitern gelegen, weil es der Zerlegerekalkulation entgegenkommt. Selbst Discounter

selbst festlegen. Bei den meisten Produkten wurden die Preise nicht erhöht, nachdem auf Bioland-Qualität umgestellt wurde, und sie bewegen sich in der Regel auf dem Niveau anderer Discounter. Auch andere Handelsketten versuchen, über die Zusammenarbeit mit Anbauverbänden zusätzliches Profil zu gewinnen.

Amtliche Notierungen für Bioschweine gibt es nicht. Die Auswertungen der AMI erfassen jedoch einen großen Teil der in Deutschland vermarkteten Bioschweine, sodass diese Zahlen die tatsächliche Marktentwicklung gut wiedergeben. Aktuell liegen die Preise für E-Schweine nach Auswertungen der AMI bei knapp 3,80 €/kg Schlachtgewicht (SG). Eine Abrechnung nach Indexpunkten ist bei Bioschweinen nicht üblich, wohingegen etwa ein Drittel der vermarkteten Bioschweine pauschal, also ganz ohne Maske abgerechnet wird. Diese Schweine erzielen im Schnitt 3,64 €/kg SG. Allerdings gibt es auch bei diesen Schlachtkörpern häufig Vorgaben, dass das Mittel der Tiere einen bestimmten Muskelfleischanteil, zum Beispiel 54 %, erreichen sollte. Die häufig gestellte Frage, ob nach Verbandsrichtlinien erzeugte Schweine höhere Preise erzielen, lässt sich nicht einheitlich beantworten. Auch nach reinem EU-Biostandard erzeugte Bioschweine können gute Preise erzielen, aber die Preisstabilität ist geringer, was sich in Zeiten größeren Angebots, wie es Anfang 2019 bestand, auch bemerkbar machte. Die geringeren Erzeugungskosten sind vor allem in den unterschiedlichen Futterkosten begründet. Nach Verbandsrichtlinien erzeugtes Futter ist teurer und bewirkt beim Ferkel Mehrkosten von etwa 4 € und beim Mastschwein von etwa 8 €. Insofern müssten Bioschweine nach Bioland- oder Naturland-Richtlinien allein schon wegen den höheren Futterkosten etwa 12 ct/kg Schlachtgewicht mehr erzielen. Nicht immer gelingt es, die Mehrleistungen der Erzeugung nach Verbandsrichtlinien im Verkauf darzustellen, da bei den Haltungsvorschriften keine Unterschiede bestehen. Die höchsten Preise erzielen Bioschweine nach Demeter-Standard.

### Neue Lieferverträge stehen an

Viele der in den Jahren 2015 und 2016 abgeschlossenen Lieferverträge mit überwiegend fünfjähri-



Neben einem Standardsortiment, bestehend vor allem aus Biowurst und Gehacktem, bietet ein Discounter im Rahmen von Aktionen auch andere Bioschweinefleisch-Erzeugnisse an.



Im Rahmen der Kooperation mit dem Anbauverband Demeter finden sich bei einem Lebensmittelhändler Wurstkonserven, die von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hergestellt werden.

ger Laufzeit laufen gegenwärtig aus. Die Abnehmer, Schlachtunternehmen oder Erzeugerzusammenschlüsse, bieten ihren Lieferanten gegenwärtig häufig einen Neuvvertrag zu den gleichen oder zumindest sehr ähnlichen Konditionen an. Bevor Landwirte diese Verträge unterschreiben, sollten sie jedoch prüfen, ob die angebotenen Konditionen noch zeitgemäß sind. Einige Unternehmen wählten damals als Bezugsbasis die AMI-Notierungen. Dabei sollte jedoch ersichtlich sein, ob sich die Preise im Vertrag auf klassifizierte oder pauschal abgerechnete Bioschweine beziehen, denn klassifizierte Schlachtkörper erzielen höhere Preise. Bei sehr muskelfleischorientierter Maske sollte der Basispreis höher liegen, da höhere Muskelfleischanteile nur mit einer guten Eiweißversorgung erzielt werden können, die wiederum höhere Kosten verursacht.

Die Preise für Bioschweine sind nicht nur wegen der guten Nach-

frage, sondern auch wegen der in den vergangenen Jahren abgeschlossenen Lieferverträge stabil. Ein Neuvertrag zu den gleichen Basispreisen wie vor fünf Jahren, also eine Festschreibung für weitere fünf Jahre, hat aber zur Konsequenz, dass es für zehn Jahre nicht zu Preisanhebungen kommt. Die gegenwärtig niedrigen Biogetreidepreise sind eine Momentaufnahme. Seit vielen Jahren sind die Futterkosten weitestgehend unverändert, was auch Auswertungen der Mischfutterpreise durch die AMI belegen. Danach kostete im November ein Vormastfutter mit EU-Biostandard knapp 48 € und ein Endmastfutter 43 €. Demgegenüber sind aber die Baukosten erheblich gestiegen und auch die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen auf den Höfen erwarten zu Recht eine Angleichung an die allgemeine Lohnentwicklung. Auch gibt es bei der Auslegung der EU-Bioverordnung noch einige offene Fra-

gen, deren Ergebnis noch zu Mehrkosten führen kann. Werden die Erzeugerpreise nicht angehoben, geht es den Biobetrieben mittelfristig nicht anders als ihren konventionellen Berufskollegen. Sie müssen immer weiterwachsen. Viele Landwirte wünschen sich daher eine Anhebung der Basispreise, was in einzelnen Vereinbarungen auch schon durchgesetzt werden konnte. Auch unabhängig von vertraglichen Bindungen haben erste Unternehmen ihre Preise mehr oder minder deutlich angehoben.

### Afrikanische Schweinepest ohne Einfluss

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) hat auf den Bioschweinemarkt und damit auch auf die Preise keinen Einfluss. Bioschweinefleisch wird beinahe ausschließlich für den eigenen Markt produziert und fehlende Ware muss sogar importiert werden. Die Niederlande beispielsweise verkaufen etwa 50 % des erzeugten Bioschweinefleisches ins Ausland, vor allem nach Deutschland. Lediglich das „fünfte Viertel“, das auch bei Ökoschweinen häufig in konventionelle Absatzkanäle und damit vor allem in den Export wandert, belastet die Zerlegekalkulation geringfügig.

### Gute Marktaussichten für Landwirte

Die Marktaussichten für umstellungsinteressierte Landwirte sind gut. Da es sich um einen kleinen und damit empfindlichen Markt handelt, muss der Absatz jedoch unbedingt gesichert sein. Für Mäster ist zudem der Bezug der Ferkel von großer Bedeutung, sodass viele Abnehmer diese gleich vermitteln. Langjährige Liefervereinbarungen sind auch wegen der hohen Investitionen unbedingt zu empfehlen. Sobald zu viele Bioschweine verfügbar sind, reagieren einige Abnehmer mit Preissenkungen, was negative Auswirkungen auf die gesamte Branche hat. Umgekehrt sind neue Betriebe aber auch erwünscht, um den Markt für Bioschweinefleisch entwickeln zu können. Das Aktionsbündnis Bioschweinehalter Deutschland (ABD) arbeitet seit einigen Jahren daran, für diese Balance zu sorgen.

Christian Wucherpennig  
Landwirtschaftskammer  
Nordrhein-Westfalen  
Tel.: 0 28 21-996-177  
christian.wucherpennig@lwk.nrw.de