

# Fleischrinder: Alternativen zum QS-Stempel fürs Rind

Von Peter SCHMIDT, Gummersbach

*Der Druck auf Mutterkuh-Betriebe, Bullen- und Färsenmäster wächst. Sie sollen ins QS-System integriert werden. Doch es gibt Alternativen, von denen gerade kleine und mittlere Betriebe profitieren.*

Das blaue QS-Logo prangt in Discountern beispielsweise auf SB-Schweineschnitzeln oder auch Wurstwaren. Ebenso werden im Rahmen des QS-Systems Kartoffeln und Gemüse zertifiziert. Unter dem Kürzel „QM“ (Qualitätsmanagement) quälen sich regelmäßig Milchbauern mit zusätzlichem Dokumentationsaufwand herum. QS – das ist ein Prüfsystem (Qualitätssicherung) – vom Landwirt bis zur Ladentheke –, das die Lebensmittelindustrie gemeinsam mit Vertretern der Landwirtschaft seit 2001 auf dem Markt etabliert.

Bislang vermarkteten Rindfleisch-Produzenten ihre Bullen, Färsen, Kühe und Ochsen ohne QS-System. Honoriert wurde nach den üblichen Qualitäten ohne Auf- und Abschläge. Mittlerweile schreibt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz: „Es gilt, die am Markt (noch) bestehenden Preisunterschiede bei der Vermarktung von Schlachtrindern aus dem QS-System eigenbetrieblich zu nutzen. Auf Dauer dürfte damit zu rechnen sein, dass Schlachtrinder ohne QS-Zeichen mit Abzügen versehen werden.“

## Vorbild Milch: Aus Aufschlägen werden Abschläge

Genau dieselbe Erfahrung machten Milchbauern: Wurden sie vormals in das QM-System für Milchviehbetriebe mit guten Aufschlägen gelockt, gab es kurze Zeit später entsprechende Abschläge für die Betriebe, die sich dem System nicht angeschlossen hatten. Der Markt funktioniert. Sobald es genügend Anbieter im System gibt, ist Schluss mit Aufschlägen, dann werden den restlichen Lieferanten Abschläge erteilt. Dazugekommen ist für Landwirte auf jeden Fall neuer bürokratischer Aufwand.

Ähnliches ist auch für Rindfleisch produzierende Landwirte zu erwarten.

## Starke Lobby für QS

Derweil wächst der Druck auf Betriebsleiter, sich dem QS-System anzuschließen. So haben die vier Landeskontrollverbände aus Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland mittlerweile eine Arbeitsgemeinschaft gegründet, um Rinderhalter die QS-Nutzung zu einem vergleichsweise günstigen Tarif anzubieten. Kontrolliert wird über die Kre-

Beispielhafte Notierungen (Woche vom 20.02. bis 26.02.2012)	
Folgende drei Schlachtrinder-Kategorien werden bereits heute in NRW mit zwei Preisen notiert:	
	Durchschnittspreis kg/SG
<b>Jungbullen O3</b>	
mit QS	3,64 €
ohne QS	3,57 €
<b>Kühe P1</b>	
mit QS	2,43 €
ohne QS	2,39 €
<b>Kühe O3</b>	
mit QS	3,20 €
ohne QS	3,15 €
In allen anderen Handelsklassen beträgt der QS-Anteil derzeit unter 15 Prozent.	
Quelle: Amtliche Notierung des Landesamtes für Naturschutz, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV)	





▲ Im deutschen Mittelgebirge entwickelt sich die Fleischproduktion in Mutterkuhhaltung als echte Alternative zur Milchproduktion.

◀ Holger Kleinjung präsentiert den „bergisch pur“-Rinderbraten.

netto. Im günstigsten Fall fallen diese Kosten alle drei Jahre an, im ungünstigsten Fall jedes Jahr.

### Alternative 1: Direktvermarktung

Wer seine Produkte direkt ab Hof an die Kundschaft

bringt, kommt gut ohne das Prüfsystem QS aus. Die gesparten Zertifizierungskosten stehen auf der Habenseite, der höhere Vermarktungsaufwand muss durch die Erlöse gedeckt werden. Und wer einen Hofladen einrichtet, muss die Hygienevorschriften und -kontrollen bedenken. Da lohnt der Aufwand nur bei entsprechendem Umsatz. Eine erfolgreiche Direktvermarktung aber braucht die richtige Lage des Hofes, die notwendigen Arbeitskräfte für den zusätzlichen Aufwand und auch ein wenig Marketing. Beim Trend zu höherwertigen Lebensmitteln dürfte sich eine Ab-Hof-Vermarktung wieder für mehr Betriebe nahe den Ballungsgebieten lohnen.

### Alternative 2: Regionale Vermarktung

Dies ist ein Trend, der bei Verbrauchern ganz oben steht. Regionalität ist nach vielen Meinungsumfragen wichtiger als Öko-Produktion. Durch die

Kooperation mit heimischen Schlachthöfen und Metzgern zählen die Qualitätsstandards der Regionalmarke. Außerdem stärkt die regionale Vermarktung vielfach kleine und mittlere Betriebe. QS ist ein Zeichen für Supermärkte – regionale Produkte heben sich durch den Verzicht darauf ab.

Regionalvermarktungsinitiativen geben eigene Richtlinien vor: zum Beispiel eigene Rindfleisch-Etikettierungssysteme. Die sind durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung anerkannt und werden entsprechend kontrolliert. Trotz höherer Kosten für den Mäster und Landwirt kann dieser seine Tiere zu höheren Preisen verkaufen. Übrigens: Regionale Strukturen funktionieren auch ohne Regionalmarke; wenn Metzger noch vor Ort selbst schlachten.

### Alternative 3: Ökolandbau

Der Einstieg in den Ökolandbau wird – wenn auch von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich – gefördert. Grundsätzlich aber gilt: Statt für eine QS-Zertifizierung nur zu zahlen, ohne letztlich mehr einzunehmen, fördern Bundesländer beispielsweise den Einstieg in die ökologische Landwirtschaft, gewähren Beibehaltungsprämien und Zuschüsse zu den notwendigen Öko-Kontrollen. Darüber hinaus werden Ökorinder mit einem Aufpreis von 30 bis 40 Cent im langjährigen Vergleich vermarktet.

Jörn Bender, Geschäftsführer des Bio-kreis Erzeugerrings NRW, betont: „Öko kann sich auf die Dauer für Betriebe rentieren.“ Obgleich Umsteller bedenken müssen, dass Altkühe nicht immer als Biokühe vermarktet werden können.

### Öko und Regional: lohnende Perspektiven

Wer nicht in die Direktvermarktung einsteigen kann oder will, für den bieten also Regionalvermarktung und Öko-Produktion echte Alternativen. So betont Holger Kleinjung, Metzgermeister aus Engelskirchen (NRW) und Vorstand der Regionalvermarktung „bergisch pur“: „Aktuell suchen wir Produzenten für Färsenfleisch. Sollte künftig unsere Regionalmarke mit Fleisch in Lebensmittelmärkten präsent sein, werden sich neue Märkte für Bullenfleisch ergeben.“ Die QS-freie Vermarktung rechnet sich: „bergisch pur“ zahlt rund acht Prozent über Notierung.

Wenn es mit dem Einstieg in eine Regionalvermarktung nicht klappt, ist die Umstellung zum Ökobetrieb möglich. ■

felder Agrar Control GmbH. Zu deren Gesellschafter zählen unter anderem Landwirtschaftskammern, regionale Gliederungen des Bauernverbandes und Landeskontrollverbände.

Zu den Gesellschaftern der „QS Qualität und Sicherheit GmbH“, die das QS-Zeichen schuf, zählt der Deutsche Bauernverband, wie auch die Fleischwirtschaft und andere.

Für kleine und mittlere Betriebe ist ein solches System mit einem Wettbewerbsnachteil verbunden: Unabhängig von der Betriebsgröße entsteht allen der gleiche organisatorische Aufwand und dieselben Kosten. Somit erhöhen sich bei kleineren Herden die Kosten der Qualitätssicherung pro verkauftes Rind. Für gerade diese Betriebe gilt es mit spitzem Bleistift zu rechnen, ob sich ein Beitritt lohnt, oder es wert ist andere Alternativen zu suchen.

Ein QS-Audit kostet – organisiert über die ARGE der vier Landeskontrollverbände – 200 Euro (zzgl. MwSt.), für Nicht-Milchviehbetriebe 230 Euro