

Kleine Anfrage

der Abg. Dr. Erik Schweickert und Dr. Hans-Ulrich Rülke, FDP/DVP

und

Antwort

des Ministertiums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Reaktivierung kleiner Schlachthäuser in Pforzheim und dem Enzkreis

Kleine Anfrage

Ich frage die Landesregierung:

1. Wie bewertet sie die auch von der EU für wünschenswert erachtete Konzentration der Fleischherstellung auf wenige große Fleischindustriebetriebe unter Angabe, inwiefern sich diese Bewertung im Zuge der offenkundig gewordenen Probleme in diesen Großbetrieben in den letzten Monaten geändert hat?
2. Welche Vor- und Nachteile sieht sie in einer möglichst dezentralen und regionalen Lebensmittelherstellung und -erzeugung in Pforzheim und dem Enzkreis?
3. Welche Voraussetzungen müssen Schlachthäuser für eine Zulassung in Pforzheim und im Enzkreis erfüllen?
4. Inwiefern sieht sie die Möglichkeit, (teil-)geschlossene, intakte Schlachthäuser in Baden-Württemberg, insbesondere aber auch in Pforzheim und im Enzkreis, zu reaktivieren (unter Betrachtung der EU-Verordnung 852/2004 sowie unter Nennung der Zahl möglicher zu reaktivierender Schlachthäuser)?
5. Unter welchen Bedingungen können Schlachthäusern, in denen schon jetzt kontrollierte und überwachte private Hausschlachtungen durchgeführt werden, auch gewerbliche Schlachtungen erlaubt werden?
6. Inwiefern gelten innerhalb Baden-Württembergs unterschiedliche Regelungen für die Zulassung von Schlachtstätten (unter Angabe des ggf. vorhandenen Ermessensspielraums der Zulassungsbehörden)?
7. Inwiefern gibt es oder plant die Landesregierung regelmäßige Absprachen der Veterinärämter bzgl. der Schlachtstätten?

8. Wie entwickelte sich die Zahl der Schlachtstätten jeweils in Pforzheim und im Enzkreis seit dem Jahr 2000 pro Jahr (aufgeteilt auf Klein-, Mittel- und Großbetriebe sowie private und kommunale Betriebe)?
9. Wie entwickelte sich die Zahl der Beschäftigten in fleischverarbeitenden und -erzeugenden Betrieben jeweils in Pforzheim und im Enzkreis seit dem Jahr 2000 (aufgeteilt auf Klein-, Mittel- und Großbetriebe, private und kommunale Betriebe sowie Handwerks- und Industriebetriebe)?

25.06.2020

Dr. Schweickert, Dr. Rülke FDP/DVP

Begründung

Nachdem im Zuge der gehäuften Corona-Fälle in großen Schlachtbetrieben in ganz Deutschland, insbesondere aber auch in der Region Pforzheim/Enzkreis, die Probleme der Konzentration des Fleischmarkts auf wenige Großbetriebe deutlich geworden sind, rückt derzeit verstärkt die Möglichkeit der Reaktivierung von kleinen Schlachthäusern in den Blickpunkt.

Antwort

Mit Schreiben vom 21. Juli 2020 Nr. Z(35)-0141.5/555 F beantwortet das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau die Kleine Anfrage wie folgt:

1. *Wie bewertet sie die auch von der EU für wünschenswert erachtete Konzentration der Fleischherstellung auf wenige große Fleischindustriebetriebe unter Angabe, inwiefern sich diese Bewertung im Zuge der offenkundig gewordenen Probleme in diesen Großbetrieben in den letzten Monaten geändert hat?*

Zu 1.:

Die Entwicklung hin zu größeren Schlachtstrukturen und Konzentration auf wenige große Schlachtbetriebe ist sehr stark vom Markt gesteuert.

Die Entwicklungen im regionalen Fleischmarkt in Deutschland werden letztendlich durch die Absatzwege von Fleisch und Wurstwaren in den unterschiedlichen Einkaufsstätten bestimmt. Maßgeblich sind hierbei vor allem deren Marktanteile.

Fleisch – Entwicklungen in den Einkaufsstätten in Deutschland

Einkaufsmengen 1.000 t	2015	2017	2019	Marktanteil 2019 in %
Insgesamt	1.030,8	1.000,7	913,2	100
Discounter	293,2	308,7	287,9	31,5
SB-Waren- häuser	184,1	174,8	160,2	17,5
Sonstige Vollsort.	335,2	318,3	296,7	32,5
Metzgereien	156,8	143,6	116,0	12,7
Sonstige Einkaufsst.	61,5	55,5	52,4	5,7

Quelle: AMI 2020 nach GfK Haushaltspanel

Fleischwaren und Wurst – Entwicklungen in den Einkaufsstätten in Deutschland

Einkaufsmengen 1.000 t	2015	2017	2019	Marktanteil 2019 in % (grdt)
Insgesamt	1.382,1	1.387,1	1.304,6	100
Discounter	599,6	621,9	560,1	43,0
SB-Waren- häuser	200,0	196,3	188,7	14,5
Sonstige Vollsort.	320,1	323,3	325,3	25,0
Metzgereien	201,1	186,5	164,2	12,6
Sonstige Einkaufsst.	60,7	59,1	58,6	4,5

Quelle: AMI 2020 nach GfK Haushaltspanel

Vor dem Hintergrund, dass auch der Fleischmarkt in einem scharfen Wettbewerb steht, sind alle Akteure dieser Wertschöpfungsketten daran interessiert, an dieser Entwicklung partizipieren zu können. Um den entsprechenden Anforderungen dieser Einkaufsstätten bzw. dieser Vertriebsketten standhalten zu können, haben sich die Strukturen in Hinblick auf Leistungsfähigkeit, große Partien, Logistik, etc. angepasst.

Gleichzeitig können Nischenmärkte erfolgreich von kleineren Unternehmen und deren Wertschöpfungsketten mit ggf. kurzen Transportwegen bedient werden.

Die Erwartungen und Bedürfnisse der Verbraucher haben sich in den letzten 40 Jahren deutlich geändert. Fleisch und Wurst sollen mindestens eine Woche haltbar sein, da die Einkaufshäufigkeit abnimmt. Die Nachfrage nach aufwändig zuzubereitenden Erzeugnissen sowie traditionellen Fleischerzeugnissen hat nachgelassen. Diesen Bedürfnissen kommen Supermärkte und Discounter mit niedrigen Verbraucherpreisen entgegen. Diese Händler beziehen ihre Produkte von Herstellern, die große Chargen mit gleichbleibender Qualität zu niedrigen Preisen liefern können.

Angesichts der aktuellen Ereignisse ist davon auszugehen, dass sich die Branche insgesamt zu mehr Tierwohl und besseren Arbeitsbedingungen weiterentwickelt.

2. Welche Vor- und Nachteile sieht sie in einer möglichst dezentralen und regionalen Lebensmittelherstellung und -erzeugung in Pforzheim und dem Enzkreis?

Zu 2.:

Der Erhalt der noch vorhandenen kleinteiligen Strukturen in der bäuerlichen Tierhaltung und der handwerklichen Fleischgewinnung und -verarbeitung sind für Baden-Württemberg wichtig. Sie sind unerlässlich für eine funktionierende regionale Kreislaufwirtschaft, bestehend aus Landwirten, Metzgereien und Verbrauchern.

Immer mehr Verbraucher wollen nicht nur wissen, wie die Tiere gehalten wurden, deren Fleisch sie essen, sondern es ist ihnen auch wichtig, dass die Tiere möglichst schonend und ohne lange Transporte geschlachtet werden.

Im Übrigen unterstützt Baden-Württemberg sowohl landwirtschaftliche Betriebe im Rahmen der einzelbetrieblichen Investitionsförderung als auch kleine Schlachthöfe und regionale Metzgereien im Rahmen der Marktstrukturförderung bei den entsprechenden Investitionen.

Landwirtschaftliche Betriebe, die im Rahmen der Direktvermarktung in die Schlachtung, Verarbeitung und Vermarktung investieren, können durch die einzelbetriebliche Investitionsförderung über den Programmteil „Diversifizierung“ gefördert werden. Ziel ist es, die landwirtschaftlichen Betriebe beim Aufbau weiterer betrieblicher Standbeine bzw. der Erhöhung der Wertschöpfungstiefe zu unterstützen.

Zur Förderung der Verarbeitung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen (Marktstrukturförderung) können Investitionen für die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Tieren unterstützt werden. Damit soll die Wettbewerbsfähigkeit der Verarbeitungs- und Vermarktungsunternehmen verbessert werden, um so zur Absatzsicherung und zur Schaffung von Erlösvorteilen bei den landwirtschaftlichen Erzeugern beizutragen. Investitionen für die Schlachtung werden nur gefördert, soweit das antragstellende Unternehmen der Verarbeitung und Vermarktung weniger als 50 Personen beschäftigt und dessen Jahresumsatz bzw. Jahresbilanz 10 Mio. Euro nicht übersteigt („Kleines Unternehmen“ nach der EU-Definition für Kleinstunternehmen, kleine und mittlere Unternehmen [KMU]).

Entscheidend für das Gelingen dezentraler und regionaler Lebensmittelwirtschaft ist das Erzielen angemessener Preise. Der laufende Betrieb, auch eines kleinen Schlachthofs, verursacht Kosten. Die Stückkosten verhalten sich umgekehrt proportional zum Schlachtaufkommen. Dies wird noch verstärkt durch die in Schlachthöfen ebenfalls umgekehrt proportional zum Schlachtaufkommen anfallenden Kosten für die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung.

Schlachtungen in kleineren Betrieben sind unter den heutigen Bedingungen nur dann wirtschaftlich darstellbar, wenn für das gewonnene Fleisch deutlich höhere Preise erzielt werden können. Dies setzt wiederum voraus, dass dem Käufer/Verbraucher glaubhaft und nachvollziehbar vermittelt wird, dass er für diese Ware auch eine entsprechend höhere Qualität erhält. Qualitätsmerkmale sind z. B.:

- Geschmack/Genusswert
- Lebensmittelsicherheit
- Tierschutzaspekte (Tierhaltung, Transport der Tiere, Tierschutz vor und bei der Schlachtung)
- Nachhaltigkeit (z. B. CO₂-Produktion), Reduktion von sonstigen Umweltbelastungen
- Regionalität
- Ernährungswert/Nährwert
- Soziale Aspekte (Arbeitsbedingungen)
- Biologische Erzeugung und Produktion (als eigenständiges Merkmal)

Um im Wettbewerb mit den anderen Anbietern mithalten zu können, müssen sich auch die Betreiber kleiner Schlachthöfe dem verschärften Wettbewerb durch attraktive Angebote stellen.

3. Welche Voraussetzungen müssen Schlachthäuser für eine Zulassung in Pforzheim und im Enzkreis erfüllen?

Zu 3.:

Für des Zulassungsverfahrens bedarf es eines schriftlichen Antrags bei der zuständigen Veterinärbehörde unter der Benennung einer verantwortlichen Person für die Einhaltung des Lebensmittelrechts. Mindestunterlagen sind ein Lageplan oder -skizze, der Nachweis der Zuverlässigkeit des Verantwortlichen sowie ein Betriebsspiegel nach Tier-LMHV, mit dem die vorgesehenen Tätigkeiten in Art und Umfang beschrieben werden. Im Rahmen des Zulassungsverfahrens prüft die Behörde die Erfüllung der einschlägigen Hygieneanforderungen (räumliche, technische Ausstattung, grundsätzliche Verfahren der Eigenkontrolle) einschließlich bestimmter Tierschutzanforderungen.

4. Inwiefern sieht sie die Möglichkeit, (teil-)geschlossene, intakte Schlachthäuser in Baden-Württemberg, insbesondere aber auch in Pforzheim und im Enzkreis, zu reaktivieren (unter Betrachtung der EU-Verordnung 852/2004 sowie unter Nennung der Zahl möglicher zu reaktivierender Schlachthäuser)?

Zu 4.:

Der Fleischmarkt steht in Konkurrenz zu großen Einzelhandels- und Großhandelsketten (siehe auch Frage Nr. 1).

Die Schließung kleinerer Schlachthöfe in Baden-Württemberg seit Inkrafttreten der EU-Verordnungen zum Hygienerecht ab dem 1. Januar 2006 kann aus Sicht des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz verschiedene Gründe haben:

- Aufgeschobene Investitionen in Sanierung und Reparaturen von Gebäuden und Anlagen etwa seit dem Jahr 2000, ab dem die weit gediehenen Entwürfe der Europäischen Kommission zum Hygienepaket bekannt wurden.
- Generationswechsel. Viele jüngere Metzger wollen keine Schlachtung mehr. Die Arbeit des Schlachtens ist aufwändig und für viele Metzger unattraktiv. Der Bezug von geschlachteten Tieren aus Schlachthöfen ist deutlich kostengünstiger.
- Weitere (z. T. technische) Anforderungen an die Schlachthöfe, z. B. aufgrund von Immissions- und Emissionsschutzrecht.
- Die Qualität des Fleisches aus größeren Schlachthöfen wurde durch bessere Schlacht- und Kühltechnik laufend verbessert.
- Rückgang der Tiermast in vielen Regionen Baden-Württembergs.

- Durch die Nutzung der Gebäude und Anlagen für die Schlachtung stehen diese unter erheblichem Verschleiß (Wasser, Hitze, Kälte, mechanische Belastungen, Reinigungs- und Desinfektionsmittel in Verbindung mit Hochdruckreinigung etc.). Daher erfordert die Unterhaltung eines Schlachthofs laufende Maßnahmen und regelmäßige Investitionen.

Vor diesem Hintergrund hängt auch die mögliche Reaktivierung aktuell geschlossener Schlachthöfe von vielen Faktoren ab.

Der Schließung kleiner und vor allem mittlerer Schlachthöfe mit zum Teil erheblichem Sanierungsbedarf hinsichtlich der baulichen und technischen Ausstattung sowie schlechter Auslastung (v. a. ehemals kommunale Schlachthöfe) steht in den letzten Jahren ein Trend zur Eröffnung neuer, kleiner Schlachthöfe im Rahmen der Direktvermarktung entgegen.

5. Unter welchen Bedingungen können Schlachthäusern, in denen schon jetzt kontrollierte und überwachte private Hausschlachtungen durchgeführt werden, auch gewerbliche Schlachtungen erlaubt werden?

Zu 5.:

Schlachtungen unter Verantwortung einer Privatperson für den ausschließlichen Verbrauch des Fleisches im eigenen Haushalt (sogenannte Hausschlachtungen) unterliegen nicht dem EU-Lebensmittelrecht. Die Schlachtungen finden außerhalb eines zugelassenen Schlachthofs oder einer anderen Betriebsstätte eines Lebensmittelunternehmens statt. Dabei kann es sich um Räume auf dem eigenen Grundstück der Privatperson, ihr zur Verfügung gestellte oder zu diesem Zweck angemietete Räumlichkeiten oder andere, nicht lebensmittelunternehmerische (gewerbliche) genutzte Betriebsstätten handeln.

Das Lebensmittelrecht stellt dabei keinerlei Anforderungen an die räumlichen Gegebenheiten oder anzuwendenden Verfahren oder Hygieneregeln. Es besteht lediglich die Pflicht zu einer amtlichen Fleischuntersuchung, die bei Schweinen auch eine Trichinenuntersuchung umfasst.

Gewerbliche Schlachtungen sind ausschließlich in zugelassenen Betriebsstätten eines Lebensmittelunternehmens zulässig und unterliegen in vollem Umfang den unionsrechtlichen Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit.

Es ist durchaus möglich, dass eine zurzeit ausschließlich für private Schlachtungen genutzte Schlachtstätte wie ein Gemeindeschlachthaus eine Zulassung erhalten kann. Zu den Voraussetzungen und Anforderungen siehe Frage Nr. 3.

6. Inwiefern gelten innerhalb Baden-Württembergs unterschiedliche Regelungen für die Zulassung von Schlachtstätten (unter Angabe des ggf. vorhandenen Ermessensspielraums der Zulassungsbehörden)?

Zu 6.:

Innerhalb des Landes Baden-Württemberg gelten einheitliche Regelungen für die Zulassung von Schlachtbetrieben. Siehe auch Fragen Nr. 3 und 7.

7. Inwiefern gibt es oder plant die Landesregierung regelmäßige Absprachen der Veterinärämter bzgl. der Schlachtstätten?

Zu 7.:

Die u. a. für Fleischhygiene zuständigen Referenten des dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz nachgeordneten Bereichs (Regierungspräsidien, Lebensmittelüberwachungsämter, Untersuchungsämter, Landeskollteam Lebensmittelüberwachung) treffen sich regelmäßig zu Dienstbesprechungen oder anlassbezogen zum fachlichen Austausch oder zur Weiterbildung mit dem Ziel, die Rechtsvorgaben einheitlich praxistgerecht umzusetzen. Bis zum Ende der Übergangsfrist nach Inkrafttreten der EU-Hygienevorschriften gab es einen be-

sonders intensiven Dialog im Rahmen eines regelmäßig im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz durchgeführten „Fachgespräch Zulassung“, um ein einheitliches Verfahren im Land zu erreichen sowie zahlreiche Fortbildungsveranstaltungen anzubieten. Alle neu hinzukommenden amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte bekommen im Rahmen der Vorbereitungen auf den tierärztlichen Staatsdienst die Grundlagen der Anforderungen an das Hygienerecht und die Verfahren der Zulassung vermittelt.

Des Weiteren ist die Umsetzung lebensmittelhygienerechtlicher Vorschriften durch Erlasse des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz geregelt.

8. Wie entwickelte sich die Zahl der Schlachtstätten jeweils in Pforzheim und im Enzkreis seit dem Jahr 2000 pro Jahr (aufgeteilt auf Klein-, Mittel- und Großbetriebe sowie private und kommunale Betriebe)?

Zu 8.:

Stadt Pforzheim: Im Stadtkreis Pforzheim gibt es weder aktuell betriebene noch zu reaktivierende, geschlossene Schlachthäuser. Der ehemals städtische Schlachthof (Bj. 1950) wurde ab 1991 von einem privaten Schlachtunternehmen betrieben, bis er im Oktober 2010 stillgelegt und die Schlachthanlage demontiert wurde. Eine Reaktivierung ist aufgrund der schlechten baulichen Substanz und der fehlenden Schlachthanlage nicht mehr möglich. Zwei kleine ehemals selbstschlachende Metzgereien im Stadtgebiet haben ihre Schlachtungen im Jahr 2005 und 2009 eingestellt, die jeweiligen Schlachträume wurden zu Produktionsräumen umgebaut.

Enzkreis: Im Enzkreis existieren zurzeit 21 zugelassene Schlachtbetriebe, davon ein Großschlachtbetrieb. Von den 20 kleinen zugelassenen Schlachtbetrieben üben fünf Betriebe das Schlachten aus unterschiedlichen Gründen nicht aus. Ein Betrieb hat eine Zulassung für das Schlachten von Geflügel. In der Vergangenheit existierten auch mehrere Gemeindefleischschlachthäuser. Mittlerweile sind die Gebäude bis auf eines entweder abgerissen worden oder werden von der Gemeinde anderweitig genutzt. Für das Bestehende gab es vor einigen Jahren Interesse an einer Zulassung. Die Zulassung scheiterte daran, dass die Interessenten keine Einigkeit darüber erzielen konnten, wer als für die Zulassung verantwortlicher Lebensmittelunternehmer benannt werden sollte. Die jetzige bauliche Substanz des Gebäudes ist der unteren Veterinärbehörde nicht bekannt, es hat zurzeit keine Verwendung. Potentielle Betreiber von Schlachträumen, auch von solchen, die ggf. reaktiviert werden sollen, können sich an die untere Veterinärbehörde wenden. Im Rahmen der Einführung des EU-Hygienerechts haben alle Betriebe eine Zulassung erhalten, die dies gewünscht haben. Die untere Veterinärbehörde steht dem Wunsch der Lebensmittelunternehmer nach einer Zulassung stets offen gegenüber. Gerne berät sie kleine Betriebe und gibt Hilfestellung zu den notwendigen Unterlagen. Die Flexibilität des Lebensmittelrechts wird in kleinen Betrieben in der Regel weitgehend ausgeschöpft.

9. Wie entwickelte sich die Zahl der Beschäftigten in fleischverarbeitenden und -erzeugenden Betrieben jeweils in Pforzheim und im Enzkreis seit dem Jahr 2000 (aufgeteilt auf Klein-, Mittel- und Großbetriebe, private und kommunale Betriebe sowie Handwerks- und Industriebetriebe)?

Zu 9.:

Hierzu liegen dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz keine Informationen vor.

Hauk

Minister für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz