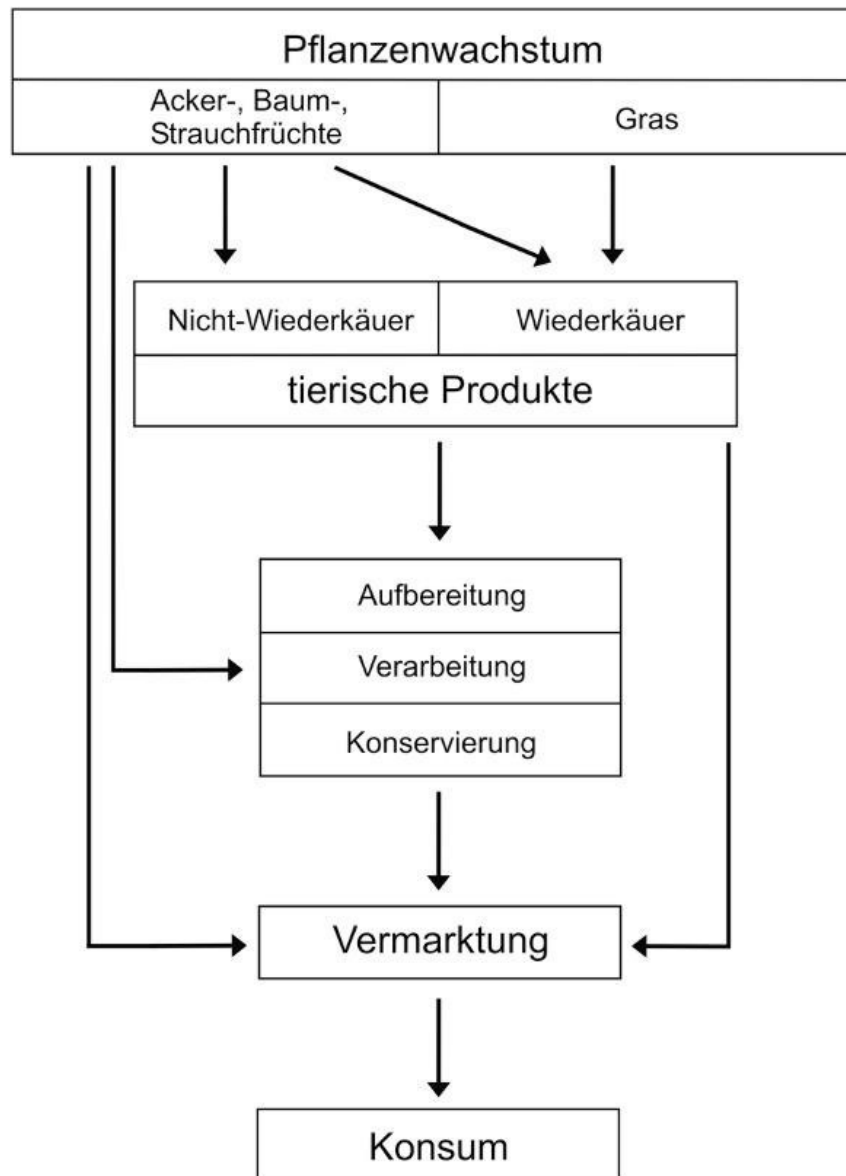


Die Produktionsketten agrarischer Nahrungsmittel



Sinngemäße Ketten auch bei landwirtschaftlichen Produkten, die nicht der Ernährung dienen (industrielle Rohstoffe, Energieträger)

Entwurf: Bühn

Verbrauchtrends

Nachfrage nach agrarischen Nahrungsmitteln abhängig von

- Bevölkerungsentwicklung: mittelfristig stagnierend
- Bevölkerungsstruktur: Jugendanteil rückläufig, Anteil der Altersbevölkerung steigend, mit jeweils unterschiedlichem Ernährungsverhalten, wachsende Zahl der Singlehaushalte
- Einkommenssituation: steigender Lebensstandard = rückläufiger Konsum von Grundnahrungsmitteln, Trend zu hochwertigeren Convenience-Produkten (vorbehandelte, verarbeitete, zubereitete Lebensmittel, besonders auch Fertigprodukte und Tiefkühlware)
- Veränderungen des Marktangebots: konkurrenzfähige Ware aus EU-Ländern = Trend zu ‚internationalisiertem‘ Konsumverhalten

Erheblicher Rückgang des Ausgabenanteils von Agrarprodukten

Ausgaben in Prozent des privaten Gesamtverbrauchs

(Basis Vier-Personen-Haushalt mit mittlerem Einkommen, alte Bundesländer)

	1950	1980	2003
Nahrungs- u. Genussmittel	52,1	24,2	16,3
Verzehr in Kantinen und Gaststätten	?	3,8	4,8

aus: Agrarmärkte 2005 (hrsg. von der Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der Ländlichen Räume = LEL), 2006, S. 18

Beispiel Fleischverzehr

(Deutschland 2004, in Mio t)

Rind- und Schweinefleisch	4,1
davon Frischfleisch	2,0
Fleischwaren	2,1
davon Privathaushalte	3,2
Gastronomie, Catering, Convenienceprodukte	0,9

nach: IMA (Hrsg.), Agrimente 2005, S. 59

Kaufkraftentwicklung der Nettoverdienste

	1970	2002
Nettostundenlohn eines Industriefacharbeiters, verheiratet, ohne Kind in €	2,68	11,81
benötigte Arbeitszeit in Minuten für		
1 kg dunkles Mischbrot	15,5	11,1
1 kg Tafeläpfel	12,4	9,4
1 kg Rindfleisch	115,0	50,6
1 kg Schweinekotelett	96,2	35,9
1 kg Brathähnchen	45,8	12,6
1 kg Markenbutter	85,9	19,9
1 l Vollmilch	8,5	3,4
10 Eier Klasse A	21,8	7,4

aus: Ernährungs- u. agrarpolit. Bericht der Bundesregierung 2004, S. 106

Entwicklung des Preisindex in Deutschland

(alte Bundesländer)

	1950	1980	2000
für landwirtsch. Produkte	100	195,9	177,9
der Verbraucherpreise	100	254,3	408,2

nach: Geographie aktuell H1/2006, S. 41

Qualitätsbewertung der Lebensmittel

Davon lässt sich der Konsument bei seiner Kaufentscheidung bewusst oder unbewusst beeinflussen:

- Genusswert: Farbe, Geschmack, Geruch, Frische usw.
- Gesundheitswert: Kaloriengehalt, Verdaulichkeit, (vermeintliche) Gesundheitsgefährdung (vgl. Kaufboykott bei BSE-Krise, Gammelfleischskandal) und Gesundheitsförderung
- Eignungswert: Zubereitungsmöglichkeiten, Haltbarkeit usw.
- psychologischer Wert: Genussfreude, Essgewohnheiten usw.
- ökologischer Wert: Umweltauswirkungen der Produktion, Verarbeitung, Vermarktung, Tierhaltung
- politische Qualität: Herkunft des Lebensmittels (z.B. Bevorzugung des heimischen Angebots)
- und nicht zuletzt – je nach Einkommenslage – Angebotspreis (58% aller Verbraucher achten an erster Stelle auf den geringen Preis)

zusammengestellt mit eigenen Ergänzungen nach: MLR (Hrsg.), *Landwirtschaft in Baden-Württemberg – Handreichungen für die allgemeinbildenden Schulen in Baden-Württemberg*, 3. Aufl. 2002, S. 103. Der kostenlose Band ist ein Muss für jeden Geographie- und Biologielehrer.

Qualitätssicherung der Lebensmittel

- staatliche Vorschriften, Verbote und Kontrollen bei Erzeugung und Verarbeitung
Vgl. hierzu www.mlr.baden-wuerttemberg.de/cgi/styleguide/kontent.pl?A = Internetseiten des MLR zur Qualitätskennzeichnung, Lebensmittelüberwachung usw.
- Kennzeichnungspflicht der Ware vom Zutatenverzeichnis über Hersteller- und Chargen-nennung bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum
Vgl. hierzu: www.aid.de und www.aid-macht-schule.de = Infodienst Ernährung, Verbraucherschutz, Landwirtschaft; mit umfangreichem Downloadservice, u.a. zur Waren- und Ernährungskunde, Agrarproduktion als Voraussetzung für gesunde Nahrungsmittel, Lernort Schulgarten usw.
- Lebensmittelkontrolle beim Vermarkter gegen fahrlässige, absichtliche (= kriminelle) Verfälschungen (Schon der Römer Apicius warnte in seinem Kochbuch z.B. vor dem Strecken von Linsenmehl mit Sand)

Milch wird bestens kontrolliert

Wo wird kontrolliert	Was wird kontrolliert	Wer kontrolliert	Wie oft wird kontrolliert
Stall	Tiergesundheit	Landwirt Veterinär Eutergesundheitsdienst	täglich Stichproben oder bei Verdacht
Milch	Fettgehalt Eiweißgehalt bakteriolog. Beschaff. Zellzahl Gefrierpunkt Hemmstoffe	Molkerei	Tanksammelwagen bei Anlieferung Erzeuger 2x im Monat bis 2täglich je nach Abholungsrythmus
Verarbeitung	bauliche Ausstattung Personalhygiene Verarbeitungshygiene	Veterinäramt	Stichprobenweise bis täglich bei EU-Zulassung
Endprodukte	Gesundheitl. Unbedenklichkeit Gesetzliche Handelsnormen	Veterinärämter/CVUA	Stichprobenweise und bei Verdacht
Lagerung/Verarbeitung im Haushalt	Verderb Einhaltung von Hygiene	Selbstkontrolle erforderlich	täglich erforderlich

Quelle: LEL



Die beiden wichtigsten Qualitätszeichen in Baden-Württemberg sind

1) **QZBW** = ‚gesicherte Qualität aus kontrolliertem Anbau in Baden-Württemberg‘

- seit 2003, für durchgängige Qualitätssicherung mit neutralen Kontrollen auf allen Stufen der Produktionskette
- Lizenzvergabe in 19 Produktbereichen auf Antrag an Organisationen, Verbände, Erzeugerzusammenschlüsse
- derzeit Beteiligung von ca. 20.000 landwirtschaftlichen Betrieben mit Vereinbarungen zur Teilnahme und über 2.000 Zeichennutzern mit Zeichennutzungsverträgen
- hohe Nutzungsgrade bereits bei Frischprodukten (Obst, Gemüse, Fleisch, Milch usw.), geringere bei vielen Verarbeitungsprodukten (wo das Marktgeschehen wesentlich von den Herstellermarken bestimmt wird)
- Bei der pflanzlichen Produktion gelten die Regeln des integrierten Pflanzenbaus mit eingeschränktem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und kontrollierter Düngung, bei der tierischen Produktion ist nur Futter von einer besonderen Positivliste überwiegend aus eigenem Anbau erlaubt; keine Futtermittelzusätze als Leistungsförderer, tierschutzgerechte Transporte nicht über 4 Stunden, keine Käfighaltung bei Legehennen
- Sanktionssystem mit abgestuften Maßnahmen des Sanktionsbeirats bei Verstößen

2) **Biozeichen** = ‚Bio aus EG-Öko-Verordnung aus Baden-Württemberg‘

- nur aus Betrieben mit kompletter Umstellung auf Öko-Produktion und Produktionskette nur in unserem Bundesland
 - Lizenznehmer die sechs baden-württembergischen Öko-Anbauverbände Bioland, Demeter, Naturland, ECO Vin, ÖkoBund und Ecoland
- Vgl. das Merkblatt Nr. 19(2) Umweltgerechte Landbewirtschaftung des MLR, Ausgabe März 2003 (per Internet kostenlos zu bestellen)**

Beide Qualitätszeichen erfüllen die Bedingungen des bundesweiten QS-Systems (‚Qualität und Sicherheit‘)

Ausführliche Darstellung in: IMA (Hrsg.), Agrimente 2005, S. 60ff., kostenlos zu bestellen bei

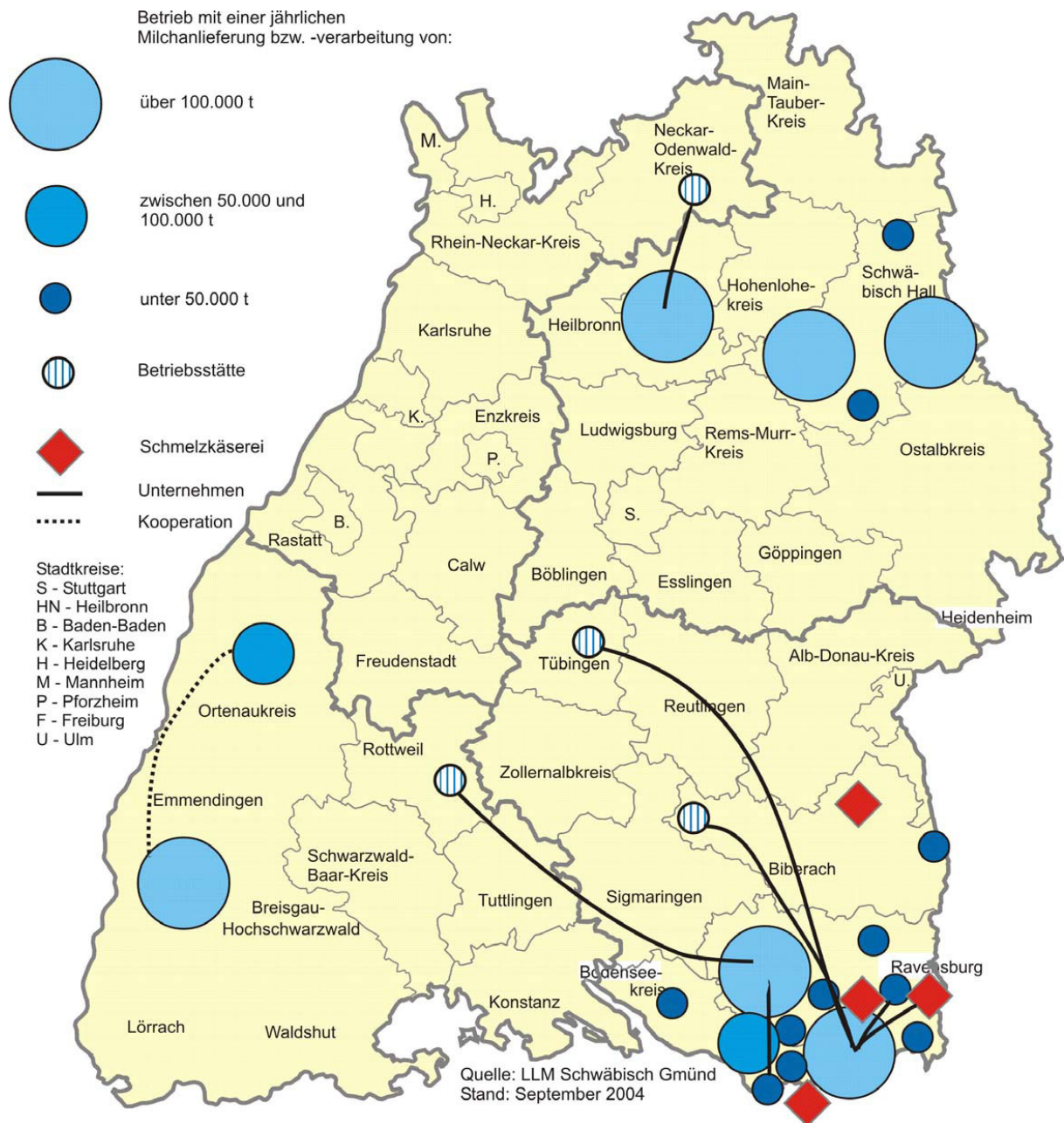
www.ima-agrar.de

Zum Thema Nitrat in Gemüse/Salat und zu Novel Food: Natura aktuell Heft 2, Klett 3-12-043390-X

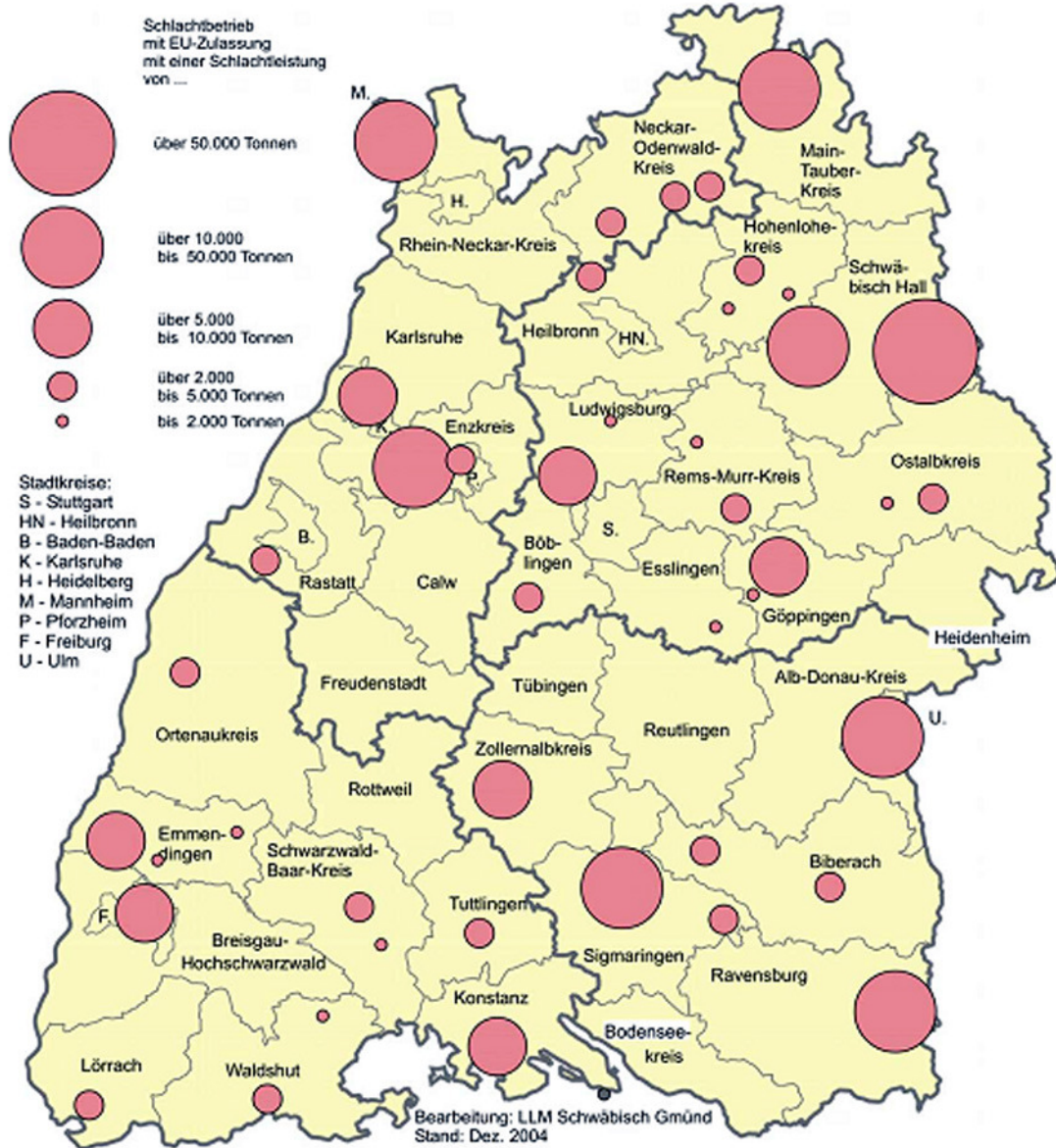
Verarbeitungsstrukturen

- Be- und Verarbeitung von 90% aller baden-württembergischen Agrarerzeugnisse vor dem Konsum: Getreidemöhlen, Zuckerfabriken, Konservenfabriken, Großschlachtereien, Fleischfabriken, Molkereien usw.
- Verbraucherausgaben nur mehr zu 26,2% an die Landwirtschaft, zu 73,8% an den Verarbeitungs- und Vermarktungssektor (Stand 2001)
- fortschreitende Unternehmenskonzentration bei der Verarbeitung; z.B. wurden im Jahr 2003 in Baden-Württemberg 99% der 2,1 Mio t Rohmilch in nur 7 Unternehmen verarbeitet, 1% fielen auf die Familienunternehmen im Bio- und Hartkäsebereich.

Molkereiunternehmen in Baden-Württemberg 2003



Schlachtstätten mit EU-Zulassung nach Größenklassen



Verteilung der Schlachtbetriebe: wenige Großschlachtereien in den Regionen der Schwerpunkterzeugung (Nordost- und Südwürttemberg), dazu eine größere Zahl kleiner und mittlerer Schlachtstätten in Gebieten des überwiegenden Verbrauchs, kaum noch Schlachtungen in den Einzelbetrieben des Metzgerhandwerks

Vermarktungsstrukturen

Anbindung der landwirtschaftlichen Betriebe an den Markt über Privathandel und Genossenschaften (Raiffeisen!) je ca. zur Hälfte, genossenschaftliche Bindung im Weinbau mit fast $\frac{3}{4}$ der Rebfläche am größten.

Lebensmittelvermarktung:

- Polarisierung der Lebensmittelnachfrage: überwiegend preisgünstige Massenware (Supermarkt, Discounter), mengenmäßig geringes Hochpreissegment (Fachgeschäft), mittleres Marktsegment fast bedeutungslos
- Lebensmittelhandel im fortschreitenden Konzentrationsprozess mit internationaler Verflechtung: in Baden-Württemberg – wie bundesweit – drei Viertel des gesamten Lebensmittelumsatzes durch die fünf Unternehmensgruppen Metro, Rewe, Edeka, Aldi und Schwarz (Lidl, Kaufland), Preiskämpfe (vgl. wöchentliche Sonderangebote), heftiger Druck auf Abgabepreise und –konditionen auf die Erzeugerfirmen und damit indirekt auch auf die Landwirtschaft, die als letztes Glied in der Kette diesen Druck nicht weitergeben kann
- Direktvermarktung auf Bauernmärkten und ab Hof: erlebnisorientiert, regionale Produkte, begrenzte Wachstumschancen (Saisonalität der Ware, oft Marktferne), Hofabsatz bei Obst mit 11% der Gesamtmenge am größten
- stabiler, kleiner Anteil der Wochenmärkte

Beispiel Fleischkauf

(Angaben für Deutschland 2004 in %)

	Frischfleisch	Fleischwaren
Discounter	15	41
SB-Warenhäuser	28	18
Verbrauchermärkte	15	9
Handelsgeschäfte unter 800 qm	15	10
Metzgereien	20	17
sonstige Verkaufsstätten	7	5

nach: IMA (Hrsg.), Agrimente 2005, S. 59.

Frischfleischanteil der Discounter künftig weiter steigend, besonders auch wegen der Zeiterparnis für den Kunden bei Kauf und Zubereitung durch das Angebot in SB-Verpackung.