

vlhf Informationsbrief

Dezember 2018

Liebe Mitglieder

Gemäß Beschluss der Mitgliederversammlung wollen wir unseren Informationsbrief auf professionellere Beine stellen. Er wird – so ist das Ziel – alle zwei Monate erscheinen. Allerdings wird er nur elektronisch verschickt werden. Auf besonderen Wunsch auch noch per Fax. Der Postversand ist leider zu aufwändig für unsere knappe Arbeitszeit. Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

In diesem Infobrief werden wir – wie bisher – vorrangig Zeitschriften auswerten, aber natürlich auch über die Aktivitäten des Verbandes berichten.

Wie immer bemühen wir uns um die Richtigkeit der Angaben, können aber keine Gewähr für die Information geben.

Aktivitäten des Verbandes

Am 22. November haben wir auf Gut Fahrenbach zusammen mit dem Schlachtunternehmer Jörg Rohde die erste Probeschachtung durchgeführt. Und es hat geklappt: von der Betäubung bis zum Entbluten wurde die vorgesehene Maximalzeit von 60 Sekunden gut unterschritten. Die nächste Probeschachtung fand dann am 7. November im Wetteraukreis auf dem Gronauer Hof der Gerty-Stroh-Stiftung statt zusammen mit dem Schlachtunternehmer Markus Hofmann aus Wölfersheim.

Ein weiteres Ziel des Vorhabens – Leitlinien zu entwickeln – wurde bereits weitgehend umgesetzt. Die Leitlinien sollen nicht nur die „gute fachliche Praxis“ der mobilen Schlachtung beschreiben sondern auch als „Standardarbeitsanweisung“ gemäß Tierschutz-Schlachtverordnung (1099/2009) gelten. Wir werden unseren Leitlinien-Entwurf daher nicht nur mit der Veterinärverwaltung sondern auch mit den inzwischen zahlreichen Initiativen mobilen Schlachtens besprechen und abstimmen.

Unseren mobilen Schlachthänger werden wir außerdem im Rahmen der Öko-Feldtage am 3./ 4. Juli auf der Domäne Frankenhausen/Hessen vorstellen. Im September 2019 werden wir dann das Projekt abschließen.

Das neue Verpackungsgesetz gilt ab 1. Januar 2019

Am 1. Januar tritt ein neues Verpackungsgesetz in Kraft. Es bezieht sich auf alle sogenannten „systembeteiligungspflichtigen Verpackungen“ – also auf alle Einweg-Verpackungen, die beim Konsumenten verbleiben. Das Gesetz gilt für alle Hersteller und/oder Händler, die ein verpacktes Produkt im stationären Handelsgeschäft direkt am Ladentisch an den Kunden bringen oder online an den Endkunden. Es gilt auch für alle sog. „gleichgestellten Anlaufstellen“ bei denen typischerweise Verpackungen anfallen wie bei privaten Haushalten: Gaststätten, Hotels, Kantinen, Krankenhäuser.....Es gibt KEINE Ausnahme für Kleinerzeuger, Direktvermarkter etc.

Schon nach der alten Rechtslage mussten alle, die Verpackungen in Umlauf bringen, also auch Betriebe mit Direktvermarktung, sich dem sog. Dualen System anschließen. Dieses übernimmt Rücknahme und Verwertung („gelber Sack“).

Neu ist nun:

Ohne Registrierung darf künftig keine Verpackung mehr in Verkehr gebracht werden. Es gibt hier auch keine Kleinerzeugerregelung oder Bagatellregelung. Alle Erstinverkehrbringer“ (Hersteller, Vertreiber von Verpackungen, also auch Direktvermarkter) müssen sich ab dem 1. Januar 2019 bei dem Verpackungsregister LUCID registrieren lassen. Sie müssen einen Lizenzvertrag mit einem der zugelassenen Systeme abschließen und zwar für die im Laufe eines Jahres in Verkehr gebrachte Menge an Verpackungsmaterial.

Alle, die verpackte Ware an den privaten Endverbraucher abgeben, müssen sich nun am Dualen Entsorgungssystem beteiligen, um so vorab für die späteren Entsorgungskosten aufzukommen.

Es gilt das Prinzip des Erstinverkehrbringers! Zahlen und sich registrieren lassen muss sich immer das Unternehmen, das am Anfang der Kette steht. Das ist z.B. auch ein Direktvermarkter, der verpackte Produkte an Kunden oder Weiterverkäufer wie Supermärkte veräußert.

AUSNAHME: Serviceverpackungen. Als Serviceverpackung gilt die Verpackung, die erst am Ort der Abgabe mit der Ware befüllt wird (z.B. Tragetaschen, Einwickelpapier von Wurst und Fleisch etc, Brötchentüten etc sowie Imbisseinweggeschirr...). Diese Verpackungen können von einem Hersteller bezogen werden, der die Lizenzgebühr bereits entrichtet hat. Wer als Direktvermarkter ausschließlich solche vorlizenzierte Serviceverpackungen einsetzt, hat seine Pflicht aus dem Verpackungsgesetz erfüllt. Allerdings sollte man sich vom Lieferanten der Verpackungsware, diese Lizenzierung bestätigen lassen.

Im Einzelhandel, Lebensmittelhandwerk und in der Gastronomie werden hauptsächlich Serviceverpackungen eingesetzt – also Verpackungen, die erst zum Beispiel an der Bedientheke befüllt werden, um die Übergabe von Waren an den Endverbraucher zu ermöglichen oder zu unterstützen. Wichtig ist die Abgrenzung zu Verkaufsverpackungen: Um als Serviceverpackung anerkannt zu werden, darf der Zeitpunkt der Befüllung der Verpackungen nicht so lange vom Zeitpunkt des Inverkehrbringens (d.h. Abgabe an den Verbraucher) entfernt sein. Das gilt auch dann, wenn der Zeitpunkt der Befüllung nicht unmittelbar in der Verkaufsstelle oder bei der Abgabe erfolgt.

- Als Serviceverpackung zählen also vom Handel in Eigenbetrieb vorverpackte Ware z.B. für das Frischeregal. **Auch die Vakuumverpackungen von frischem Fleisch**, das im eigenen (Hof-)Laden angeboten wird oder als solches direkt an den Verbraucher ausgeliefert wird - zählt dazu. Wichtig ist: es muss eine gewisse zeitliche und räumliche Nähe vorhanden sein zwischen Abpacken und Abgabe an den Verbraucher.
- **Wenn jedoch das vakuumverpackte Fleisch tiefgefroren in der Truhe im Hofladen liegt oder wenn vakuumverpacktes Fleisch oder solche Wurst an einen anderen Händler weitergegeben wird, der diese Ware dann an den Verbraucher abgibt, dann handelt es sich um eine Verkaufsverpackung mit Beteiligungspflicht!**

Bei Mehrweg- und Pfandverpackungen entfällt die Pflicht zur Systembeteiligung/Registrierung und Mengenmeldung.

Kontrolle: Das Verpackungsregister LUCID ist öffentlich. Sofern Hersteller und Händler ihren Pflichten nicht nachkommen, gibt die Zentrale Stelle Verpackungsregister diese Sachverhalte an die Vollzugsbehörden der Länder weiter. Der Vollzug liegt bei den Bundesländern. Vor Ort zuständig sind beispielsweise die Kreisverwaltungsbehörden. Da noch keine Kontrollerfahrungen vorliegen, gibt es auch keine Erfahrungen zu Sanktionen. Schwerwiegender dürfte ohnehin das schwelende Abmahnproblem sein, da das Verpackungsregister öffentlich ist. uh

Was also ist zu tun:

1. Sie müssen sich unabhängig von allem **kostenlos registrieren bei LUCID**
<https://www.verpackungsregister.org/verpackungsregister-lucid/registrierung/auf-einen-blick/>
2. **Sie fragen nach, ob Ihre Lieferanten von Vakuumverpackungen, Tüten, Gläsern etc. (d.h. die sog. „Vorvertreiber“) bereits registriert sind und sich am dualen System beteiligen, d.h. eine Lizenz bezahlt haben. Sie lassen sich diese Lizenz schriftlich bestätigen.** Dies gilt unabhängig davon, ob Ihre Verpackungen nun als Serviceverpackungen eingestuft werden oder als Verkaufsverpackungen. Damit sind Sie von der Beteiligung am System befreit.

Guter kurzer Artikel dazu für Direktvermarkter:

<https://www.hofdirekt.com/meldungen/verpackungsgesetz-sorgt-fuer-fragen-446.html>

Weitergehende Informationen:

Ein Leitfaden unter

https://www.verpackungsregister.org/fileadmin/user_upload/How-to-Guide_14082018.pdf

Die zehn wichtigsten Fragen zur Umsetzung:

https://www.verpackungsregister.org/fileadmin/user_upload/10_W-Fragen_14082018.pdf

Wer lieber einen Youtube-Film sehen möchte:

https://www.youtube.com/watch?v=PXvo_OSK6WU&feature=youtu.be

<https://www.youtube.com/watch?v=fA3leSUg7lo&feature=youtu.be>

Weitere Informationen

Beispiel Teewurst: differenzierte Risikobewertung bei Krankheitserregern in Lebensmitteln

Ein interessanter Artikel zur Bedeutung einer differenzierten Risikobewertung bei Krankheitserregern in Lebensmitteln ist in der Zeitschrift „Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung“ (Ausgabe 12 / 2017, S. 416 – 417) erschienen. Bei der traditionellen

Herstellung von Teewurst lässt sich ein Eintrag von enteritischen Salmonellen durch das verwendete Schweinefleisch nicht ganz ausschließen. Dennoch lässt sich Teewurst herstellen, die kein Gesundheitsrisiko darstellt. Das Verfahren dazu wurde in der Leitlinie der „Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e. V.“ (SGDT) beschrieben. Bei den Leitlinien handelt es sich um ein sogenanntes Hürdenkonzept. Durch das beschriebene Vorgehen bei der Herstellung werden beispielsweise durch den Einsatz von Nitritpökelsalz, die Verwendung von Starter- und Schutzkulturen sowie der Temperaturführung bei der Reifung Hürden geschaffen, die eine Vermehrung der Salmonellen in der Teewurst sicher und nachweislich (Challengetest) verhindern. Die im Endprodukt eventuell enthaltene Menge an Salmonellen ist viel zu gering, um eine Krankheit auszulösen. Die SGDT fordert deshalb, die bisher geltende „Nulltoleranz“ beim Fund von Salmonellen in Teewurst aufzuheben. Darüber hinaus sei eine stichprobenhafte Überprüfung des Endproduktes ohnehin nicht aussagekräftig für die gesamte Charge. Vielmehr müsse der Herstellungsprozess überwacht werden. Hierzu bietet die Leitlinie eine geeignete Grundlage, so die SGDT und fordert vom Bundesinstitut für Risikobewertung und anderen Sachverständigen, sich dieser differenzierten Risikobewertung zu öffnen. Weitere Informationen unter www.deuscheteewurst.de

Erstes deutsches Bratwurstmuseum

In Holzhausen (Ilmkreis) in Thüringen im 1. Deutsche Bratwurstmuseum gibt es allerlei Kurioses und Geschichtliches rund um die Bratwurst im Allgemeinen und die Thüringer Bratwurst im Besonderen zu sehen. Die ständige Ausstellung macht die Herstellung der Bratwurst vom Schwein über die Schlachtung erfahrbar, wer will kann in der Bratwurstküche unter fachkundiger Anleitung seine eigene Bratwurst herstellen. Viele Ausstellungsstücke widmen sich der Wurst in Kunst und Kultur und auch die Wurst im Wandel der Zeit, von der reinen Handarbeit bis zur industriellen Herstellung lässt sich anhand der Ausstellungsstücke nachvollziehen. Träger des Museums ist der Verein „Freunde der Thüringer Bratwurst e. V.“ welcher mit zwei großen Bratwurstfesten im Jahr, Vorträgen und Seminaren ebenfalls für ein vielfältiges Vereinsleben rund um das Museum sorgt. (Entnommen aus Beitrag „Das 1. Deutsche Bratwurstmuseum“ Freunde der Thüringer Bratwurst e. V. in der Zeitschrift „Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung“, Ausgabe 4 / 2018, S. 136 – 137)

Lamm und Zicklein „nose to tail“

In diesem Buch stellt Spitzenkoch Detlev Ueter eine ausführliche Warenkunde und vielfältige Rezepte von zwei Tierarten vor, die sich derzeit noch keiner flächendeckenden Beliebtheit bei den deutschen Verbrauchern erfreuen. Auch auf den Wert und die Verarbeitungsmöglichkeiten von älteren Tieren geht der Autor ein. Sicher ein hilfreiches Buch, um mit Informationen und kreativen Rezeptideen mehr Menschen für diese Tiere und ihr wertvolles Fleisch zu begeistern. (Detlev Ueter: Lamm und Zicklein – nose to tail, Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte, 2018, 160 S., 84 Fotos, 19,90 Euro, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, ISBN 978-3-8186-0081-5)

Wachsende Umsätze bei Bio-Fleisch – Ergebnisse der AMI-Analyse des GfK-Haushaltspanel

Bio-Fleisch verzeichnete 2017 ein Umsatzplus von 15 Prozent. Etwa die Hälfte des Bio-Fleisches wird über den LEH verkauft, hier wächst der Markt auch am dynamischsten. Die Metzgereien verkaufen ein knappes Viertel des Bio-Fleisches und der Bio-Wurst, auch der Naturkosthandel legte in diesem Segment entgegen des sonstigen Trends zu. Besonders Bio-Hackfleisch ist ein gefragtes Produkt – in 2017 wurden genau 58 Prozent des Bio-Fleisches als Hackfleisch verkauft. Die Menge an Rinderhack ist um 63 Prozent gestiegen, somit liegen die Verkaufsmengen von Rinderhack erstmals gleich mit dem zuvor stärker nachgefragten gemischten Hack. Auch der Verkauf von edleren Teilen ist gestiegen. Die Haushalte kauften beispielsweise gut 40 Prozent mehr Bio-Schweinebraten und 27 Prozent mehr Rinderbraten. Dennoch bleibt der Bio-Anteil bei Fleisch nach wie vor klein. Er liegt bei 1,3 Prozent für Wurst und Geflügel und bei 3,2 Prozent für Rindfleisch und gemischtes Rind- und Schweinefleisch. *(Entnommen aus Beitrag „Bei Bio-Fleisch ist Hack der Renner“ Diana Schaack in der Zeitschrift „allgemeine fleischer zeitung“, Ausgabe 23 / 2018, S. 12)*

Studie zeigt: Genuss und Regionalität sind den Deutschen wichtig

Für die Studie „Food & Health 2018“ der internationalen Data and Analytics Group YouGov wurden in diesem Frühjahr mehr als 2000 Deutsche repräsentativ über ihre Einstellung zu Ernährungsthemen und Ess-Gewohnheiten befragt. Die Studie zeigt, dass Essen für viele Menschen einen sehr hohen Stellenwert hat, 58 Prozent bezeichnet Essen als einen wichtigen Teil des Lebens, jeder Achte sogar als den Wichtigsten. Besonders Frische und Regionalität von Lebensmitteln werden hoch bewertet. Die Verbraucher verbinden mit Regionalität vor allem bessere Qualität, authentischeren Geschmack und gesündere Lebensmittel. Außerdem sehen sie hier die Möglichkeit, die lokale Erzeugung zu fördern und die Umwelt zu schützen. Insgesamt versuchen zunehmend mehr Menschen, ihren Zuckerkonsum zu reduzieren und auch Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe zu vermeiden. Darüber hinaus reduzierten 35 Prozent ihren Schweinefleischkonsum und 29 Prozent aßen weniger Aufschnitt, Bacon und Würstchen. Fisch, Käse und Hähnchenfleisch hingegen verzeichnen bei 26, 20 und 19 Prozent der Befragten ein Verzehrsplus. Auch der Konsum von Fertiggerichten hat sich reduziert, der Trend geht zum Selberkochen. *(Entnommen aus Beitrag „Genuss darf nicht zu kurz kommen“ in der Zeitschrift „allgemeine fleischer zeitung“, Ausgabe 24 / 2018, S. 13). Weitere Informationen zur Studie unter folgendem Link: <https://yougov.de/loesungen/reports/studien/food-health/>*

Feste Partnerschaften und Qualität sichern Landwirten und Fleischern die Existenz

In ihrem Kommentar „Schrumpfende Herden gefährden auch die Metzger“ in der allgemeinen fleischer zeitung vom 4. Juli 2018 geht die stellvertretende Chefredakteurin Sandra Sieler auf den immer schneller voran schreitenden Strukturwandel in der Landwirtschaft ein. Sie zeigt auf, welche Auswirkungen das Höfesterben auch auf die handwerklichen Fleischereien hat: besonders die kleineren landwirtschaftlichen Betriebe steigen aus der Nutztierhaltung aus und das sind oftmals die Lieferanten des Fleischerhandwerks. Vor allem in der Schweinehaltung wird es eng, wenn es ab dem 1. Januar 2019 zu einem erhöhten Kostenaufwand für die Kastration kommt. Hier sehen

Marktextperten einen regelrechten Strukturbruch in der Sauenhaltung voraus. Gut beraten sind all jene, so Sieler, die durch feste Partnerschaften zwischen Landwirten und Metzgern gemeinsam an der Fleisch- und Produktqualität arbeiten und diese zu angemessenen Preisen vermarkten können. Der Markt für das Hochwertige ist da, außergewöhnliche Rassen, artgerechte Haltung, spezielle Fettmaserungen, all das wird von zunehmend mehr Kunden nachgefragt.

Feste Partnerschaften beispielhaft

Die oberschwäbische Unternehmen für Fleisch- und Wurstspezialitäten „buchmann GmbH“ startete 2004 mit seinem Markenprogramm „Buchmann's LandSchwein“. 5 Vertragslandwirte aus der unmittelbaren Region halten hierfür Schweine nach festgelegten Kriterien wie gentechnikfreies Futter, Mindestplatzangebot und Auslauf. Derzeit werden 220 Schweine pro Woche für die Marke verarbeitet. Nun startet das Unternehmen mit einer weiteren Marke, diesmal in Bio-Qualität. Für „Buchmann's Bio-Rind“ musste der Geschäftsführer und Initiator Ralf Buchmann allerdings das Einzugsgebiet vergrößern, um genug feste Partnerbetriebe zu finden. Jetzt liefern 50 Bio-Höfe aus Oberschwaben und dem württembergischen Allgäu die benötigten fünf Rinder pro Woche. Manche Betriebe sind mit zwei bis drei Tieren pro Jahr unter Vertrag, andere bringen es auf bis zu zwanzig Tiere, somit bietet das Programm kleinen und mittleren Betrieben eine Vermarktungsperspektive.

Es werden hauptsächlich Färsen, gelegentlich auch Jungbullen geschlachtet. Buchmann rechnet, dass er 70 bis 80 Prozent als Bio-Ware verkaufen muss, um die rund 25 Prozent höheren Einkaufspreise für das Biorindfleisch zu erwirtschaften. Als Puffer kann er jedoch saisonal weniger gefragte Teilstücke oder Überstände über das konventionelle Sortiment absetzen. Ralf Buchmann sieht gute Chancen für seine neue Bio-Marke, der Landkreis Ravensburg ist Bio-Musterregion geworden und auch die Kunden fragen zunehmend Bio-Qualität nach. Bei den Kunden handelt es sich hauptsächlich um Großabnehmer, 90 Prozent seiner Umsätze erwirtschaftet er über die Gastronomie und Kantinen sowie Caterer von Krankenhäusern, Seniorenheimen und Studentenwerke. (Entnommen aus Beitrag „Zur Marke bestimmt“ in der Zeitschrift „allgemeine fleischer zeitung“, Ausgabe 27 / 2018, S. 3)

Viele Grüße aus Witzenhausen und Kassel



Hans-Jürgen Müller Dr. Fink-Keßler