



Kooperationen mit Gemeinschaftsverpflegungen bieten die Chance, Bioweideindfleisch regional und langfristig sicher abzusetzen.

Wertschöpfung vor Ort stärken

*Mit verlässlichen Kooperationen, guter Beratung und Sensibilisierung der Verbraucher*innen kann der Anteil an Bioprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung gesteigert werden. Sandra Rajmis et al. haben untersucht, welche Potenziale regionales Biorindfleisch aus Weidehaltung dabei hat.*

Ein Bioanteil von mindestens 20 Prozent in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung (GV) ist laut Zukunftsstrategie ökologischer Landbau eine wichtige Stellschraube, um dem Ziel einer Ökoanbaufläche von 30 Prozent bis 2030 näher zu kommen. Bisher finden sich in der GV aber nur in Ausnahmefällen Bioprodukte. Um den Anteil der Bioprodukte in der GV zu erhöhen, sind konkrete Vorgaben notwendig – beispielsweise ein verpflichtender Anteil, wie bereits in Österreich eingeführt (Schlatzer et al., 2017). Während in den letzten Jahren vermehrt Kartoffeln und Gemüse in Bioqualität in die Speisepläne aufgenommen werden, besteht beim Fleischangebot Nachholbedarf (Braun et al., 2018). Das Forschungsprojekt „GanzTierStark“¹ setzt sich dafür ein, den Biorindfleischanteil aus artgerechter Weidehaltung in Einrichtungen der GV zu erhöhen. Um von den Erfahrungen zu lernen, die im Bundesgebiet bereits vorliegen, wurden in der ersten Phase des Projekts zwölf Interviews mit Küchenleiter*innen, verarbeitenden Betrieben und Landwirt*innen geführt, die als Pionierbetriebe bereits regionale Wertschöpfungsketten für Biorindfleisch aufgebaut haben. Die Ergebnisse zeigen, dass die Umstellung auf regionales Bioweide-rindfleisch mit Herausforderungen verbunden ist, aber von allen Partner*innen entlang der Wertschöpfungskette ein deutlicher Mehrwert wahrgenommen wird (siehe Tabelle, Seite 48).

Neue Vermarktungschancen

Die größten Herausforderungen aus Perspektive der landwirtschaftlichen Biobetriebe sind die Gewährleistung der ganzjährigen Lieferfähigkeit und -mengen an die GV, die Bevorzugung von weiblichen Tieren aufgrund des zarteren Fleisches und die Biozertifizierung. Aus Sicht der Landwirt*innen bietet die Kooperation mit Kantinen und Mensen einen neuen Vermarktungsweg mit einer langfristigen Abnahmesicherheit und einer Umsatzsteigerung. So kann die Kooperation mit Kantinen von Krankenhäusern oder Pflegeeinrichtungen eine gewisse Krisensicherheit bieten, da diese – im Gegensatz zur Gastronomie – das ganze Jahr über eine nahezu gleichbleibende Anzahl von Portionen benötigen. Eine der größten Herausforderungen ist die Ganztierverwertung. Werden nur ganz bestimmte Teilstücke bestellt, kann dies dazu führen, dass Landwirt*innen sich in einer direkten Kooperation mit der GV gegen die Belieferung entscheiden, da sie keine Verwendung für das restliche Rindfleisch haben. Bei einer Ganztierverwertung ist die Kooperation mit der GV eine gute Absatzmöglichkeit für diejenigen Teilstücke des Rinds, die durch andere Vermarktungswege nicht gut verkauft werden können.

Regionale Verarbeitungsstrukturen

Für den Aufbau regionaler Biowertschöpfungsketten sind auch regionale Verarbeitungsbetriebe notwendig, die als Bin-

deglied zwischen den Tierhaltern und den Abnehmern (Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Handel) fungieren. Die Zahl an kleinen regionalen Metzgerei- und Schlachtbetrieben hat in den letzten Jahrzehnten jedoch stetig abgenommen. Die immer stärkere Zentralisierung von Schlachthöfen führte zu einem Verlust von Verarbeitungsmöglichkeiten für ortsansässige landwirtschaftliche Betriebe (Czech et al., 2002). Es wird immer schwieriger, kurze Transportwege der lebenden Tiere zu gewährleisten. Um regionale Biowertschöpfungsketten aufzubauen oder zu erweitern, ist es notwendig, neue Verarbeitungsstrukturen zu schaffen (Czech et al., 2002). Diesen kommt dann die Verantwortung zu, die Ganztierverwertung für die regionalen Landwirt*innen zu gewährleisten, also Abnehmer für möglichst alle Teilstücke zu finden. In einigen Bundesländern, wie etwa in Brandenburg, liegen entsprechende Planungen für regionale Schlachtbetriebe vor.

Biofleisch in den Küchen

Für die befragten Küchenleiter*innen bedeuten die im Vergleich zum konventionellen Fleisch höheren Warenkosten zunächst eine große Umstellung. Die höheren Warenpreise des Bioweide-rindfleisches führen jedoch nicht zwingend zu einer Erhöhung der Verkaufspreise für die angebotenen Mahlzeiten. Ein Lösungsansatz ist die Kompensierung der höheren Warenpreise durch die Reduktion des Fleischanteils in den angebotenen Gerichten. Auch werden die Biorindfleischgerichte zum Teil über andere Gerichte quersubventioniert. „Man hat da viele Stellschrauben, um im Gesamtergebnis wieder hinzukommen“, so einer der befragten Kantinenleiter in den durchgeführten Interviews. Des Weiteren stellt eine anfängliche Skepsis der Mitarbeitenden hinsichtlich der Anpassung der Küchenabläufe und der Speisenzubereitung oft eine Herausforderung dar. Dies trifft vor allem auf Küchen zu, die sich der Ganztierverwertung und den damit verbundenen neuen Verarbeitungsprozessen stellen. Dabei gilt es, die Schwierigkeit zu überwinden, dass Kantinengäste oft nicht mehr an Gerichte mit bestimmten Teilstücken, wie zum Beispiel Innereien, gewöhnt sind. Hier können Schulungen und Weiterbildungsangebote für die Köch*innen sehr hilfreich sein, um mit allen Teilen des Rinds Gerichte zu kochen, die den Kantinengästen zusagen. Die befragten Kantinenleiter*innen profitieren insbesondere von der Diversifizierung ihres Speiseplans, der besseren Qualität des Fleisches, der Transparenz über die Fleischherkunft und der Akzeptanz durch die Kantinengäste. ▷

¹ Das Projekt „GanzTierStark“ wird vom Zentrum Technik und Gesellschaft (ZTG) der TU Berlin in Kooperation mit der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE), der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL), der Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG und der Beratungsagentur a'verdis durchgeführt. Es wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN; Förderkennzeichen 2819OE015) gefördert. Weitere Informationen unter ganztierstark.de.

Tabelle: Herausforderungen, Lösungsansätze und Mehrwert von Bioweideindfleisch für die befragten Landwirt*innen und Küchenleiter*innen

Herausforderungen	Lösungsansätze	Mehrwert
Landwirt*innen		
Gewährleistung der ganzjährigen Lieferfähigkeit und Mengen	Kooperation mit anderen Landwirt*innen, Gründung einer Erzeugergemeinschaft	Langfristige Abnahme, sicheres Einkommen, Umsatzsteigerung
Biozertifizierung (zeitlicher Aufwand, Kosten und Kontrolle)	Zertifizierung in Kooperation mit regionalem Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb	Erweiterung des Kundenstamms, neuer Absatzzweig, Krisensicherheit
Vermarktung mit fairer Preisstruktur, Vermarktung ganzer Rinder	Aufbau langfristiger Kooperationen, Jahresverträge, Ganztierverswertung der Abnehmer	Regelmäßiger Austausch stärkt Wertschätzung füreinander und für Ganztierverswertung
Küchenleiter*innen		
Anpassung der Arbeitsabläufe, Bedarf an zusätzlichen Qualifikationen der Mitarbeitenden bei Ganztierverswertung	Verstärkte Kommunikation mit Vorgesetzten und Kolleg*innen, Weiterbildungsangebote	Erweiterte Kompetenzen, Motivation und Akzeptanz der Mitarbeitenden
Höhere Warenkosten im Vergleich zu Fleisch aus konventioneller Haltung	Quersubventionierung und teilweise Fleischreduktion in den angebotenen Gerichten	Verbesserte Qualität des Rindfleisches, gesündere Ernährung durch reduzierten Fleischkonsum
Unsicherheit bezüglich der Lieferungen gewünschter Mengen, Qualitäten und Teilstücke	Direkte Kooperation mit regionalen Biolandwirt*innen	Langfristige Verlässlichkeit der Kooperation, Absicherung benötigter Mengen, Qualitäten und Teilstücke, Transparenz über Fleischherkunft

Ein positives Feedback durch die Kantinengäste verbessert das Ansehen der Kantinen, wodurch auch die Motivation der Küchenmitarbeiter*innen und der Anteil externer Gäste gesteigert werden kann.

Erfolgreiche Kooperation als Prozess

Die Umstellung auf Biorindfleisch aus Weidehaltung in Einrichtungen der GV beinhaltet für alle Beteiligten zunächst einige Herausforderungen, die jedoch bei einem guten Austausch untereinander und Verständnis für die Bedürfnisse und Anforderungen der jeweiligen Kooperationspartner*innen zu meistern sind. Die Befragten haben die Zusammenarbeit als Prozess dargestellt, in dem man sich schrittweise annähert und die Kooperation optimiert. Insbesondere die Ganztierverswertung, die mit umfangreichen Veränderungen in der Speiseplangestaltung und den Abläufen in den Küchen verbunden ist, lässt sich nicht unmittelbar realisieren. Während der Mehrwert für die landwirtschaftlichen Betriebe in der Erschließung eines weiteren regionalen Absatzmarkts liegt, profitieren die Kantinen von der besseren Qualität des Fleisches, der höheren Transparenz und der positiven Resonanz der Gäste. Die Ergebnisse der bundesweiten Sondierung von Erfahrungen, Potenzialen und Herausforderungen des erhöhten Einsatzes von Biorindfleisch in der GV zeigen darüber hinaus, dass man mit verlässlichen Kooperationen und guter Beratung viel erreichen kann. Entscheidend ist es jedoch, den Prozess auch in Zukunft weiter voranzutreiben. Hierzu gehört zum einen, dass die öffentliche Hand mit gutem Beispiel vorangeht und den Bioanteil

in Kantinen stetig erhöht. Zum anderen sollte sich die Politik dafür einsetzen, dass öffentliche Gelder für Agrarsubventionen (Reform der GAP) in Zukunft stärker an die Vermarktung in der Region gekoppelt werden, um so Landwirt*innen für den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten zu belohnen (BÖLW, 2021). Gelingt dies, so können resiliente und regionale Wertschöpfungsketten auch in der Biofleischerzeugung und -verarbeitung zunehmend an Bedeutung gewinnen.

Mit dem Beschluss des Bundesrats zur tierschutzrechtlichen Weideschlachtung im Jahr 2020 werden mobile Schlachtverfahren als Alternative zum Schlachthof zunehmend diskutiert. Allerdings steigen dadurch zusätzlich die Schlachtkosten. Zudem schreibt der Gesetzgeber bei Weideschlachtung vor, dass das kooperierende stationäre Schlachtunternehmen maximal 60 Minuten vom landwirtschaftlichen Betrieb entfernt liegen darf (Tierschutz-Schlachtverordnung, 2012). Die Vorteile der mobilen Schlachtung liegen darin, dass Lebendtransporte verhindert werden, was sowohl dem Tierschutz, der Fleischqualität und dem Arbeitsschutz zugutekommt. Das so gewonnene Rindfleisch kann von Biobetrieben in regionalen Wertschöpfungsketten gewinnbringend vermarktet werden, gerade wenn neue Absatzwege erschlossen werden. □

▷ Liste der zitierten Literatur unter t1p.de/oe1201-rajmis-lit

Dr. Sandra Rajmis, rajmis@ztg.tu-berlin.de, **Prof. Martina Schäfer**, Zentrum Technik und Gesellschaft (ZTG) der TU Berlin; **Michaela Haack**, **Carola Krieger**, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE); **Peter Schmidt**, Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau (FÖL); **Moritz Bor**, Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG; **Rainer Roehl**, a'verdis