

# Alte Kühe werden gern genommen

*Schlachthöfe suchen verstärkt Schlachtkühe mit QS-Status*

**Rinderschlachtbetriebe suchen bundesweit zunehmend Altkühe mit QS-Status. Um die Rindfleischerzeuger dafür zu gewinnen, bieten die Schlachthöfe – auch in Baden-Württemberg – Zuschläge von bis zu fünf Cent je Kilo Schlachtgewicht. Interessierte Betriebe sollten ihre Handelspartner danach fragen.**

Rein statistisch betrachtet, gibt es in Deutschland mehr als genügend Rindfleisch. Der Selbstversorgungsgrad beläuft sich in der Bundesrepublik auf 119 Prozent. Dennoch gibt es Bereiche in der Rindfleischerzeugung, da ist die Ware knapp. Die Rede ist von ehemaligen Milchkühen, die als Schlachtkühe verwertet werden. Für diese Tiere verlangen die Schlachthöfe bundes-

weit zunehmend den sogenannten QS-Status, über den dokumentiert ist, dass die Kuh hält, was ihre Ohrmarke verspricht. Der Wunsch ist nicht neu, allerdings tragen die Fleischvermarkter ihr Anliegen seit Jahresbeginn häufiger und eindringlicher vor. Der Grund: Zahlreiche Discounter, darunter Aldi, wollen ab Herbst ihre SB-Rindfleischartikel ebenso mit dem blauen QS-Logo auszeichnen wie sie es bereits bei Schweine- und Geflügelfleischerzeugnissen tun.

## QS-Zulassung für QM-Betriebe ist kein Hindernis

Im Gegensatz zur Geflügel- und Schweinefleischerzeugung setzt sich die dokumentierte Qualitätssicherung mit dem Prüfsiegel

Qualität und Sicherheit (QS) bei den Altkühen nicht so richtig durch. Warum, darauf weiß kein Fachmann eine stichhaltige Antwort. An den Landwirten kann es eigentlich nicht liegen, denn die QS-Kontrolle ist so unspektakulär wie jede andere Betriebskontrolle auch. Auch die Dokumentation ist kein Hindernis, das beherrschen die Betriebsleiter längst aus dem Effeff. Vielleicht liegt es daran, dass viele Milchviehbetriebe gar nicht wissen, dass ihre ausgedienten Milchkühe als Schlachtvieh richtig gefragt sind – allerdings nur mit dem blauen QS-Prüfzeichen.

## Großes Potenzial

Allein in Baden-Württemberg besteht über leistungsfähige Schlachtbetriebe genug Bedarf und es gibt ein großes Potenzial von Altkühen, die mit wenig Aufwand die QS-Zulassung erhalten könnten. Nach Branchenangaben sind im Südwesten rund 3500 Milchviehbetriebe an das Qualitätsmanagement Milch (QM) angeschlossen. Mehr als die Hälfte besitzt keine QS-Zulassung. Diese Höfe verschenken Geld und einen neuen Absatz-

## ZUM THEMA

### QS-Teilnahme beim Schlachtvieh bringt mehr Geld

Aktuell sind bei der QS-Schlachtviehvermarktung (Altkühe / Bullen / Färsen) wirtschaftlich interessante Preisunterschiede zu erzielen. Die QS-Teilnahmemöglichkeiten für landwirtschaftliche Betriebe in Baden-Württemberg beschreibt Manfred Oetzel vom Landesbauernverband:

#### 1. Direkte QS-Teilnahme über einen QS-Bündler

##### Ablauf:

- Abschluss einer QS-Teilnahmevereinbarung
- Durchführung einer QS-Betriebskontrolle (Audit)
- QS-Lieferberechtigung bei erfolgreichem Audit

##### Vorteil:

- QS-Lieferberechtigung gilt für alle Schlachtrinder
- Rechnet sich bei QS Status I schon ab wenigen Schlachtieren pro Jahr

##### Nachteil:

- Teilnahmekosten in Abhängigkeit von der Häufigkeit der Audits und der jeweiligen Bündlerpauschale (bei QS-Status I rund 90 Euro bis 130 Euro im Jahr)

#### 2. QS-Registrierung als anerkannter QM-Milchviehbetrieb

##### Ablauf:

- QM-Teilnahme über Molkerei bzw. Milchprüfing Baden-Württemberg
- Durchführung eines QM-Audits
- Anmeldung des anerkannten QM-Milch-

viehbetriebs im QS-System (Beauftragung des Milchprüfings Baden-Württemberg über ein Registrierungsformular)

##### Vorteil:

- Keine Kosten für den QM-Milchviehbetrieb

##### Nachteil:

- QS-Lieferberechtigung gilt nur für Altkühe
- Keine Zuschläge für Bullen, Färsen und Schlachtkälber

#### 3. Kombinationsaudits für eine vollständige Anerkennung in beiden Systemen

a) Milchviehbetriebe die am QM-System über ihre Molkerei teilnehmen, können im Rahmen ihres QM-Audits zusätzlich die QS-Kriterien kostengünstig mitprüfen lassen.

##### Ablauf:

- Zusätzlicher Auftrag an den Milchprüfing, die QS-Kriterien mitzuprüfen
- Abschluss einer QS-Teilnahmevereinbarung mit einem QS-Bündler

##### Vorteil:

- Volle Lieferberechtigung in beide Systeme
- Reduzierte Kontrollkosten durch Kombi-kontrolle

##### Nachteil:

- Zwei Ansprechpartner erforderlich (Milchprüfing, QS-Bündler)

b) Anerkannte QS-Betriebe mit Milchproduktion können bei ihrem regulären QS-Audit auch den Bereich Milch mitprüfen lassen.

##### Ablauf:

- Landwirtschaftlicher Betrieb erklärt gegen-

über seinem QS-Bündler die Einbeziehung der Milchproduktion in die QS-Kontrolle

- QS-Bündler meldet die Stamm- und Kontrolldaten des Betriebes an den Milchprüfing
- Milchprüfing erkennt den QS-Betrieb auch als QM-Betrieb an

##### Vorteil:

- Volle Lieferberechtigung in beide Systeme
- Nur ein direkter Ansprechpartner erforderlich (QS-Bündler)

##### Nachteil:

- Normaler Kostensatz für die Teilnahme (siehe 1.)

Grundsätzlich ist eine Systemteilnahme unter Beteiligung des Milchprüfings Baden-Württemberg e. V. (Fax 070721/505-500, E-Mail: mpr.bw@t-online.de, www.milchpruefing.de) nur möglich, wenn der landwirtschaftliche Betrieb seinen Sitz in Baden-Württemberg hat, Milcherzeugung betreibt und die Milch an eine baden-württembergische Molkerei liefert.

#### Maßgebliche QS-Bündler in Baden-Württemberg:

- QS Landwirtschaftliche Qualitätssicherung Baden-Württemberg GmbH (QSBW), Bopserstraße 17, 70180 Stuttgart, Tel. 0711/2140-103, Fax 0711/2140-251, E-Mail: qs@lbv-bw.de, www.qsbw.de
- Viehzentrale Südwest GmbH, Viehhofstraße 10, 70188 Stuttgart, Tel. 0711/4603-248/256, Fax 0711/4603-156, E-Mail: a.schaefer@vz-gmbh.de, www.vz-gmbh.de. □



**Auf SB-Packungen** von Schweine- und Geflügelfleisch ist das QS-Zeichen schon oft zu finden. Der Einzelhandel will es auch für Rindfleisch vermehrt einsetzen. Foto: Singler

weg. Dabei ist die QS-Zulassung für QM-Betriebe über eine einfache Registrierung möglich. Wie, steht in dem Kasten auf Seite 62.

Wer auch die Erzeugung von Schlachtbulen, -färsen oder -kälbern mit dem QS-System dokumentieren will, muss sich einem Bündler anschließen. Bündler sind Organisationen, die landwirtschaftliche Betriebe im QS-System zusammenfassen. Sie organisieren unter anderem die Anmeldung und beauftragen die neutralen Kontrollen (Audits). Zwei Bündler in Baden-Württemberg sind ebenfalls im Kasten auf Seite 62 genannt.

### Bauern sollten bei ihren Handelspartnern nachfragen

Milchviehhalter, die Kühe zum Schlachten verkaufen, sollten ihre Handelspartner fragen, ob sie in das QS-Programm liefern und welchen Zuschlag die Bauern deshalb erwarten können. Einige Schlachtviehvermarkter und Schlachthöfe im Land weisen auf ihren Abrechnungen darauf hin, dass die Auszahlungspreise den QS-Zuschlag enthalten.

Nach Branchenangaben bieten Schlachthöfe bundesweit bis zu fünf Cent pro Kilogramm Schlachtgewicht für QS-Altkühe, auch im Südwesten. Deshalb lohnt sich die

Nachfrage beim Handelspartner. In der Regel ist das der private oder genossenschaftliche Viehhandel, der die Schlachtkuh beim Landwirt kauft. Bei einem durchschnittlichen Schlachtgewicht von 330 Kilo bringt eine Schlachtkuh von einem QS-Betrieb zusätzlich bis zu 16,50 Euro, wenn der Händler dem Milchviehbetrieb den Zuschlag in voller Höhe weitergibt. Bei einer durchschnittlichen Remontierung von einem Drittel vermarktet ein Milchviehbetrieb mit 45 Kühen im Jahr etwa 15 Schlachtkühe. Daraus ergibt sich ein Erlösunterschied von knapp 250 Euro pro Jahr. Das ist mehr als die QS-Kontrolle kostet (siehe Kasten zum Thema).

### Gewissenhaft produziert

Schlachtkühe sind das Ausgangsmaterial für Verarbeitungsfleisch, das etwa als Fleischeinlage zwischen zwei Weckenhälften auf einem McDonalds-Tablett in der Stuttgarter Innenstadt liegt. Weil der Fast Food-Kunde, der in den Burger beißt, sicher sein will, dass der Landwirt aus dem Schwarzwald, der Schlachthof vor den Toren der Stadt, und alle andern, die mit der Kuh zu tun hatten, zuverlässig arbeiten, ist ein verbindlicher Nachweis sinnvoll. Auch diesen Nachweis erbringt das Qualitätssicherungssystem QS: Es greift auf allen Stufen der Produktionskette von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die gewerbsmäßige Schlachtung und Zerlegung bis hin zum Versand an das amerikanische Schnellrestaurant. Die QS-Dokumentation weist damit nach, dass der Landwirtschaftsbetrieb gewissenhaft arbeitet. ds