



Das Strohschwein kommt

Fleisch ist Vertrauenssache, sagten sich die Mitglieder des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (DIG) und starteten in Bayern das Pilotprojekt DIG-Strohschwein. Die Initiative soll einen wichtigen Beitrag zum Tierwohl leisten.

Stroh macht Schweine froh“, dichtete der Bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner eine alte Bauernregel um, „und die Menschen ebenso!“ Er war zu Gast zum Auftakt der gemeinsamen Initiative DIG Strohschwein in der Bayerischen Landesbank. Das Strohschwein ist Teil der neuen „Premiumstrategie“ des bayerischen Landwirtschaftsministeriums. Konkret kommt seit Ende Juli in den Restaurants bayerischer Mitgliedsbetriebe Fleisch vom „DIG-Strohschwein Bayern“ auf den Teller.

Die bundesweit bisher einmalige Initiative der Mitglieder des DIG und des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Fors-

Bayern setzt in der Branche Maßstäbe.

ten setzt damit ein positives Signal bei der Fleischerzeugung. Allerdings liegen die Aufzuchtkosten für Strohschweine um etwa 20 Prozent höher als bei konventioneller Haltung, das

wirkt sich natürlich auf den Preis aus. Dafür schmeckt es aber auch besonders gut und kommt aus der Region, versichert Brunner.

Seit 2015 ist der bayerische Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ehrenmitglied des DIG. Mit seinen Bayerischen Leitlinien für die Betriebsgastronomie habe er einen wertvollen Beitrag für seine Branche geleistet, ist sich DIG-Präsident Dr. Stefan Hartmann sicher. Brunners Ministerium war Impulsgeber für diese bundesweit einmalige Initiative.



Ernährungsminister Helmut Brunner: „Wir brauchen auch das Premiumsegment.“

Hartmann: „Mit den Mitgliedern des DIG Bayern überlegten wir, wie konkrete Maßnahmen zum Thema Fleisch, insbesondere Schweinefleisch, in den Fokus gestellt werden könnten.“ Mittlerweile sei der Verbraucher bezüglich Tierwohl und Qualität hoch sensibilisiert. Stefan Hartmann: „Tierwohl und Regionalität sind für uns als Branche seit jeher wichtige Qualitätskriterien. Dies herauszustellen und zu zeigen, dass es alternative und bezahlbare Wege zur konventionellen Produktion von Schweinefleisch gibt, war uns sehr wichtig.“ Aus der Idee entstand ein



Dr. Stefan Hartmann: „Vertrauen und Transparenz sind ein Kaufkriterium.“

klares Ziel der Arbeitsgruppe: die Marke „DIG-Strohschwein Bayern“. Die Initiative wollte für Schweinefleisch Qualitätskriterien definieren, die im Hinblick auf Tierwohl und

Trotz Preisdruck den Gast überzeugen.

Nachhaltigkeit über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen und damit einen Weg in Richtung artgerechtere Tierhaltung und regionalen Bezug aufzeigen. Zur Umsetzung wurde eine Arbeitsgruppe gebildet. Dr. Ste-

Die Kriterien

Mit dem Projekt verfolgen die Initiatoren mehrere Ansatzpunkte, die in Richtung Tierwohl, Nachhaltigkeit, Transparenz und Wertschätzung zielen:

- **Tierwohl:** Definierte und gesicherte Kriterien (Haltungsbedingungen: 25 % mehr Platz, Stroheinstreu: mindestens 40 % der Bodenfläche werden mit Stroh eingestreut, mindestens 50 % sind planbefestigt, Auslauf, Tiergesundheit, etc.)
- **Regionalität:** DIG Strohschwein Bayern dient der Förderung der regionalen Landwirtschaft und kleinerer Strukturen – von der Erzeugerseite bis hin zur Verarbeitung. Die „Geprüfte Qualität aus Bayern“ (Siegelgeber ist das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayern) steht hierfür als Basisqualität.
- **Fütterung:** Wie bereits in der Milchwirtschaft umgesetzt, sollen die Tiere während der Mastperiode ohne genveränderte Futtermittel (GVO) aufgezogen werden (gemäß VLOG-Standard).
- **Nachhaltigkeit:** Zu einem verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln und einem nachhaltigen Ansatz gehört auch, dass man Lebensmittelverluste so gering wie möglich hält. Das Projekt soll eine größtmögliche Verwertung der Schlachtkörper realisieren. Dies erfordert auch ein Umdenken in der Angebotsgestaltung in unseren Betrieben (Speisenangebot nach Verfügbarkeit ausrichten).
- **Transparenz:** Kriterien sind auf allen Prozessstufen (Erzeugung, Mast, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung) qualitätsgesichert und durch eine anerkannte Zertifizierungsstelle überprüft.
- **Wertschätzung:** Qualität entsteht durch mehr Anstrengung auf allen Prozessstufen. Vor diesem Hintergrund und in diesem Bewusstsein erfährt Qualität auch mehr Wertschätzung.

HOBART
WASHSMART

HOBART 4.0

Vernetzen Sie sich mit Ihrer Spülmaschine.
Mit der neuen App alles im Blick –
einfacher geht's nicht.

Erfahren Sie mehr unter
www.washsmart.de





Alle Projektpartner fühlen sich dem Tierwohl verpflichtet.

Lieferkette

Kooperationspartner: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie e. V.
Mastbetrieb: Löffler Agrar GbR, Egling a. d. Paar
Schlachtung: Halsbacher Qualitätsfleisch GmbH, Halsbach
Zerlegung | Verarbeitung | Veredelung: Michael Wieser GmbH, München
Qualitätssicherung: QAL GmbH, Vierkirchen
Abnehmer (DIG Mitgliedsbetriebe): Allianz Deutschland AG, München | Audi AG, Ingolstadt | Bayern LB, München | Linde AG Engineering, Pullach | MAN Truck & Bus AG, München | Munich Re, München | Studentenwerk Erlangen-Nürnberg | Versicherungskammer Bayern, München

fan Hartmann und sein Team nahmen die Herausforderung an und stellten sogleich fest, dass den Haltungsbedingungen eine große Bedeutung zukommt. Sie beschäftigten sich mit Faktoren wie Platzbedarf, Spaltenböden, Stallklima, Fütterung und Medikamenteneinsatz – alles für das Tierwohl.

Hartmanns Vorstandskollege Egmont Merté ist sich sicher, dass der Preisdruck der Märkte in der Vergangenheit viele arbeitswirtschaftliche Optimierungen und Prozesse in Gang

gesetzt habe, die sich auch nachteilig auf das Tierwohl ausgewirkt haben. „Am Ende des Tages hat der Verbraucher über sein Nachfrageverhalten

Partner auf allen Stufen der Wertschöpfung.

und seine Preissensibilität mit an dieser Spirale gedreht.“ Der Preis, sind sich beide Betriebsgastronomen einig, nehme direkten Einfluss auf die Haltungsbedingungen und das Tierwohl.

Hartmann wörtlich: „Als Großverbraucher wollen wir diesen Mechanismus anders gestalten und definieren deshalb zuerst Qualitätskriterien, die nach unserer Einschätzung ein ‚Mehr‘ an Tierwohl möglich machen. Dafür haben wir uns Partner auf den unterschiedlichen Stufen der Wertschöpfungskette (Mast, Schlachtung, Veredelung) gesucht, die hinter unserem Qualitätsverständnis stehen und dieses mittragen.“

Alle Projektpartner haben sich unter den gegenseitig abgestimmten Bedingungen (Mengen, Preise, Qualitätskriterien) zu diesem Projekt verbindlich zusammengeschlossen. Damit soll ein „Test-Raum“ geschaffen werden, in dem alle Beteiligten der Wertschöpfungskette mit kalkulierbarem Risiko die Möglichkeit haben, Erfahrungen zu machen und Entwicklungsschritte zu gehen.

Allen Projektpartnern ist bewusst, dass die definierten Kriterien erst ein Anfang sein können. DIG-Präsident Hartmann: „Hier werden auch die Verbraucher bzw. unsere Gäste eine wichtige Rolle spielen. Denn eines ist klar: Mehr Tierwohl und mehr Qualität gibt es nicht zum Nulltarif!

Smi

O-Töne der Kooperationspartner

● „Premiumprodukte und Spezialitäten bieten wertvolle Chancen für die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft. Spezielle Wertschöpfungsketten für hochwertige Produkte wie beispielsweise das DIG-Strohschwein Bayern leisten einen wichtigen Beitrag, die Zukunft des Agrarstandorts Bayern zu sichern. Bio und Regionalität sowie Saisonales miteinander zu verbinden, liegt im Trend, ist sinnvoll und hat Zukunft.“ **Helmut Brunner, Bay. Ernährungsminister**

● „Der Preisdruck in den Märkten nimmt direkten Einfluss auf die Haltungsbedingungen der Tiere. Als Großverbraucher wollen wir diesen Mechanismus anders gestalten. Wir definieren deshalb zuerst Qualitätskriterien, die ein ‚Mehr‘ an Tierwohl möglich machen. Dafür haben wir uns Partner auf den unterschiedlichen Stufen der Wertschöpfungskette gesucht, die hinter unserem Qualitätsverständnis stehen und dieses mit tragen.“ **Dr. Stefan Hartmann, DIG-Präsident**