

# PRESSEINFORMATION

Fleischerhandwerk – *Anders als du denkst*



124. Deutscher Fleischer-Verbandstag  
am 19. und 20. Oktober 2014 in Frankfurt

# SPERRFRISTEN

Fleischerhandwerk – *Anders als du denkst*



124. Deutscher Fleischer-Verbandstag  
am 19. und 20. Oktober 2014 in Frankfurt

**Für die Informationen in dieser Mappe gelten folgende Sperrfristen:**

**Ehrungen und Reden zur Matinee:**

19. Oktober 2014, 11.00 Uhr

**Ehrungen, Reden und Berichte zur Mitgliederversammlung:**

20. Oktober 2014, 09.00 Uhr

**Auszüge aus dem Geschäftsbericht:**

20. Oktober 2014, 09.00 Uhr

**Es gilt das gesprochene Wort.**

**Begrüßung durch Präsident Heinz-Werner Süss**  
**Matinee 124. Deutschen Fleischer-Verbandstag**  
**19. Oktober 2014 – Frankfurt am Main**

---

Sehr geehrter Herr Minister Schmidt,  
sehr geehrte Damen und Herren Abgeordnete,  
sehr geehrter Herr Stadtkämmerer Becker,  
meine sehr geehrten Herren Kollegen Präsidenten,  
meine sehr verehrten Damen und Herren,  
liebe Kolleginnen und Kollegen,

auch ich darf Sie herzlich zum 124. Deutschen  
Fleischer-Verbandstag willkommen heißen. Wir freuen  
uns sehr, dass wir in diesem Jahr in Frankfurt am Main  
tagen, in der Stadt, in der unser Verband seinen Sitz hat.

In keiner anderen Stadt haben wir unseren Verbandstag  
so oft ausgerichtet wie hier. Schon zum 6. Mal sind wir in  
Frankfurt zu Gast.

Wir bedanken uns bei Frankfurts Stadtkämmerer **Uwe  
Becker** für seine freundlichen Begrüßungsworte.

Sehr geehrter Herr Becker, vielen Dank für die Gastfreundschaft Frankfurts. Sogar das Wetter ist so, wie wir es bestellt hatten.

Meine Damen und Herren, bitte begrüßen Sie mit mir den Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, **Herrn Christian Schmidt**.

Herr Minister, wir freuen uns sehr, dass Sie sich heute für uns Zeit genommen haben. Wir empfinden das keineswegs als selbstverständlich.

Für unser Handwerk sind Sie ganz fraglos der wichtigste Ansprechpartner in der Regierung. In Ihrem Haus werden Regeln erarbeitet, die für unsere Betriebe ganz unmittelbare Auswirkungen haben.

Es ist deshalb gut, dass wir heute Gelegenheit haben, den Dialog mit Ihnen fortzusetzen. Wir freuen uns sehr auf Ihre Ausführungen.

Viele weitere Gäste sind heute zu uns gekommen. Wir haben eine Gästeliste ausliegen, der Sie die anwesenden Repräsentanten aus Politik, Verwaltung, Wirtschaft und Wissenschaft entnehmen können.

Erlauben Sie mir einige dieser Gäste persönlich zu begrüßen.

Auch wenn es sehr schwer fallen wird, so möchte ich Sie bitten, den herzlichen Begrüßungsapplaus, den Sie jedem einzelnen spenden wollen, zu bündeln und am Ende für alle gemeinsam zu gewähren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Ich begrüße den Vorsitzenden der CDU-Fraktion im Hessischen Landtag, unseren Kollegen  
**Herrn Fleischermeister Michael Boddenberg.**

Ich heiße zahlreiche Repräsentanten des Gesamthandwerks und anderer Fachverbände willkommen:

Ich freue mich sehr über die Anwesenheit des Generalsekretärs des Zentralverbands des Deutschen Handwerks, **Herrn Holger Schwanecke**.

Von den befreundeten Verbänden der anderen Lebensmittelhandwerke begrüße ich den Präsidenten des Deutschen Konditorenbundes, **Herrn Gerhard Schenk** und den Vize-Präsidenten des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, **Herrn Heribert Kamm**.

Auch die Handwerkskammern sind hochrangig vertreten. Ich begrüße den Präsidenten der Handwerkskammer für Unterfranken, **Herrn Fleischermeister Hugo Neugebauer**, und den Ehrenpräsidenten der Handwerkskammer Frankfurt, **Fleischermeister Jürgen Heyne**.

Und ich begrüße besonders den neugewählten Präsidenten der Handwerkskammer für München und Oberbayern, meinen Präsidiumskollegen **Georg Schlagbauer**.

Ich begrüße

Ich begrüße aus der Wissenschaft

**Herrn Prof. Dr. Dr. Andreas Stolle**

Vom Max-Rubner-Institut in Kulmbach begrüße ich

**Herrn Prof. Dr. Fredi Schwägele** und besonders

herzlich **Frau Prof. Dr. Dagmar Brüggemann**, die

heute erstmals bei uns ist. Herzlich Willkommen.

Besonders freuen wir uns stets über internationalen

Besuch bei unseren Verbandstagen. Einige europäische

Kolleginnen und Kollegen sind heute erstmals bei uns.

Ich freue mich sehr, dass wir heute wieder die gesamte

Spitze des Internationalen Metzgermeister-Verbands bei

uns haben. Ich begrüße den Präsidenten

**Herrn Jean-Marie Oswald** aus Luxemburg

und

den Vize-Präsidenten

**Herrn Ad Bergwerff** aus den Niederlanden

Besonders willkommen, weil zum ersten Mal bei uns,  
Frau Vize-Präsidentin **Jacqueline Balzer** aus  
Frankreich

Aus Österreich zu uns gekommen sind

der Ehren-Bundesinnungsmeister  
**Herr Kommerzialrat Franz Laus**

sowie dessen Nachfolger und Amtsträger  
**Herr Innungsmeister Rudolf Menzel**

Und schließlich begrüße ich aus der Schweiz erstmals  
bei uns den Präsidenten des Schweizer Fleisch-  
Fachverbands

**Herrn Rolf Büttiker**

und den Direktor des Verbands,

**Herrn Dr. Ruedi Hadorn.**

Liebe Kollegen, die internationale Zusammenarbeit wird  
für uns immer wichtiger. Die Verbundenheit und  
Freundschaft, die Ihr mit Eurer Anwesenheit zeigt, freut  
uns sehr.

Meine Damen und Herren, ich denke an dieser Stelle ist ein Zwischenapplaus erlaubt.

Es gibt eine Reihe von weiteren wichtigen Partnern unseres Handwerks. Ich darf Gäste aus diesen Organisationen begrüßen.

Als Repräsentanten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe begrüße ich den

Vorstands-Vorsitzenden **Herrn Bernd Fellmer**  
den Hauptgeschäftsführer **Klaus Marsch**  
und den Bezirksleiter **Stefan Höppner**.

Ich heiße Frau **Karin Hillgärtner** von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft herzlich willkommen.

Aus der Fleisch-Industrie begrüße ich den Präsidenten des Bundesfachverbands Fleisch,  
**Herrn Rainer Wagner**.

Ich begrüße

von der Zentralgenossenschaft des europäischen  
Fleischergewerbes

**Herrn Direktor Anton Wahl** und  
**Frau Prokuristin Sabine Steidinger**

**Frau Iris Jeglitza-Moshage,**

**Frau Ina Stoltze** und

**Frau Ruth Lorenz**

von der Messe Frankfurt,

**Frau Barbara Zinkl** und **Herrn Georg Zinkl** von der  
Fleischerschule in Landshut,

**Herrn Direktor Dirk Schnittger** und  
**Herrn Holger Zak** von der Signal-Iduna

sowie

**Herrn Manfred Weis,**  
**Herrn Joachim Würner** und  
**Herrn Günter Ahrens**

von der Dr.-Kalle-Stiftung, die uns in Sachen  
Berufsausbildung sehr unterstützt. Auf diese  
Unterstützung komme ich später noch zurück.

Ich darf Gäste begrüßen, die uns als Vorsitzende  
nahestehender Vereinigungen verbunden sind:

**Herrn Berthold Bissinger** vom Deutschen Fleischer-  
Sängerbund und  
**Herrn Christoph Thelen** vom Juniorenverband des  
Fleischerhandwerks und

Meine Damen und Herren, Sie können der Gästeliste  
entnehmen, dass wir heute die Repräsentanten  
zahlreicher Unternehmen zu Gast haben, die dem  
Fleischerhandwerk und auch dem DFV partnerschaftlich  
verbunden sind. Ich kann nicht alle persönlich begrüßen,  
weswegen ich diese Liste Ihrer besonderen  
Aufmerksamkeit empfehle.

Lassen Sie mich stellvertretend hier nur einige beispielhaft nennen, ohne dass damit eine Geringschätzung derer verbunden ist, die ich nicht erwähnen kann. Ich begrüße

vom Deutschen Fachverlag

einen langjährigen Freund des Fleischerhandwerks,

**Herrn Aufsichtsratsvorsitzenden Klaus Kottmeier,**

sowie

**Herrn Geschäftsführer Sönke Reimers**

und

**Herrn Verlagsbereichsleiter Dr. Clemens Knoll**

Ich begrüße ebenso herzlich als weiteren guten Partner aus dem Verlagsbereich,

**Herrn Harry Lietzenmayer,**

Geschäftsführer der B&L Mediengesellschaft,

Stellvertretend für alle Berichterstatter begrüße ich aus den Redaktionen

die Chefredakteurin der allgemeinen fleischer zeitung,  
**Frau Renate Kühlcke**

**Herrn Gerd Abeln,**  
Chefredakteur der „Fleischwirtschaft“

**Herr Marco Theimer,**  
Chefredakteur „Fleischer-Handwerk“

und

**Herrn Thomas Röhr,**  
Chefredakteur der „Fleischerei“

Und schließlich begrüße ich mit ganz besonderer Verbundenheit meinen hoch geschätzten Vorgänger, den Ehrenpräsidenten unseres Verbandes

**Herrn Manfred Rycken**

Ich begrüße herzlich die heute anwesenden Ehrenmitglieder des Deutschen Fleischer-Verbandes, meine Kollegen

**Walter Bubinger,**

**Kurt Härtel,**

und

**Georg Kleeblatt**

sowie den früheren Hauptgeschäftsführer unseres Verbandes **Herrn Theo Wershoven.**

Ich heiße ebenso alle anwesenden Träger unseres DFV-Ehrenzeichens in Gold herzlich willkommen.

Last but not least gehört mein ganz besonderer Gruß den Kolleginnen und Kollegen der Fleischer-Innung Frankfurt-Darmstadt-Offenbach, mit ihrem Obermeister **Thomas Reichert** an der Spitze.

Wir sind dankbar für die Einladung und für Eure Gastfreundschaft. Ihr habt uns in der Vorbereitung klasse unterstützt und einiges vorbereitet, was uns einen tollen Verbandstag sichert. Herzlichen Dank schon jetzt dafür.

Und jetzt meine Damen und Herren würde ich mich freuen, wenn Sie alle genannten und ungenannten nochmals mit einem warmen Applaus begrüßen.

**Rede von Präsident Heinz-Werner Süss**  
**Matinee 124. Deutschen Fleischer-Verbandstag**  
**19. Oktober 2014 – Frankfurt am Main**

---

Sehr geehrter Herr Minister,  
meine sehr geehrten Damen und Herren,  
liebe Kolleginnen und Kollegen,

wenn Sie auf das Motto unseres diesjährigen  
Verbandtags schauen, müssen Sie keine Sorge haben.  
Unsere Veranstaltung soll nicht dazu dienen, Ihnen ein  
völlig neues Bild vom Fleischerhandwerk zu vermitteln.

Ich gehe einmal davon aus, dass fast alle hier im Saal  
eine sehr realistische Vorstellung von unserer Branche  
haben. Und ich denke, es wird ein vorwiegend positives  
Bild sein. Leider besteht dieses realistische Bild nicht  
überall.

Mit dem Ansehen des Fleischerhandwerks ist das so eine Sache. Auf der einen Seite gibt es in der ganzen Lebensmittelkette kaum einen Bereich, der einen so ausgezeichneten Ruf genießt wie das Fleischerhandwerk.

Die Kunden vertrauen dem Meister und der Meisterin. Bei ihnen und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sieht man die nötige Sachkunde. Das zeigen viele seriöse Umfragen und das erleben wir in unserer täglichen Praxis.

Das ist die eine Seite. Die andere Seite ist aber, dass sehr oft ein völlig schiefes Bild darüber besteht, wie die konkrete Arbeitswelt bei uns aussieht. Und das wird zum Problem, wenn wir junge Leute als Nachwuchskräfte gewinnen wollen.

Die Vorstellung vom Fleischerhandwerk ist allzu oft noch von Verhältnissen geprägt, wie sie in der Realität schon seit Jahrzehnten nicht mehr bestehen.

Bei dem Verbandstagsmotto, handelt es sich um den Slogan unserer neuen Nachwuchswerbung, die wir im Rahmen des Verbandstags vorstellen werden.

Wichtigstes Ziel der vielfältigen Aktivitäten ist es, den jungen Leuten klar zu machen, dass das Fleischerhandwerk eben anders ist als viele denken: Modern, kreativ, vielfältig und mit vielen Möglichkeiten zu gestalten und anzupacken.

Um für unsere Berufe zu werben, brauchen wir keine Schönfärberei, es genügt, wenn es uns gelingt, ein realistisches Bild unserer Arbeitswelt zu zeigen.

Es kommt ja nicht von ungefähr, dass der Ruf unserer Berufe umso besser ist, je mehr Informationen bekannt sind. Und genau das hat sich unsere neue Werbestrategie vorgenommen.

Unser Slogan soll dafür den Weg bereiten. Wir sprechen offensiv an, dass wir wissen, dass vielerorts ein negatives Bild von unseren Berufen besteht. Aber wir verbinden das mit einem Angebot, dieses Bild zu korrigieren.

Wir wollen die Kluft schließen, die zwischen dem hervorragenden Ruf des Fleischerhandwerks als Anbieter gesunder und genussreichen Lebensmitteln einerseits und der Zurückhaltung gegenüber uns bei der Berufswahl andererseits besteht.

Meine sehr geehrten Damen und Herren,

es gibt auch noch andere, denen man unser Motto zurufen möchte, weil sie offenbar wenig von uns wissen. Oder aber sie kennen uns sehr gut und versuchen bewusst, die Verbraucher durch falsche Aussagen zu täuschen.

Wir haben schon häufig beklagt, dass große Ketten des Lebensmittelhandels in der Werbung so tun als wären sie Handwerk.

Zuletzt hat ein großer Discounter mit der Aussage geworben „Bei uns gibt's deutsches Fleischerhandwerk!“. Mit Ausrufezeichen.

Nein, meine Damen und Herren, Fleischerhandwerk ist anders als diese Herrschaften denken.

Fleisch und Wurst aus der Industrie verpacken, bunte Siegel draufkleben und in Selbstbedienung anbieten – das alles hat mit Fleischerhandwerk, mit dem Original, nur sehr wenig zu tun.

Und ein deutsches Fähnchen auf der Packung begründet noch keine Regionalität. Jedenfalls nicht in dem umfassenden Sinne, wie wir das verstehen.

Flotte Werbesprüche können nicht darüber hinwegtäuschen, dass der regionale Anspruch meist nicht erfüllt wird. Regionalität ist mehr als schlichter Herkunftsnachweis:

Erzeugung, Verarbeitung, Verkauf, Arbeits- und Ausbildungsplätze, soziale Verwurzelung, Nahversorgung und anderes sind ebenso wichtige Komponenten der Regionalität. Das alles gehört zusammen. Und bieten kann das nur das Lebensmittelhandwerk, nicht der Handel.

Sehr geehrter Herr Minister Schmidt, wir kennen Ihr großes Engagement für alle Fragen der Regionalität. Wir wissen Sie an unserer Seite, wenn es darum geht, diejenigen zu stoppen, die mit falschen Versprechungen so tun, als ob sie echte Regionalität bieten könnten.

Wir erkennen ausdrücklich an, dass Sie mit dem Regionalfenster klare Regeln aufstellen wollen, welche Voraussetzungen erfüllt sein müssen, damit mit der Region geworben werden darf. Dieser Weg ist richtig, weswegen wir ihn gern begleiten.

Aber noch einmal: Regionalität in unserem Sinne ist mehr als nur die Herkunft der Rohstoffe aus einem bestimmten Gebiet. Es geht hier auch um den Erhalt der Lebensqualität in den ländlichen Räumen. Es geht um einen weit gefassten Begriff, es geht um Heimat.

Durch gezielte Unterstützung der „echten“ Regionalität werden auch die ländlichen Räume gestärkt. Es kann nicht die richtige Strategie sein, bestehende und funktionierende Strukturen untergehen zu lassen. Wir haben die bäuerliche Landwirtschaft, wir haben regionale Schlachtstätten und wir haben ein leistungsfähiges Lebensmittelhandwerk. Alles ist schon da.

Wir brauchen nichts Neues zu schaffen, sondern nur das Bewährte erhalten und stärken. Wenn das gelingt, dann müssen wir uns keine Hilfskonstruktionen ausdenken, die Ersatz für verlorene Strukturen schaffen.

Wenn der Fleischer, der Bäcker, der Konditor und der unternehmergeführte Handel erhalten bleibt, dann brauchen wir keinen Dorfladen, der bestenfalls ein schlechter Ersatz sein kann.

Wie kann das aussehen? Welche Maßnahmen können helfen, die Strukturen zu erhalten?

Eines will ich klar sagen: Wir fordern keine Staatswirtschaft, die unsere Probleme lösen soll. Ich glaube es gibt Beispiele genug, die belegen, dass das nicht funktionieren kann. Was wir fordern sind faire Rahmenbedingungen.

Ich gebe zu, es fällt mir schwer das zu sagen, aber: Wir wollen keine Subventionen, so wie andere. Aber wir fordern, dass bei politischen Entscheidungen berücksichtigt wird, dass zum Erhalt der ländlichen Räume nicht nur die bäuerliche Landwirtschaft gebraucht wird.

Wenn wir die Fläche stärken wollen, dann muss stärker berücksichtigt werden, dass wir dort auch Unternehmen brauchen, die die landwirtschaftlichen Erzeugnisse vor Ort weiterverarbeiten. Wir brauchen Unternehmen, die Arbeit geben und die Menschen versorgen.

Regionalpolitik ist mehr als Landwirtschaftsförderung und schnelles Internet.

Und auch in den großen Städten wird Lebensqualität auch dadurch geprägt, dass es Vielfalt, Genuss und Nachhaltigkeit gibt. Einheitsware in Plastik wird das nicht sicherstellen.

Wir haben funktionierende Strukturen, nach wie vor.  
Was ist zu tun, um diese zu erhalten?

Es ist ein ganzer Strauß von Maßnahmen, die hier greifen können. Und fast alle sind ganz preiswert, im Gegensatz zu Subventionen. Es braucht nur den politischen Willen zur Umsetzung. Lassen Sie mich Beispiele nennen:

Beispiel Tierschutz:

Das Fleischerhandwerk bekennt sich zu einem weitreichenden Tierschutz. Er ist bei uns gelebte Praxis, und zwar nicht erst seit andere den Begriff „Tierwohl“ erfunden haben.

Weiterentwicklungen des Tierschutzes, zum Beispiel bei der Schlachtung, steht das Handwerk offen gegenüber. Es ist aber wichtig, dass Maßnahmen und Vorschriften keine Hürden aufbauen.

Wenn neue Regeln so gestaltet sind, dass sie nur von großen Unternehmen eingehalten werden können, bewirken sie das Gegenteil von Tierschutz. Denn dann werden kleine Strukturen unmöglich gemacht. Weite Transportwege und damit ein schlechterer Tierschutz wären die Folge.

Beispiel Verbraucherinformation:

Unsere Kunden haben das Recht, alle Informationen über die Qualität und die Beschaffenheit unserer Produkte zu erfahren. Das schließt auch Herkunft und Produktionsverfahren ausdrücklich mit ein. Das ist unbestritten.

Bei der Vermittlung der Information darf aber nicht einseitig auf schriftliche Unterlagen gesetzt werden. Im Gegenteil: Das persönliche Verkaufs- und Beratungsgespräch an der Bedientheke ist wichtiger und informativer als jedes anonyme Etikett. Das muss bei Informationsvorschriften berücksichtigt werden.

## Beispiel Gebühren und Umlagen:

Es gehört zu den groben Fehlleistungen der Politik, wenn durch verfehlte Entscheidungen kleine Unternehmen gegenüber großen benachteiligt werden.

Nehmen wir als Beispiel die EEG-Umlage. Ich kann schon verstehen, dass man großen Industriebetrieben im internationalen Geschäft keinen Nachteil aufbürden will. Deshalb werden sie von der Umlage befreit, die es in anderen Ländern erst gar nicht gibt.

Dass damit aber diese Unternehmen im Inland einen gewaltigen Wettbewerbsvorteil gegenüber kleinen Betrieben haben, die zahlen müssen, wird leichtfüßig übersehen.

Dasselbe gilt für Gebühren in unserer Branche: Fleischuntersuchung, Hygienekontrollen oder Entsorgung – Immer wieder sind die Gebühren für uns Handwerker höher als für Industriebetriebe.

Hier wird Strukturpolitik gemacht, aber nicht für die Region, sondern gegen die Region. Das muss aufhören.

Beispiel Meisterprüfung:

Immer wieder wird betont, dass die duale Berufsausbildung eine der ganz wichtigen Säulen des wirtschaftlichen Erfolgs unseres Landes ist. Ganz Europa beneidet uns um dieses System.

Die Berufsausbildung im Handwerk gipfelt im Meisterbrief. Hohe fachliche Qualifikation und die Fähigkeit zur Berufsausbildung werden hier vorbildlich zusammengeführt. Sogar die Beamten in Brüssel werden nicht müde, zu betonen, wie toll der Meister ist.

Aber gleichzeitig wird in Europa – und leider auch auf nationaler Ebene – die Pflicht zum Meisterbrief mehr und mehr in Frage gestellt.

Die Meisterpflicht ist der wichtigste Qualitätsgarant im Handwerk. Das gilt für das Fleischerhandwerk mehr noch als in anderen Bereichen. Der Umgang mit einem hochsensiblen Lebensmittel sowie die Herstellung und der Verkauf von gesunden Produkten erfordert ein hohes Maß an Können und Wissen.

Das preiszugeben wäre gegenüber den Verbraucherinnen und Verbrauchern unverantwortlich. Die Pflicht zur Ablegung einer Meisterprüfung in wichtigen Handwerksbereichen darf deshalb nicht auf dem Altar einer europäischen Gleichmacherei geopfert werden.

Herr Minister, erlauben Sie mir, dass ich das deutlich sage: Wir erwarten von der Bundesregierung, dass sie diesen Wahnsinn stoppt. Es ist doch absurd, Sicherheit und Ausbildung zu schwächen, nur weil andere unser Niveau nicht erreichen können oder wollen.

Apropos Europa: Wir bekennen uns zu Europa, mit voller Überzeugung. Unsere heutigen Gäste aus Luxemburg, Österreich, Frankreich, den Niederlanden und aus der Schweiz zeigen unsere hervorragende Partnerschaft.

Auch diese Länder haben ausgezeichnete Ausbildungssysteme und ich weiß, dass auch die hier anwesenden Kollegen große Sorge haben, dass alles in Frage gestellt wird.

Deshalb sage ich: Die Forderung, eine Pflicht zur Ausbildung zu erhalten, ist nicht allein deutsch, sondern sie ist ein europäisches Anliegen.

Meine sehr geehrten Damen und Herren, an diesen wenigen Beispielen wird deutlich, dass durch richtige Weichenstellungen sehr wohl eine vernünftige Strukturpolitik möglich ist.

Handwerk ist eben anders als viele denken.  
Fleischerhandwerk ist etwas anderes als  
Fleischindustrie. Und Fleischerhandwerk ist auch anders  
als Lebensmittel-Discount.

Das ist das, was wir nicht nur jungen Leuten vor der  
Berufswahl zurufen. Auch allen anderen, die es noch  
nicht verstanden haben, wollen wir vermitteln:  
Fleischerhandwerk – Anders als Du denkst.

In diesem Sinne eröffne ich den 124. Deutschen  
Fleischer-Verbandstag.

Herr Minister Schmidt, darf ich Sie um Ihren Vortrag  
bitten.

**Ehrungen durch Präsident Heinz-Werner Süss**  
**Matinee 124. Deutschen Fleischer-Verbandstag**  
**19. Oktober 2014 – Frankfurt am Main**

---

Sehr geehrter Herr Minister Schmidt,  
meine sehr verehrten Damen und Herren,

es ist heute schon angeklungen, dass wir auch in  
Zukunft gute junge Leute für unsere Berufe finden  
müssen. Wir brauchen solche Kräfte, um unser  
Handwerk weiter nach vorn zu bringen.

Ich freue mich sehr, dass ich Ihnen heute zwei junge  
Damen vorstellen kann, die ziemlich genau unserem  
Idealbild entsprechen.

Herr Minister, da wir heute zwei Frauen ehren, können  
Sie Ihrer Kabinettskollegin Manuela Schwesig vielleicht  
zurufen, dass die Frauenquote zumindest im  
Fleischerhandwerk schon stimmt.

Beide Kolleginnen haben im vergangenen Jahr ihre Ausbildung abgeschlossen, die eine als Fleischerin, die andere als Fleischerei-Fachverkäuferin.

Beide haben sich anschließend den Wettbewerben gestellt, die im Handwerk für die Besten ihres Fachs durchgeführt werden.

Und beide haben dabei ganz besondere Erfolge erzielt.

Bevor ich Ihnen die beiden vorstelle, möchte ich denjenigen danken, die Anteil an diesem Erfolg haben: Eltern, Freunde und Verwandte unserer Sieger sowie deren Ausbilder und Kollegen. All diejenigen, die unseren Nachwuchs bei der Berufswahl beraten und während der Ausbildung begleitet haben, haben ihren Anteil am Erfolg.

Die Wettbewerbe, die wir für unsere jungen Leute durchführen, sind nur denkbar, weil es viele gibt, die dabei helfen.

Dabei ist der Bundesleistungswettbewerb selbst durch die vielfältige Berichterstattung in Presse und Fernsehen zu einem wertvollen Aushängeschild unseres Handwerks geworden. Es ist wichtig, dass wir die Besten zeigen, um andere zu begeistern. Deshalb ist eine anspruchsvolle Ausrichtung des Wettbewerbs besonders nötig.

Hierbei hilft uns seit vielen Jahren die Dr.-Wilhelm-Kalle-Stiftung. Nur deren großzügige Unterstützung sichert Jahr für Jahr das gleichbleibend hohe Niveau der Veranstaltung. Vielen Dank dafür.

Zu denen, die das alles erst möglich machen, gehörten auch die vielen Helfer im Hintergrund: Berufsschulen, Fachlehrer, Jury-Mitglieder, Organisatoren.

Stellvertretend darf ich hier unsere Kollegen Carmen und Max Gruber nennen, die sich zusätzlich zu ihrer Rolle beim Bundesleistungswettbewerb auch als Trainer für internationale Wettbewerbe einbringen.

Meine sehr verehrten Damen und Herren,  
es macht mir stets große Freude, mit jungen,  
vielversprechenden Nachwuchskräften  
zusammenzutreffen. Es erfüllt mich mit besonderem  
Stolz, ihnen jetzt zwei der Allerbesten vorstellen zu  
dürfen.

Im letzten Herbst haben in Schwäbisch-Gmünd die  
Landessieger in unseren beiden Ausbildungsberufen die  
Bundessieger ermittelt.

Bundessiegerin bei den Fachverkäuferinnen und  
Fachverkäufern wurde **Frau Kathrin Durban** aus  
Baden-Württemberg.

Bei den Fleischerinnen und Fleischern platzierte sich  
**Frau Nadine Mekler** aus Hessen auf dem Treppchen.  
Sie gehörte anschließend zu dem Team, das uns beim  
internationalen Wettbewerb in der Schweiz vertreten hat.  
Team Deutschland belegte dabei einen hervorragenden  
3. Platz hinter den Niederlanden und der Schweiz.

Herr Minister, es würde mich sehr freuen, wenn Sie mit mir gemeinsam die Ehrung der Sieger hier auf der Bühne vornehmen würden.

Dazu bitte ich auch meinen Präsidiumskollegen Klaus Gerlach, der den Wettbewerb verantwortet, und Herrn Joachim Würner von der Kalle-Stiftung zusammen mit Kathrin Durban und Nadine Mekler auf die Bühne. Und auch den Grubers wollen wir gern auf der Bühne ein Dankeschön sagen.

Dazu bitte ich die Musik um ein wenig akustische Untermalung, Sie meine Damen und Herren um einen kräftigen Applaus für die besten Nachwuchskräfte des letzten Jahres.

Ehrung der Sieger.

(Fotogelegenheit mit Prominenten und Sieger!)

(Anschließend Schlusswort)

**Schlusswort Präsident Heinz-Werner Süss**  
**Matinee 124. Deutschen Fleischer-Verbandstag**  
**19. Oktober 2014 – Frankfurt am Main**

---

Sehr geehrter Herr Minister Schmidt,  
meine sehr verehrten Damen und Herren,

nachdem wir unsere hervorragenden Nachwuchskräfte  
ausgezeichnet haben, neigt sich diese Veranstaltung  
dem Ende zu.

Sehr geehrter Herr Minister, ich bedanke mich nochmals  
bei Ihnen für Ihre Festansprache. Ich freue mich, dass  
wir schon im November wieder zusammentreffen, um im  
direkten Gespräch die Themen zu vertiefen.

Damit Sie wissen, dass sich die konstruktive  
Partnerschaft mit dem Fleischerhandwerk lohnt,  
möchten wir Ihnen gern eine Auswahl von Produkten  
aus dem Fachgeschäft mitgeben.

Das ist selbstverständlich keine unzulässige Zuwendung, denn Sie sollen die Produkte ja kritisch prüfen. Wenn dabei, wie wir hoffen, großer Genuss entsteht, ist das beabsichtigt. Herzlichen Dank an Sie.

Ein großer Dank geht auch an die

**Roman Kuperschmidt Klezmer Musik Band**

für die großartige musikalische Umrahmung unserer Veranstaltung.

Erlauben Sie mir noch zwei organisatorische Hinweise. Nach dem Mittagsimbiss, der im Erdgeschoss für uns vorbereitet ist, treffen wir uns um 14.00 Uhr hier in diesem Raum wieder.

Wir werden dann die Siegerehrung des diesjährigen Rudolf-Kunze-Preises für vorbildliche Öffentlichkeitsarbeit vornehmen. Wir werden dabei die vielen erfolgreichen Ideen ausführlich vorstellen. Das gilt auch für die Ideen zur Nachwuchswerbung, die im Rahmen Wettbewerbs der Gilde-Stiftung prämiert wurden.

Die Veranstaltung lohnt also sehr, denn Sie können viele preisgekrönte Ideen mitnehmen.

Außerdem laden wir Sie zum einem Besuch in unserer Geschäftsstelle in der Kennedyallee ein. Wir hoffen sehr, dass sich viele ein Bild von unserem Haus machen. Ab 14.00 Uhr steht man dort bereit, um 15:30 Uhr, nach der Preisverleihung, bringt Sie auch ein Bus dorthin. Einzelheiten erfahren Sie auch draußen an unserem Info-Stand.

Meine Damen und Herren, damit beschließe ich diese Matinee.

Es würde mich freuen, wenn Sie der guten Tradition folgen und nun mit uns zum Abschluss die Nationalhymne singen.

Gott segne unser ehrbares Handwerk.

# STRUKTURENTWICKLUNG IM FLEISCHERHANDWERK

## Fleischerhandwerk 2013 gut behauptet

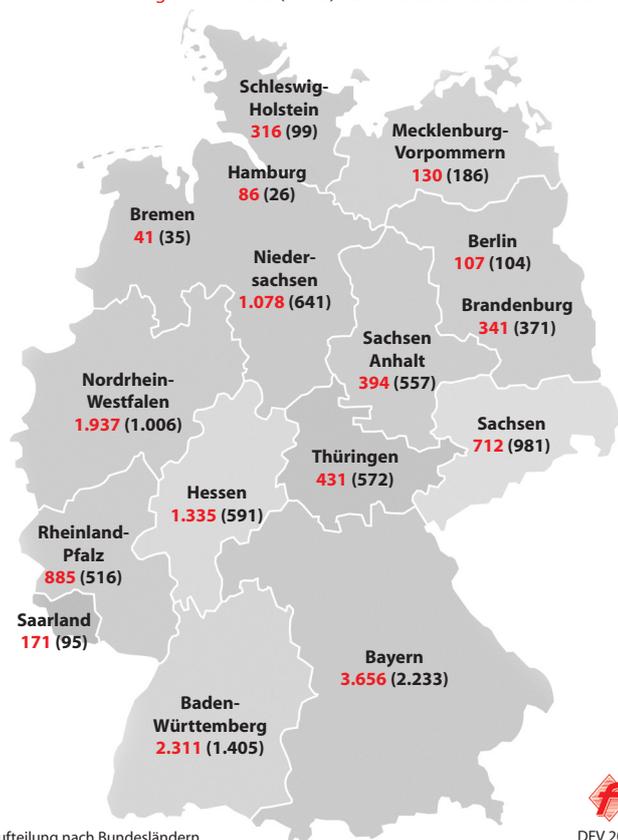
Das Fleischerhandwerk konnte sich im abgelaufenen Jahr gut behaupten. Die Gesamtentwicklung war geprägt von dem seit langem anhaltenden Veränderungsprozess zu weniger aber dafür größeren Betriebseinheiten. Der Branchenumsatz verzeichnete ein leichtes Plus und die Beschäftigungslage blieb weitgehend stabil. Der gegenüber den Vorjahren insgesamt noch festzustellende Beschäftigungsrückgang ist allein das Ergebnis der demografischen Entwicklung am Ausbildungsmarkt und des Problems, geeigneten Berufsnachwuchs zu gewinnen.

Das einzelbetriebliche Wachstum spiegelt sich wider in der weiter gestiegenen Beschäftigtenzahl je Betrieb und der höheren durchschnittlichen betrieblichen Umsatzleistung. Auch die Ertragssituation hat sich wieder etwas verbessert. Notwendige Preisadjustierungen waren weitgehend vollzogen und die Lage auf den Rohstoffmärkten hat sich wieder etwas entspannt. Im Jahr zuvor hatten starke Preiserhöhungen auf den Schlachtvieh- und Fleischmärkten und drastische Teuerungen von Gewürzen und Naturdärmen die wirtschaftlichen Ergebnisse beeinträchtigt.

Die Konsumnachfrage nach Fleisch und Fleischerzeugnissen pendelte vor dem Hintergrund gestiegener Preise insgesamt leicht zurück, Negativeffekte infolge echter oder vermeintlicher Skandale rund um das Produkt Fleisch blieben aus.

## DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND

13.931 Fleischer-Fachgeschäfte und (9.418) handwerklich betriebene Filialen



## 23.349 fleischerhandwerkliche Verkaufsstellen vor Ort

Das deutsche Fleischerhandwerk war Ende des Jahres 2013 mit 23.349 stationären Verkaufsstellen am Markt präsent. Diese Zahl setzt sich zusammen aus 13.931 eigenständigen Meisterbetrieben und 9.418 weiteren Verkaufsstellen, die neben den Stammgeschäften als Filialen betrieben werden. Zu den stationären Geschäften oder Filialen kommen noch rund 5.000 mobile Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks hinzu, die regelmäßig auf Wochenmärkten anzutreffen oder im Fahrverkauf im Tourenservice unterwegs sind. Insgesamt bietet das Fleischerhandwerk seinen Kunden fast 29.000 feste Einkaufsstätten vor Ort und ist in seiner Gesamtheit die zahlenmäßig mit Abstand größte Anbietergruppe von

Aufteilung nach Bundesländern

DFV 2014

## DAS FLEISCHERHANDWERK IN DEUTSCHLAND NACH BUNDESLÄNDERN 2013

Bundesland	Betriebe	Filialen ▶	je 100 Betriebe	Verkaufsstellen ▶	je 100.000 Einwohner
Schleswig-Holstein	316	99	31	415	15
Hamburg	86	26	30	112	6
Niedersachsen	1.078	641	59	1.719	22
Bremen	41	35	85	76	11
Nordrhein-Westfalen	1.937	1.006	52	2.943	16
Hessen	1.335	591	44	1.926	31
Rheinland-Pfalz	885	516	58	1.401	35
Baden-Württemberg	2.311	1.405	61	3.716	34
Bayern	3.656	2.233	61	5.889	46
Saarland	171	95	56	266	26
Berlin	107	104	97	211	6
Brandenburg	341	371	109	712	29
Mecklenburg-Vorpommern	130	186	143	316	19
Sachsen	712	981	138	1.693	41
Sachsen-Anhalt	394	557	141	951	42
Thüringen	431	572	133	1.003	46
<b>Deutschland</b>	<b>13.931</b>	<b>9.418</b>	<b>68</b>	<b>23.349</b>	<b>28</b>

Fleisch und selbst produzierten Fleisch-erzeugnissen.

2013 standen 1.219 Stilllegungen 778 Betriebsgründungen gegenüber. Von diesen waren 313 echte Neugründungen und 465 Wechsel der Unternehmer bereits bestehender Betriebe. Damit ist die Anzahl der selbständigen Betriebe um 441 zurückgegangen, davon 294 allein in der ersten Jahreshälfte. Der langfristig zu beobachtende Abschmelzungsprozess hat sich damit gegenüber dem Vorjahr abgeschwächt. Der Rückgang erstreckt sich regional auf fast alle Bundesländer. Im letzten Jahr war er am stärksten in Baden-Württemberg, Bayern, Nordrhein-Westfalen und Hessen.

Die wesentliche Ursache des Rückgangs ist das Problem, einen geeigneten Nachfolger aus der Familie oder dem Betrieb selbst zu finden. An zweiter Stelle sind es wettbewerbsbedingte Faktoren in Folge der Marktverdrängung durch Supermärkte und Dis-

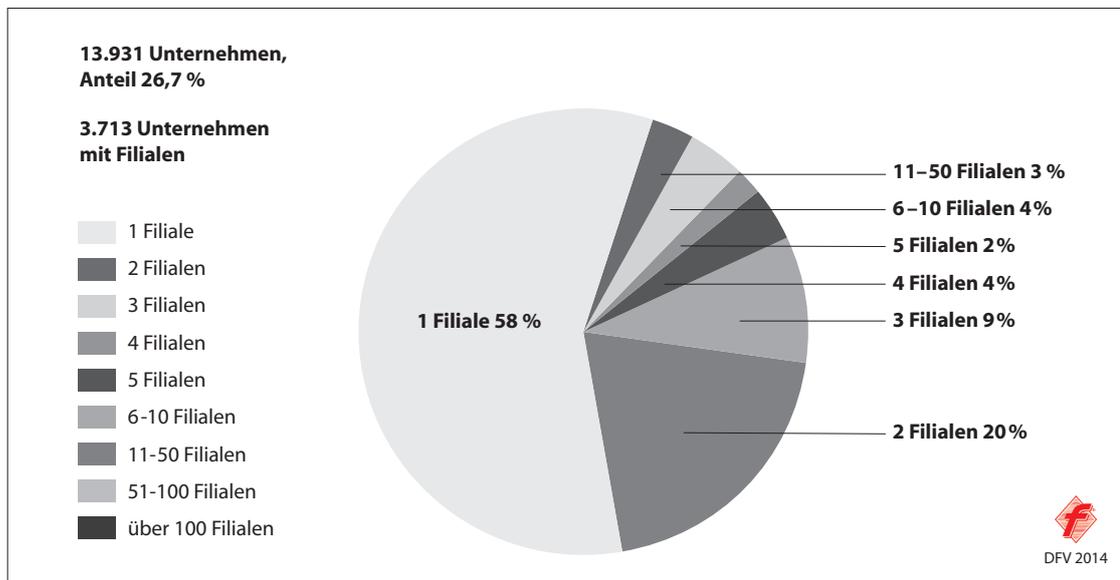
counter und des langfristig veränderten Einkaufsverhaltens, die zur Schließung führen. Hinzu kommen vielerorts Standortprobleme durch die Umlenkung von Verbraucherströmen, beispielsweise durch Umgehungsstraßen der Ortschaften. In Einzelfällen sind es aber auch administrative Anforderungen oder bürokratische Auflagen, die zu erheblichen Kostensteigerungen führten oder umfangreiche Investitionen nach sich zögen. Die betriebswirt-

### STRUKTUR DER FILIALISIERUNG 2013

Unternehmen mit Filialen: 3.713		Anteil an 13.931 Unternehmen: 26,7 %	
1	Filiale	2.161	15,5 %
2	Filialen	738	5,3 %
3	Filialen	319	2,3 %
4	Filialen	148	1,1 %
5	Filialen	90	0,6 %
6-10	Filialen	155	1,1 %
11-50	Filialen	94	0,7 %
51-100	Filialen	6	0,04 %
über 100	Filialen	2	0,01 %

# STRUKTURENTWICKLUNG IM FLEISCHERHANDWERK

## STRUKTUR DER FILIALISIERUNG IN PROZENT



schaftliche Leistungsfähigkeit mancher Unternehmen ist dann überfordert und der Betrieb wird eingestellt. Zuletzt hat sich die Situation von Betrieben verschärft durch den akuten Mangel an Fachkräften oder geeigneten Auszubildenden.

Bei den am Markt verbleibenden Betrieben ist langfristig ein Trend zu größeren und leistungsfähigeren Betriebseinheiten festzustellen. Das Wachstum wird realisiert durch Erweiterung der Geschäftsfelder, Spezialisierung oder Filialisierung.

### Betriebsrückgang im ersten Halbjahr 2014 fortgesetzt

Der Rückgang eigenständiger fleischerhandwerklicher Betriebe hielt auch im 1. Halbjahr 2014 an. Von Januar bis Juni sind in der Gegenüberstellung von Gründungen und Schließungen per Saldo 240 Betriebe aus dem Markt ausgeschieden, im gleichen Zeit-

raum des Vorjahres waren es 294 Betriebe. Mit Abstand am stärksten betroffen war Bayern mit 67 Betrieben weniger, gefolgt von Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen mit jeweils 40. Den höchsten Rückgang in einem östlichen Bundesland hatte Sachsen mit 18 zu verzeichnen. Den Löschungen von Betrieben standen im 1. Halbjahr 423 Neuaufnahmen gegenüber, von denen 249 auf den Wechsel des Unternehmers bei bestehenden Betrieben zurückgehen.

### Standortsicherung durch Filialen

Die Filialisierung im Fleischerhandwerk ist ein wesentlicher Faktor zur Sicherung attraktiver Standorte. Veränderte Standortbedingungen in angestammten Lagen, beispielsweise durch das gewandelte Wettbewerbsumfeld oder die Umlenkung von Einkaufsströmen durch Umgehungsstraßen,

veranlassen viele Betriebe zur Erschließung anderer, zukunftsorientierter Verkaufsstützpunkte. Oft sind es Ladengeschäfte eingestellter Nachbarbetriebe in interessanten Absatzlagen, die als fleischerhandwerkliche Filialen weitergeführt werden.

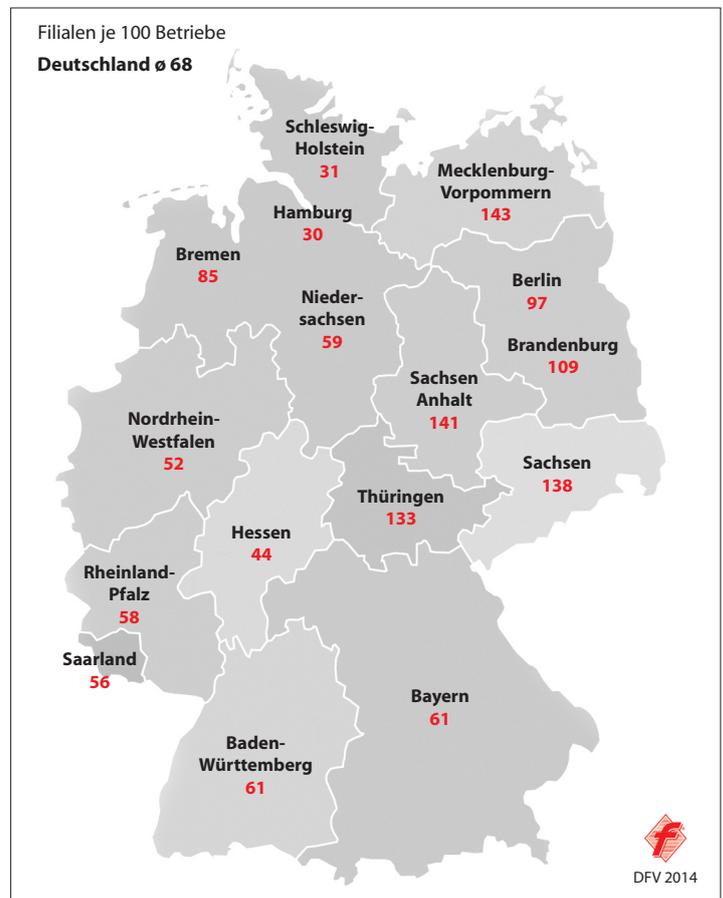
Das Netz der Filialisierung im Fleischerhandwerk wurde 2013 weiter gestrafft. Im Jahresverlauf sind 772 neue Filialen eröffnet worden, 1.139 Filialen wurden geschlossen. Diese vergleichsweise starke Fluktuation ist Ausdruck der hohen Dynamik dieses Absatzweges im Fleischerhandwerk. Die Verkleinerung des Filialnetzes im Fleischerhandwerk hat sich im zurückliegenden Jahr abgeschwächt. Im Verlauf des Jahres 2012 wurden 498 Filialen weniger gezählt, im letzten Jahr waren es 367 weniger. Mit der Schließung von Kleinstfilialen und der Konzentration auf die attraktiven Standorte ist einzelbetrieblich meist auch eine wirtschaftlichere Reorganisation verbunden.

Bundesweit wurden am Jahresende 9.418 fleischerhandwerkliche Filialen gezählt. Die Verringerung des Gesamtbestandes konzentriert sich mit 275 oder knapp drei Viertel vor allem auf die erste Jahreshälfte. Im letzten Jahrzehnt hatte die da noch fortschreitende Filialisierung dazu beigetragen, den rückläufigen Betriebszahlentrend zumindest zum Teil zu kompensieren. Inzwischen überwiegt die Tendenz, das vorhandene Filialnetz durch Schließung weniger rentabler Zweitverkaufsstellen zu straffen und zu optimieren. Regional war die Anzahl der Filialen im früheren Bundesgebiet am stärksten rückläufig in Bayern, Hessen und NRW und in den neuen Bundesländern wie schon im letzten Jahr in Sachsen-Anhalt und Thüringen.

## 3.713 Betriebe im Fleischerhandwerk haben Filialen

Ende 2013 hatten 3.713 fleischerhandwerkliche Betriebe mindestens eine weitere stationäre Verkaufsstelle, die als Filiale geführt wurde. Damit war mehr als jeder vierte Betrieb filialisiert. Vor allem bei den Betrieben, die bereits über eine größere Anzahl von Filialen verfügten, ist eine weitere Spezialisierung auf diesen Vertriebstyp zu beobachten. Die Zahl der Betriebe mit nur einer Filiale oder nur wenigen Filialen war auch im letzten Jahr weiter rückläufig.

### GRAD DER FILIALISIERUNG 2013

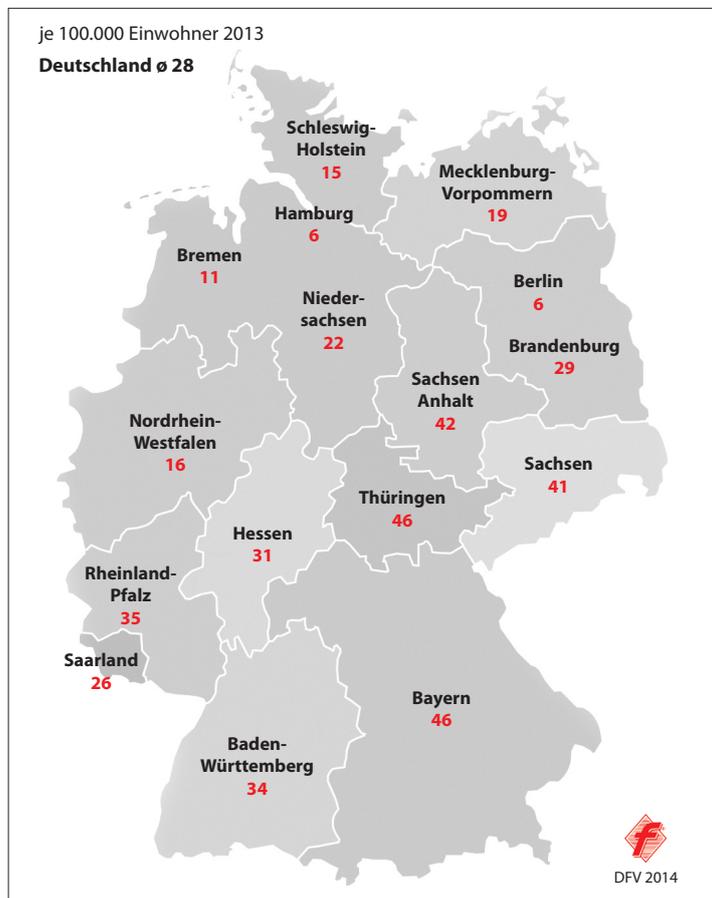


# STRUKTURENTWICKLUNG IM FLEISCHERHANDWERK

Die fleischerhandwerklichen Großfilialisten arbeiten entweder ausschließlich oder überwiegend mit eigenen Filialen oder fast ausschließlich mit Franchisenehmern. Für nicht wenige Franchisenehmer ist dieses Modell das Sprungbrett in die eigenständige Existenz. 160 ehemalige Filialen sind 2013 als eigenständige Unternehmen neu gegründet worden, das sind fünf mehr als im gleichen Vorjahreszeitraum. Zuletzt hatten 94 Unternehmen im Fleischerhandwerk zwischen elf und 50 Filialen und sechs zwischen 51 und 100 Filialen. Über 100 Filialen hatten bundesweit zwei fleischerhandwerkliche Unternehmen in ihrem Bestand.

Im ersten Halbjahr 2014 pendelte die Zahl der Filialen weiter zurück. Zur Jahresmitte wurden 9.254 Filialen bei fleischerhandwerklichen Unternehmen gezählt, das waren 164 weniger als noch zu Jahresbeginn. Nach dem Bestandsabgang von 275 Filialen im gleichen Vorjahreszeitraum hat sich auch dieser Trend deutlich verlangsamt. Regional betroffen von dem Rückgang waren vor allem Baden-Württemberg, Bayern, Sachsen und Niedersachsen. Zu eigenständigen Unternehmen umgewandelt wurden von Januar bis Juni 2014 bundesweit 68 ehemalige Filialen.

## FLEISCHERHANDWERKLICHE VERKAUFSSTELLEN



## 28 Fleischer-Fachgeschäfte je 100.000 Einwohner

Stellt man die Fleischer-Fachgeschäfte und deren Filialen 2013 der durchschnittlichen Bevölkerung von 82,261 Millionen Einwohnern gegenüber, dann kamen in Deutschland im Durchschnitt gut 28 fleischerhandwerkliche Verkaufsstellen auf je 100.000 Einwohner. Die in den neuen Bundesländern ursprünglich geringere Versorgungsdichte hat sich im Zeitablauf vor allem durch Filialisierung stetig erhöht. Dadurch hat sich die Distribution von Fleischer-Fachgeschäften in den neuen Bundesländern dem Durchschnittsniveau im Westen angeglichen oder dieses teilweise übertroffen.

Die Distributionsdichte der Verkaufsstellen im Fleischerhandwerk ist, gemessen an der jeweiligen Bevölkerung, in den Flächenstaaten deutlich höher als in den Stadtstaaten oder Ballungszentren. Ferner lässt traditionell sich ein klares Süd-/Nordgefälle beobachten.

Die Versorgungsdichte ist am höchsten in Bayern und Thüringen, gefolgt von Sachsen-Anhalt und Sachsen. Am niedrigsten ist sie dagegen in Hamburg oder Berlin. So kamen 2013 in Bayern oder Thüringen 46 stationäre Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks auf je 100.000 Einwohner, in Berlin und Hamburg dagegen vergleichsweise nur sechs.

## 5.000 mobile Verkaufsstellen im Fleischerhandwerk

In Deutschland gibt es rund 5.000 mobile Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks. Etwa 4.000 bedienen in der Regel mehrmals wöchentlich Wochenmärkte. Die Anzahl der Wochenmärkte in Deutschland wird aktuell auf etwa 3.300 beziffert, die Anzahl der Markttag im Jahr wird auf 230.000 geschätzt. Rund 3.000 Wochenmärkte sind offiziell registriert, hinzukommen circa 300 regelmäßige Märkte zu Sonderanlässen, wie Bio-, Bauern- oder Hofmärkte oder Wochenmärkte in den Abendstunden. Wochenmärkte sind hauptsächlich in städtischen Regionen anzutreffen. Sie bieten Nahversorgungsmöglichkeiten mit Frische-

produkten in Stadtteilen von Groß- und Mittelstädten oder Zentren kleinerer Städte und größerer Orte.

Die Wochenmärkte profitieren nicht nur von der Attraktivität ihrer Angebotsvielfalt und Frische, sondern grundsätzlich auch von der massiven Ausdünnung der Nahversorgungsstrukturen beispielsweise mit Fleischern oder Bäckern in den Stadtzentren. Da die Zahl der Wochenmärkte in Deutschland relativ konstant ist, gilt dies auch für die Zahl der fleischerhandwerklichen Marktbesucher. Dort findet mittelfristig eher ein Austausch unter den Betrieben statt als eine zu- oder abnehmende Zahl von Betreibern.

Gute Wachstumspotenziale sehen Marktexperten vor allem bei den derzeit noch etwa 1.000 fleischerhandwerklichen Verkaufsstellen, die im Fahrverkauf im Tourendienst aktiv sind. Begründet wird dies mit der weiteren, teilweise schon jetzt dramatischen Ausdünnung der Nahversorgungsstrukturen in ländlichen Räumen, einhergehend mit der Abwanderung jüngerer und der Überalterung weiterhin ortsansässiger Menschen.

## STRUKTURDATEN DES FLEISCHERHANDWERKS 2003 BIS 2013

Jahr	Betriebe	Beschäftigte		Gesamtumsatz in Mio. EUR	Umsatz in EUR	
		Insgesamt	je Betrieb		je Betrieb	je Beschäftigten
2003	18.320	169.400	9,2	15.340	839.826	90.556
2004	18.032	168.000	9,3	15.648	867.572	93.143
2005	17.605	162.100	9,2	15.342	871.457	94.645
2006	17.138	159.400	9,3	15.776	920.527	98.971
2007	16.761	155.300	9,3	15.311	913.487	98.590
2008	16.226	152.500	9,4	15.985	985.147	104.820
2009	15.770	151.300	9,6	15.740	998.098	104.032
2010	15.496	148.750	9,6	15.981	1.031.298	107.435
2011	14.969	146.260	9,8	16.444	1.098.567	112.433
2012	14.372	145.700	10,1	16.412	1.141.943	112.624
2013	13.931	143.500	10,3	16.428	1.178.092	114.481

# STRUKTURENTWICKLUNG IM FLEISCHERHANDWERK

Es wird davon ausgegangen, dass schon in zehn bis fünfzehn Jahren jeder zweite Einwohner auf dem Land nichts mehr am Wohnort einkaufen kann. In manchen Gebieten ist dieser Wert schon erreicht. Für die betroffenen Gemeinden ist dies dramatisch, weil die Kosten für Trink- und Abwasser, Straßen, Schulen oder Kindergärten mangels Auslastung steigen und steigende Nutzergebühren zu weiterer Abwanderung führen.

Hier liegt eine große Chance für die mobile Nahversorgung. Die Kunden wollen ein attraktives Angebot zu günstigen Preisen. Dies können kleine Geschäfte wegen zu wenig Kunden, zu geringen Umsätzen und zu hohen Kosten für Ladenmiete und Personal nicht leisten. Der mobile fleischerhandwerkliche Fachhandel kann hier das passende Konzept sein, das gerade älteren und weniger mobilen Menschen gerecht wird.

## Branchenumsatz mit leichtem Plus

Die Umsatzentwicklung im Fleischerhandwerk verlief 2013 mit einem marginalen Plus von 0,1 Prozent insgesamt nahezu konstant. Auch über die einzelnen Quartale hinweg lassen sich nur geringfügige Abweichungen von den jeweiligen Vorjahreswerten erkennen. Dies ist vor dem Hintergrund der weiter gesunkenen Zahl an Betrieben und Filialen zu sehen, allerdings auch im Zusammenhang mit dem höheren Preisniveau für Fleischwaren und Wurst, aufgrund der notwendigen Anpassung an die gestiegenen Kosten, vor allem für Rohstoffe und Energie.

Zusammen erzielten die Fleischer-Fachgeschäfte in Deutschland einen Gesamtumsatz von rund 16,428 Milliarden Euro einschließlich Umsatzsteuer. Der Vorjahreswert wurde damit knapp übertroffen.

Der Trend zum einzelbetrieblichen Umsatzwachstum setzte sich fort. Die durchschnittliche Umsatzleistung je Betrieb stieg im letzten Jahr um gut drei Prozent auf 1,178 Millionen Euro.

Von Gesamtumsatz des Fleischerhandwerks entfielen zuletzt rund 14 Milliarden Euro auf den Verkauf von Fleisch und selbstproduzierten Fleischerzeugnissen und 2,4 Milliarden Euro auf den Absatz von zugekauften Handelswaren.

## Beschäftigung leicht gesunken

Die Beschäftigtenzahl im Fleischerhandwerk war auch im letzten Jahr leicht rückläufig. Im Jahresdurchschnitt waren 2013 insgesamt 143.500 Personen tätig, einschließlich Betriebsinhabern, mithelfenden Familienangehörigen und Auszubildenden. Gegenüber dem Vorjahr wurden damit 2013 rund 2.200 Personen oder 1,5 Prozent weniger gezählt.

Der Rückgang des letzten Jahres geht jedoch allein auf den um fast 1.200 verringerten Lehrlingsbestand sowie die um 808 gesunkene Anzahl fleischerhandwerklicher Betriebe und Verkaufsstellen zurück. Die vor diesem Hintergrund vergleichsweise stabile Beschäftigungslage spiegelt das starke Bemühen wider, den vorhandenen Mitarbeiterbestand zu sichern und ausscheidende Fachkräfte zu

ersetzen. Dieses Bemühen kommt deutlich zum Ausdruck in der durchschnittlichen Beschäftigtenzahl der weiterhin am Markt aktiven Betriebe. Diese hat sich im zurückliegenden Jahr von 10,1 auf 10,3 Mitarbeiter erhöht.

Hauptgründe für die im letzten Jahrzehnt stetig gesunkene Gesamtbeschäftigung im Fleischerhandwerk waren der anhaltende Schwund an Betrieben und die aufgrund der demografischen Entwicklung seit Jahren rückläufigen Ausbildungszahlen. Hinzu kamen die sehr harte Wettbewerbssituation sowie der anhaltende Kostendruck, die zur Ausschöpfung von Einsparpotentialen auch im Personalbereich gezwungen haben.

Während des letzten Jahrzehnts sind rund 26.000 Arbeits- und Ausbildungsverhältnisse im Fleischerhandwerk weggefallen, das entspricht gut 15 Prozent des damaligen Bestandes. Gleichzeitig hat sich der Umsatz je Beschäftigten seit damals um gut ein Viertel auf zuletzt 114.481 Euro erhöht.

Seit Beginn des letzten Jahrzehnts hat die durchschnittliche Beschäftigtenzahl je Betrieb tendenziell stetig zugenommen. Die Kennziffern für die durchschnittliche Beschäftigtenzahl und den Umsatz pro Beschäftigten signalisieren das einzelbetriebliche Wachstum der Fleischer-Fachgeschäfte. Einsparungen im Personalbereich sind eindeutig an Grenzen gestoßen. Im Gegenteil, es werden aktuell Fachkräfte und geeignete Auszubildende händeringend gesucht.

Die einzelnen Beschäftigungsverhältnisse im Fleischerhandwerk sind fast immer langfristig angelegt. Dies ergibt sich aus dem starken Inhaberbezug der überwiegend

kleinen und mittelständisch strukturierten Betriebe und dem Teamcharakter der Personalorganisation. Auch die für Fachgeschäfte äußerst wichtige Kundenbindung kann nur mit einem festen Stamm an Mitarbeitern gewährleistet werden.

Rund 60 Prozent der Beschäftigten im Fleischerhandwerk sind im Verkaufsbereich tätig. Dort sind auch viele Arbeitsverhältnisse auf Teilzeitbasis anzutreffen. Gerade gelernten Verkaufskräften bieten solche Arbeitsplatzangebote eine gute Möglichkeit, etwa nach familienbedingter Unterbrechung auch auf Teilzeitbasis wieder im erlernten Beruf, oft sogar im gleichen Betrieb, wieder tätig zu werden.

Im Durchschnitt beruht mehr als jedes fünfte Arbeitsverhältnis im Fleischerhandwerk auf geringfügiger Beschäftigungsbasis. Nur mit Teilzeitkräften können Verkaufsspitzen oder die Gesamtöffnungszeiten kundenfreundlich abgedeckt werden. Gleiches gilt auch für Arbeiten im Service- und Cateringbereich, der sich vorrangig auf die Abendstunden oder die Wochenenden konzentriert und mit dem Stammpersonal, das an den Wochentagen im Verkauf tätig ist, alleine nicht gewährleistet werden kann.

# FLEISCHVERZEHR

## Fleischverbrauch 2013 weiter leicht gesunken

Der Fleischverbrauch in Deutschland ist 2013 insgesamt nochmals leicht zurückgegangen. Zu diesem Ergebnis kommen die vorläufige Versorgungsbilanz der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung und das Statistische Bundesamt Destatis. Nach vorangegangenen Zuwächsen und einer Trendwende 2012 ist die im Jahresverlauf zur Versorgung der Bevölkerung bereitgestellte Bruttofleischmenge, ausgedrückt in Schlachtgewicht, insgesamt nochmals leicht geschrumpft.

Die Bruttoeigenerzeugung an Fleisch aller Arten, das entspricht allen im Jahresverlauf im Inland erzeugten Tieren, unabhängig vom Ort ihrer Schlachtung, erreichte 8,528 Millionen Tonnen Schlachtgewicht. Der vergleichbare Produktionswert des Vorjahres wurde damit um 35.000 Tonnen oder 0,4 Prozent unterschritten. Gegenüber dem Vorjahr hat sich der Rückgang damit mehr als halbiert. Der Außenhandel mit Vieh und Fleisch verlor an Dynamik. Die Einfuhren an lebenden Tieren, Fleisch und Fleisch-

erzeugnissen wurden insgesamt um 54.000 Tonnen gedrosselt und die Ausfuhren um 58.000 Tonnen eingeschränkt. An Rindern und Rindfleisch wurde nur geringfügig mehr exportiert als nach Deutschland eingeführt und bei Schweinen und Schweinefleisch sanken die Einfuhren ebenfalls um 5.000 Tonnen, hingegen wurden dort die Ausfuhren um 18.000 Tonnen oder 3,3 Prozent ausgedehnt.

Der Ausfuhrüberschuss Deutschlands sank im letzten Jahr lediglich um 4.000 Tonnen oder 0,3 Prozent auf 1,408 Millionen Tonnen. Insgesamt haben im abgelaufenen Jahr 4,711 Millionen Tonnen Fleisch und Erzeugnisse die Bundesrepublik verlassen, mehr als drei Viertel davon gingen erneut in andere Länder der EU.

Bereinigt um den Außenhandel und ausgedrückt in Schlachtgewicht standen 2013 7,120 Millionen Tonnen Fleisch aller Arten zu Versorgungszwecken zur Verfügung. Nach Abzug von Tierfutter, industrieller Verwertung und Verlusten entsprach dies 4,866 Millionen Tonnen Fleisch für den menschlichen Verzehr. Das vergleichbare

## VERSORGUNGSBILANZ FÜR FLEISCH 2013 (einschließlich Abschnitffette, 1.000 t Schlachtgewicht)

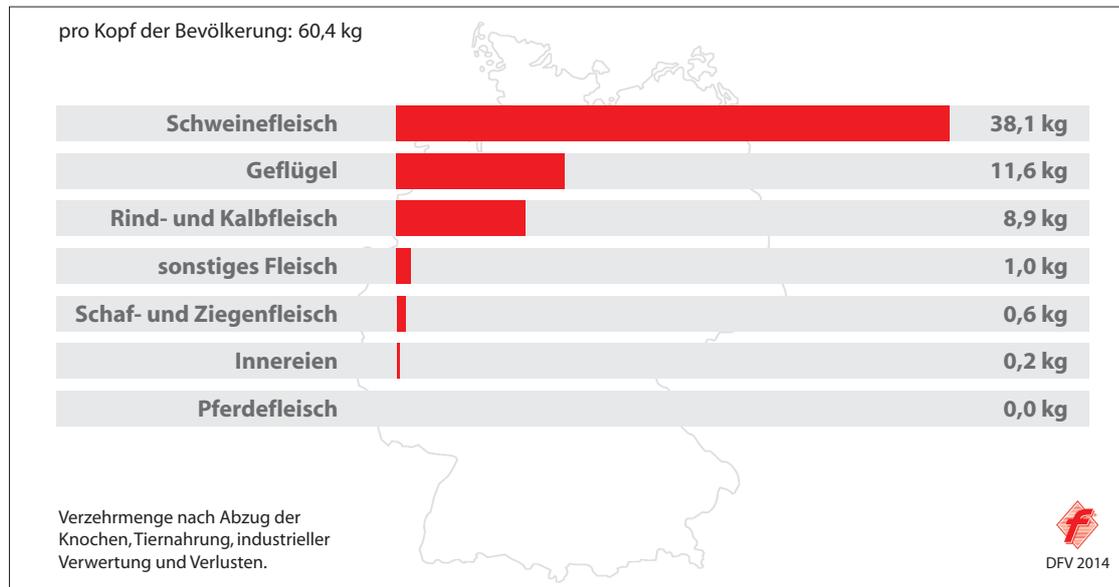
Fleischart	Bruttoeigen- erzeugung	Ein- fuhr <sup>1)</sup>	Aus- fuhr <sup>1)</sup>	Verbrauch		Verzehr <sup>2)</sup> je Kopf kg	Selbst- versor- gung in %
				ins- gesamt	je Kopf kg		
Rindfleisch und Kalbfleisch	1.136	385	479	1.043	12,9	8,9	109
Schweinefleisch	5.011	1.735	2.483	4.264	52,8	38,1	118
Schaf- und Ziegenfleisch	37	44	10	71	0,9	0,6	52
Pferdefleisch	4	1	1	4	0,0	0,0	107
Innereien	562	151	662	51	0,6	0,2	1.096
Geflügelfleisch	1.709	924	1.064	1.568	19,4	11,6	109
Sonstiges Fleisch	70	63	12	120	1,5	1,0	58
<b>Fleisch insgesamt</b>	<b>8.528</b>	<b>3.303</b>	<b>4.711</b>	<b>7.120</b>	<b>88,1</b>	<b>60,4</b>	<b>120</b>

<sup>1)</sup> Einschließlich lebender Tiere (Schlacht-, Nutz- und Zuchttiere)

<sup>2)</sup> Der Verzehr je Kopf wurde wie folgt geschätzt:

Knochenanteile wurden entsprechend ihrem Anteil bei jeder Fleischart abgezogen. Anschließend wurde für Hauptfleischarten ein 5 %iger Hau- und Schwundverlust und für alle Fleischarten (einschließlich Innereien, Geflügel und sonstigem Fleisch) ein 4 %iger Haushaltsverlust berechnet. Der Tiernahrungsanteil wurde bei Innereien auf 60 %, bei den übrigen Fleischarten auf 8,5 % veranschlagt.

## FLEISCHVERZEHR 2013



Vorjahresvolumen wurde damit nur noch um 33.000 Tonnen unterschritten.

Der Selbstversorgungsgrad an Fleisch aller Arten blieb mit 120 Prozent auf dem Niveau des Vorjahres. Damit wurde in Deutschland zuletzt ein Fünftel mehr Fleisch produziert als verbraucht. Vor dem Hintergrund der nahezu unveränderten Außenhandelsbilanz haben sich auch die Selbstversorgungsgrade bei den einzelnen Fleischarten gegenüber 2012 kaum verändert.

## Pro-Kopf-Verzehr an Fleisch 60,4 Kilogramm

Der in den Versorgungsbilanzen ausgewiesene Fleischverbrauch ist eine rein statistische Größe, welche die für die Versorgung der Bevölkerung zur Verfügung stehende Fleischmenge, ausgedrückt im Schlachtgewicht, beschreibt.

Tatsächlich zum menschlichen Verzehr gelangen jedoch nur etwa zwei Drittel dieser Menge, da vom Schlachttierkörper wesentliche Teile wie Knochen, Sehnen oder Schwarten entweder nicht verzehrfähig sind oder als Fette und sonstige Rohstoffe zur Weiterverarbeitung in die chemische Industrie gehen. Darüber hinaus werden erhebliche Teile der auch zum menschlichen Verzehr geeigneten Mengen an Fleisch und Innereien direkt an Tiere verfüttert oder dienen als Rohstoffe für die industrielle Tierfertiernahrungsproduktion.

Die effektiv von der Bevölkerung in Deutschland verzehrte Fleischmenge betrug im letzten Jahr 4,866 Millionen Tonnen. Pro Kopf der Bevölkerung bedeutete dies 60,4 Kilogramm im Durchschnitt und damit 500 Gramm weniger als 2012. Im Jahr zuvor hatte dieser Rückgang noch 1,9 Kilogramm betragen.

# FLEISCHVERZEHR

Auf die Erhöhung der Endverbraucherpreise für Fleisch und Fleischerzeugnisse im letzten Jahr reagierten die Verbraucher in hohem Maße preissensibel. Bei Schweinefleisch beeinträchtigte die wegen des verregneten Frühlings und Frühsommers unbefriedigende Grillsaison zusätzlich die Konsumnachfrage und auch die Nachfrage von preisgünstigerem gemischtem Hackfleisch schien wegen der allgemeinen Teuerung an Grenzen gestoßen zu sein. Die rückläufige Nachfrageentwicklung bei Rindfleisch wird neben der Preisentwicklung mit der weiteren Konsumverlagerung auf Geflügelfleisch begründet. Insgesamt entwickelte sich die gesamte Konsumnachfrage nach Fleisch und Fleischerzeugnissen schwächer als zuvor.

Hinsichtlich der einzelnen Fleischarten haben sich dementsprechend 2013 Veränderungen gegenüber dem Vorjahr hauptsächlich bei den beiden Hauptfleischarten und Geflügelfleisch ergeben. Der Pro-Kopf-Verzehr an Schweinefleisch sank um 500 Gramm auf 38,1 Kilogramm, der Verzehr von Rind- und Kalbfleisch nahm um 200 Gramm auf 8,9 Kilogramm ab.

An Geflügelfleisch wurde im abgelaufenen Jahr wieder 300 Gramm mehr verzehrt. Der Verzehr an Sonstigem Fleisch, wie Kaninchen oder Wild und an Lammfleisch blieb unverändert. Der Verzehr an Innereien verharrte bei 200 Gramm auf vergleichsweise niedrigem Niveau. Pferdefleisch lag mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verzehr von 24 Gramm auch 2013 unter der Rundungsgrenze.

Trotz des erneut deutlichen Rückgangs blieb Schweinefleisch mit 38,1 Kilogramm pro Kopf auch im letzten Jahr die beim

Verzehr mit Abstand dominierende Fleischart, gefolgt von Geflügelfleisch mit 11,6 Kilogramm und Rind- und Kalbfleisch mit 8,9 Kilogramm. Seit mehr als einem Jahrzehnt hat Geflügel Rind und Kalb nach der Höhe des Durchschnittsverzehrs den Rang abgelaufen. Hauptgründe dafür sind das Preisgefälle zwischen den beiden Fleischarten sowie die im Zeitablauf erheblich größer gewordene Angebotsvielfalt an Geflügelfleischartikeln. Auch im Außer-Haus-Bereich hat Geflügelfleisch an Bedeutung gewonnen und liegt zusammen mit vegetarischen Gerichten aktuell im Trend. Langfristig entwickelt sich der Pro-Kopf-Verzehr insgesamt wie auch der Durchschnittsverzehr von einzelnen Fleischarten relativ stabil.

Gegenüber Fleisch hat sich Fisch immer mehr zu einer Alternative beim Verzehr entwickelt. Die deutsche See- und Binnenfischerei sowie Aquakulturen trugen 2013 einen Anteil von 11 Prozent zum Gesamtaufkommen in Deutschland bei, das Gros konzentrierte sich traditionell auf Importe. Insgesamt wurden im letzten Jahr 1,105 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte, ausgedrückt in Fanggewicht, in Deutschland konsumiert, pro Kopf der Bevölkerung waren dies 13,7 Kilogramm. Für den effektiven Verzehr entspricht dies etwa der Bedeutung von Rind- und Kalbfleisch.

Fast zwei Drittel des gesamten Fischverzehrs konzentrierten sich auf Seefisch, 25,8 Prozent auf Süßwasserfische oder Erzeugnisse daraus und 11,0 Prozent auf Krebs- und Weichtiere sowie Muscheln. Die Renner unter den Fischen waren erneut Alaska-Seelachs, Hering und Thunfisch. Bei den Süßwasserfischen dominierte weiterhin die Forelle, mit deutlichem Abstand gefolgt

**FLEISCHVERZEHR IM LANGFRISTIGEN VERGLEICH IN KILOGRAMM**

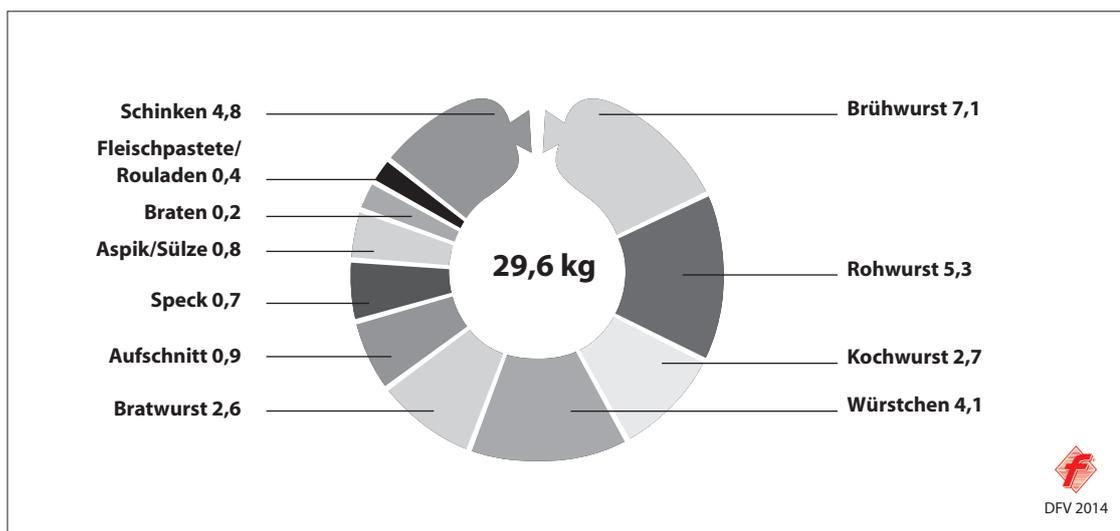
	1950	1975	1985	1995	2005	2010	2012	2013
Rind- und Kalbfleisch	9,0	15,3	15,1	11,4	8,3	8,8	9,1	8,9
Schweinefleisch	13,9	31,9	41,8	39,6	39,0	39,5	38,7	38,1
Schaffleisch	0,4	0,4	0,5	0,7	0,7	0,6	0,6	0,6
<b>Hauptfleischarten</b>	<b>23,3</b>	<b>47,6</b>	<b>57,4</b>	<b>51,7</b>	<b>48,5</b>	<b>48,9</b>	<b>48,4</b>	<b>47,6</b>
Pferdefleisch	0,6	0,1	0,1	–	–	–	–	–
Innereien	1,0	2,0	2,1	1,2	0,3	0,2	0,2	0,2
Geflügelfleisch	0,7	5,4	5,6	8,0	10,4	11,1	11,3	11,6
Sonstiges Fleisch	0,6	0,7	1,0	0,9	0,9	1,1	1,0	1,0
<b>Fleisch insgesamt</b>	<b>26,2</b>	<b>55,8</b>	<b>66,1</b>	<b>61,8</b>	<b>60,0</b>	<b>61,3</b>	<b>60,8</b>	<b>60,4</b>

von Zander und Karpfen. 2013 wurden die meisten Fische und Fischereierzeugnisse wieder tiefgekühlt eingekauft, gefolgt von Konserven, Krebs- und Weichtieren und Räucherfisch.

# VERZEHR VON FLEISCHERZEUGNISSEN

## PRO-KOPF-VERZEHR 2013 IN KG

Wurst und sonstige Fleischerzeugnisse



## Verzehr von Fleischerzeugnissen 29,6 Kilogramm

Mit dem Fleischverzehr insgesamt ist 2013 auch der Konsum von Wurstwaren und sonstigen Fleischerzeugnissen, wie Schinken oder Pasteten, zurückgegangen.

Den Versorgungsbilanzen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) und dem Statistischen Bundesamt Destatis zufolge, ist die insgesamt für den Verzehr von Frischfleisch oder von Fleischverarbeitungsprodukten zur Verfügung stehende Menge im letzten Jahr um 0,7 Prozent auf 4,866 Millionen Tonnen gesunken.

Das Verbraucherpanel der GfK-Panelseices weist einen Rückgang der Nachfrage der privaten Haushalte in Deutschland nach Fleischwaren und Wurst von 2,3 Prozent und nach Fleisch von 1,4 Prozent aus. Da das Haushaltspanel den gesamten Außer-Haus-Verzehr, bei dem Schweinefleisch als

das mit Abstand wichtigste Ausgangsprodukt für Speisen gelten kann, nicht abbildet, geht der DFV bei seinen Schätzungen davon aus, dass sich der Gesamtmarkt für beide Warengruppen in etwa dem gleichen Verhältnis zurückentwickelt hat.

Von der insgesamt zum Verzehr zur Verfügung stehenden Fleischmenge ging nach den Berechnungen des DFV geringfügig mehr als die Hälfte in die Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen. Zusammen genommen wurden danach im letzten Jahr 2,435 Millionen Tonnen Fleischerzeugnisse verzehrt, pro Kopf der Bevölkerung entspricht dies 29,6 Kilogramm im Durchschnitt.

## 1.500 Wurstsorten in Deutschland

In Deutschland gibt es mit regionalen Schwerpunkten über 1.500 verschiedene Wurstsorten und sonstige Fleischerzeug-

nisse, die sich in Herstellung, Zusammensetzung, Aussehen und Geschmack unterscheiden. Stetig kommen neue Kreationen hinzu. Die Garanten dieser weltweit einzigartigen Vielfalt sind die handwerklichen Fleischereien mit ihren betriebsindividuellen, regionalen und landsmannschaftlichen Spezialitäten.

Es besteht eine starke Identifikation der Bevölkerung in den Regionen mit ihren traditionellen Erzeugnissen, die zum Teil sogar imageprägend für bestimmte Gegenden sein können. Beispiele sind der Schwarzwälder Schinken, das Frankfurter Würstchen, der Pfälzer Saumagen oder die oberhessische Ahle Worscht. Fast jede Region in Deutschland hat ihre traditionellen Originale, die bei der dortigen Bevölkerung den Status von Kulturgütern besitzen und die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind. Einige Bezeichnungen solcher Produkte, wie die Nürnberger oder Thüringer Rostbratwurst oder der Holsteiner Katenschinken, sind als geografische Herkunftsangabe geschützt.

## Brühwürste am beliebtesten

Unterstellt man, dass die Vorlieben nach bestimmten Würsten oder Fleischerzeugnissen beim gesamten Wurstverzehr genauso sind, wie die Struktur der Einkaufsmengen der privaten Haushalte in Deutschland, dann stehen traditionell die Brühwürste an der Spitze der Beliebtheitskala. Von den 29,6 Kilogramm Wurst- und Fleischwarenverzehr insgesamt entfielen 2013 7,1 Kilogramm auf Brühwürste. Die beliebtesten Sorten sind die Fleischwurst oder Lyoner, gefolgt von Sorten wie Schinken- oder Jagdwurst, Bierschinken und Fleisch- oder Leberkäs. Regional betrachtet, ist der Verzehr an Brühwurst am höchsten in Süddeutschland.

Technologisch gesehen zählen zur Brühwurst auch die Würstchen. Rechnet man den Verzehr von Frankfurtern, Wienern, Rinds- oder Bockwürstchen noch hinzu, dann konzentrierte sich auch 2013 ein Drittel des deutschen Wurst- und Fleischwarenverzehrs allein auf die Brühwurst. Eine derart hohe Präferenz für eine einzelne Gruppe ist einmalig in Europa.

## EINKAUFSMENGEN PRIVATER HAUSHALTE AN FLEISCHWAREN UND WURST

(Mengenanteil in %)

	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2012	2013
Brühwurst	22,5	24,7	22,3	23,3	23,1	24,1	24,1	24,1
Rohwurst	17,5	18,0	16,0	16,8	17,7	17,8	17,9	17,9
Kochwurst	11,8	10,4	11,1	10,5	9,2	8,9	9,0	9,0
Würstchen	11,3	12,4	13,2	13,8	13,1	14,0	13,5	13,6
Bratwurst	4,1	4,3	8,8	9,3	8,5	8,7	8,9	8,9
Schinken	12,6	12,9	12,3	13,4	16,5	16,6	15,6	16,2
Aufschnitt	8,2	8,4	7,8	5,2	3,5	2,8	3,3	3,1
Speck	4,2	4,1	3,8	3,0	3,1	2,3	2,4	2,5
Aspikwaren / Sülzen	3,1	3,0	2,9	2,9	3,0	3,0	3,1	2,8
Braten	1,1	1,0	0,9	0,9	0,7	0,6	0,9	0,8
Fleischpasteten / Rouladen	0,7	0,8	0,9	0,9	1,6	1,2	0,8	1,1

# VERZEHR VON FLEISCHERZEUGNISSEN

Der zweithöchste Pro-Kopf-Verzehr war mit 5,3 Kilogramm erneut bei Rohwürsten wie Cervelatwurst oder Salami festzustellen, gefolgt von Schinken mit 4,8 Kilogramm. Die Salami war im letzten Jahr die beliebteste Wurstsorte bei den Einkäufen für zuhause, kurz danach kamen der Kochschinken, die Fleischwurst und roher Schinken.

Der Schinkenverzehr verteilt sich zu 2,6 Kilogramm auf gekochten und zu 2,2 Kilogramm auf rohen Schinken. Nicht zuletzt aufgrund des deutlichen Preisgefälles und seiner vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten hat der Kochschinken dem Rohschinken im Zeitablauf den Rang abgelaufen.

Auf Würstchen entfielen auch im letzten Jahr 4,1 Kilogramm und auf Bratwürste 2,6 Kilogramm der Verzehrsmenge. Bei einem Produktgewicht von 80 Gramm hat damit jeder Bundesbürger im Durchschnitt pro Woche ein Würstchen verspeist oder alle vierzehn Tage eine Bratwurst.

## Nachfragestruktur fest geprägt

An der Beliebtheit einzelner Wurst- oder Fleischwarengruppen bei den Einkäufen für Zuhause hat sich im Zeitablauf nur wenig verändert. So sind die auf Brüh- oder

Rohwürste entfallenden Anteile an den Einkaufsmengen der Privathaushalte in Deutschland in den letzten beiden Jahrzehnten praktisch unverändert geblieben. Die Angaben fußen auf den Aufzeichnungen von 13.000 Privathaushalten in Deutschland, die von GfK-Panel-services, Nürnberg, ausgewertet werden.

Langfristige Verlagerungen der Nachfrage zeigen sich ansatzweise bei Schinken, Würstchen und Bratwurst, die im Zeitablauf in der Verbrauchergunst gestiegen sind. Tendenziell verloren haben dagegen Kochwürste und Speck. Die deutlichste Veränderung ist bei der Bratwurst zu beobachten, deren Anteil an den Einkaufsmengen sich von 4,3 Prozent im Jahre 1990 auf 8,9 Prozent im letzten Jahr mehr als verdoppelt hat.

Bei Bratwurst und Würstchen dürfte der Außer-Haus-Verzehr die Haushaltseinkäufe noch bei weitem toppen. Nicht nur auf Volksfesten, auch beim Imbiss führt die Bratwurst mit deutlichem Abstand vor der Bockwurst. Stände mit Rostbratwurst sind in Thüringen fester Bestandteil des Landschafts- oder Stadtbildes in den touristischen Hochburgen. Die Thüringer Rostbratwurst hat in ihrer geografischen Heimat Kultstatus und einen vergleichbar hohen Stellenwert, wie in Berlin oder in rheinischen Großstädten die Curry-Wurst.

## ENTWICKLUNG DER ANGEBOTSFORMEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

(Anteile an den Einkäufen privater Haushalte in %)

Angebotsform	1990	1995	2000	2005	2010	2012	2013
lose	61,0	60,0	51,6	32,4	30,3	29,5	29,7
vorverpackt	30,4	33,3	43,2	62,3	64,1	65,1	65,1
Konserven	8,6	6,7	5,2	5,3	5,6	5,4	5,1

## Vorverpackte Fleischerzeugnisse stagnierten

Die privaten Haushalte in Deutschland haben in den letzten beiden Jahrzehnten zunehmend vorverpackte Fleischerzeugnisse eingekauft. Das Nachfrageverhalten stand in direktem Zusammenhang mit der Strukturentwicklung im Lebensmittel-einzelhandel und dem ungebremsen, flächendeckenden Wachstum der Discounter. Vor drei Jahren schien dieser Trend an seine Grenzen gestoßen zu sein, erhielt aber 2012 infolge der spürbar gestiegenen Verkaufspreise von Fleischwaren und Wurst wieder neuen Auftrieb. Im zurückliegenden Jahr war dann trotz weiterer Preisanpassungen bei SB-verpackten Fleischerzeugnissen kein weiterer Marktanteils-gewinn mehr festzustellen. Sie stagnierten bei dem inzwischen größten Anteil an den Haushaltseinkäufen von 65,1 Prozent.

Was die Einkaufsmengen insgesamt anbe-langt, hatten zwar alle Typen von Einkaufs-stätten Rückgänge zu verzeichnen, hin-sichtlich der Abgabeformen traf es jedoch vor allem SB-verpackte Fleischerzeugnisse

und Konserven. Entsprechend wurden 2013 1,4 Prozent weniger Wurstwaren und andere Fleischerzeugnisse lose an den Be-dienungstheken eingekauft, bei SB-Ver-packten Erzeugnissen waren es 2,3 Prozent weniger und bei Konserven belief sich der Mengenrückgang auf 6,8 Prozent.

Hinsichtlich der Einkaufsstätten konnten Lebensmittel-Vollsortimenter mit Bedie-nungstheken und Metzgereien ihre Markt-position wieder verbessern, verloren haben dagegen SB-Warenhäuser und Discounter. Dies ändert jedoch nichts an der Tatsache, dass auch im zurückliegenden Jahr weiter-hin über 40 Prozent aller Fleischerzeugnisse von den privaten Haushalten in Deutsch-land in Discountern eingekauft worden sind. Bei Fleisch waren es 28 Prozent und auch bei dieser Warengruppe haben Discounter 2013 Marktanteile verloren.

Gewinner waren auch hier vor allem die Bedienungstheken im Lebensmitteleinzel-handel. Insgesamt hat sich der SB-Anteil an den Haushaltseinkäufen seit 1990 mehr als verdoppelt.

### FLEISCHWAREN UND WURST NACH ABGABEFORMEN 2013 (in %)

Einkaufsmengen privater Haushalte an Fleischwaren und Wurst	lose	vorverpackt	Konserven
Brühwurst	31,9	65,2	2,9
Rohwurst	27,1	72,8	0,2
Kochwurst	42,5	49,2	8,5
Würstchen	19,8	60,3	19,9
Bratwurst	26,6	73,0	0,2
Schinken	20,5	80,2	0,3
Aufschnitt	71,5	28,5	–
Speck	15,4	84,3	–
Aspikwaren / Sülzen	43,9	37,3	18,8
Braten	51,4	48,6	–
Fleischpasteten / Rouladen	23,5	73,9	2,6
<b>Insgesamt</b>	<b>29,7</b>	<b>65,1</b>	<b>5,1</b>