

# Schweinefakten

für eine fundierte Information  
und sachliche Diskussion

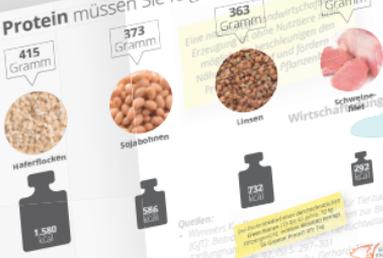
schont **Gülle** die Ressourcen?



**Tierhaltung** - wichtiger Bestandteil einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion



n Protein müssen Sie folgende Mengen essen ...



woher **WWW.DIALOG-RINDUNDSCHWEIN.DE**

**95%** stammen vom Menschen (haMRSA, caMRSA), z.B. in Kliniken

**5%** stammen vom Nutztier (laMRSA)

**Wassernutzung im Vergleich**



**BUNDESVERBAND RIND UND SCHWEIN E.V.**



# Warum brauchen wir Fakten über Schweine?

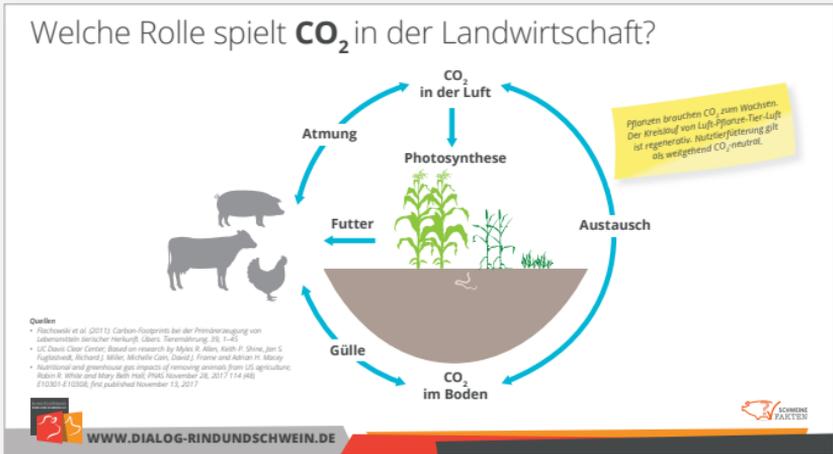
Die moderne Landwirtschaft und insbesondere die Nutztierhaltung stecken in einem Wahrnehmungsdilemma: In der Werbung wird die Haltung der Tiere häufig romantisiert und idealisiert dargestellt. In den Verbrauchermedien dominieren hingegen kritische Berichte bis hin zu Skandalmeldungen.

Ein Großteil der Gesellschaft ist dadurch verunsichert. Es fehlt ein authentisches Bild zur Erzeugung des beliebten Schweinefleisches. Dafür sind fundierte Fakten unverzichtbar.



# Treibhausgase

In Deutschland beträgt der Anteil der Landwirtschaft an den Treibhausgasemissionen rund 8 Prozent. Etwa zwei Drittel der landwirtschaftlichen Emissionen entstammen der Viehhaltung.



Dabei bleibt jedoch unberücksichtigt, dass die Nutztierfütterung aufgrund des regenerativen CO<sub>2</sub>-Kreislaufs weitgehend als CO<sub>2</sub>-neutral gilt. Pflanzen benötigen CO<sub>2</sub> für die Photosynthese und lagern dabei Kohlenstoff ein. Nutztiere nehmen den Kohlenstoff über Futterpflanzen auf. Man spricht von einem biogenen Kohlenstoffkreislauf, der das Klima nicht zusätzlich belastet.

Um weitere wichtige Einsparungen bei den landwirtschaftlichen Emissionen zu erreichen, muss der Ammoniakausstoß deutlich reduziert werden, z. B. durch bedarfsgerechte Düngung, bodennahe Ausbringung und sofortige Einarbeitung von Wirtschaftsdünger, die Abdeckung von Güllelagern und neue Stallsysteme.

# Massenproduktion

Der Begriff „Massentierhaltung“ fokussiert sich i.d.R. auf landwirtschaftliche Großbetriebe mit vielen Tieren. Einer Umfrage der Universität Göttingen zufolge, beginnt für 90 Prozent der Verbraucher „Massentierhaltung“ bei Betriebsgrößen ab 2.000 Schweinen bzw. 1.000 Rindern.



Schaut man sich dagegen die tatsächlichen durchschnittlichen Betriebsgrößen in Deutschland an, fällt auf, dass die Landwirte im Mittel aller Betriebe weniger Tiere halten. Jedoch werden 38 Prozent der Mastschweine in Beständen mit durchschnittlich mehr als 2.000 Schweinen gehalten. Für die Tierschutzgesetzgebung spielt die Betriebsgröße keine Rolle, da die Tierschutzvorgaben pro Tier gelten. Größere Betriebe arbeiten meist spezialisiert und können investitionsintensivere Maßnahmen oftmals leichter umsetzen.

# Tierwohl ist keine Frage der Bestandsgröße

Die gesetzlichen Tierschutzvorgaben gelten **pro Tier** und zwar unabhängig von der Anzahl der Tiere pro Betrieb oder der Haltungsform.

Dabei ist das Management in der Regel wichtiger als die Betriebsgröße. Dies hängt vom Know-How des/r Betriebsleiters/in und des Stallpersonals ab. Wesentliche Faktoren sind die Tiergesundheit, das Stallklima, die Versorgung mit Wasser und Futter sowie die Ausstattung der Tierabteile. Mit der neu verabschiedeten Tierschutznutztierhaltungsverordnung wurden viele Vorgaben verschärft. Sie betreffen u.a. das Platzangebot, aber auch neue Vorgaben zu Beschäftigungsmaterial. Erstmals werden auch Vorgaben zu sog. Außenklimaställen und Bewegungsbuchten in der Sauenhaltung gemacht. Landwirte, die sich an der Initiative Tierwohl beteiligen oder für ein Markenfleischprogramm Tiere halten, erfüllen meist noch zusätzliche Auflagen.



# Tierarzneimittelrückstände

Alle tierischen Lebensmittel werden regelmäßig vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit untersucht. Dabei bleiben i.d.R. 99,9 Prozent aller Proben unbeanstandet.

Werden Tierarzneimittelrückstände über den erlaubten Höchstwerten nachgewiesen, heißt das aber nicht, dass hiervon ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Tierarzneimittel werden vor ihrer Zulassung einer gesundheitlichen Risikobewertung unterzogen. Es werden Rückstandshöchstmengen festgelegt, die nicht überschritten werden dürfen. Sicherheitszuschläge um das Zehnfache reduzieren das Gesundheitsrisiko noch einmal deutlich.

Abhängig vom jeweiligen Wirkstoff müsste ein Mensch jeden Tag rd. 45 kg Fleisch oder über hundert Liter Milch verzehren, um überhaupt die gesetzlich festgelegten Rückstandsgehalte zu erreichen.



# Antibiotikaresistenzen



Die Anforderungen an die Behandlung erkrankter Tiere mit Antibiotika sind hoch. Diese können nur nach tierärztlicher Verschreibung und einem Erregernachweis angewendet werden. Jeder Antibiotikaeinsatz muss vom Tierhalter an die zuständige Überwachungsbehörde gemeldet werden. Die einzelnen Betriebe müssen ihre Therapiehäufigkeit mit den bundesweiten Antibiotikaawendungen vergleichen und ggf. Maßnahmen zur Reduzierung umsetzen.

Zunehmende Antibiotikaresistenzen sind ein gemeinsames Problem der Human- und Tiermedizin. Die Ursachen sind vor allem eine mangelhafte Hygiene in Krankenhaus oder Stall, eine zu kurze oder zu niedrig dosierte Antibiotikabehandlung oder unsachgemäße Anwendung von Antibiotika, beispielsweise ohne vorherigen Erregernachweis. Als Multiresistenz bezeichnet man eine Form der Antibiotikaresistenz, bei der Keime gegen mehrere verschiedene Antibiotika unempfindlich sind. Die sogenannten MRSA-Keime, die der Humanmedizin in Kliniken große Probleme bereiten, sind zu 95 Prozent Keime, die ihren Ursprung in der stationären oder ambulanten menschlichen Behandlung haben.

# Futtermittel

Für die Nutztierfütterung in Deutschland werden zu über 95 Prozent heimische Futtermittel verwendet. Nutztiere ernähren sich somit regionaler als der deutsche Verbraucher. Die Futtermittel werden zum überwiegenden Teil auf den Höfen selbst erzeugt. Die 4,6 Prozent Importfuttermittel im Wirtschaftsjahr 2020/21 bestanden vornehmlich aus pflanzlichen Ölen und Fetten, Ölkuchen und Ölschrot aus Raps und Soja.

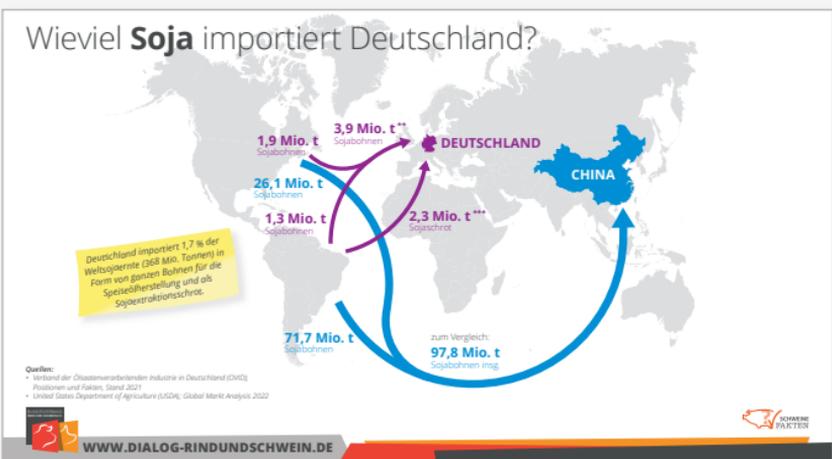


Den Hauptteil der in Deutschland verwendeten Futtermittelfrischmasse stellt mit 79 Prozent Raufutter wie Heu, Stroh und Silage dar. Hinzu kommen Zwischenfrüchte der landwirtschaftlichen Fruchtfolge, bei der Ernte anfallende Koppelprodukte (z.B. Erntereste), Nebenprodukte aus der Lebensmittelverarbeitung (z.B. Trester, Biertreber, Zuckerrübenschnitzel) sowie Getreidechargen, die qualitativ nicht den Anforderungen für die Backwarenherstellung entsprechen.

# Sojaimporte

Die Proteinversorgung unserer Nutztiere kann derzeit nicht allein aus heimischer Produktion über Leguminosen, Raps und Weizen gedeckt werden, Deutschland importiert daher Soja. Von den weltweit geernteten 368 Mio. Tonnen Soja im Jahr 2020 gingen 1,7 Prozent nach Deutschland. Davon stammten ungefähr die Hälfte aus südamerikanischen Ländern. Weltweiter Hauptimporteur ist China und nimmt über ein Viertel der Weltsojaernte in Anspruch.

Nach Angaben der IDH Sustainable Trade Initiative sind 46 Prozent der deutschen Importe an Sojabohnen und -schrot FEFAC-konform und gelten somit als entwaldungsfrei, da sie aus Regionen stammen, die ein niedriges Entwaldungs-Risiko aufweisen, wie z.B. den USA. Die Sojabohnen werden jedoch nicht nur für die Tierfütterung, sondern auch für die Speiseölherstellung genutzt. Das dabei als Nebenprodukt anfallende Extraktionsschrot wird als proteinreiches Futtermittel verwendet.



# Ressource Wasser

Die Landwirtschaft verschwendet kein Trinkwasser. Bei den 6.000 Litern Wasser je Kilogramm erzeugtem Schweinefleisch, die mitunter kommuniziert werden, handelt es sich um den weltweiten Durchschnitt von 1996–2005.



Weiterhin wird vergessen, zwischen Wasserarten (z. B. Regen, Grund- bzw. Leitungswasser) zu differenzieren. Der überwiegende Teil des in der Schweinehaltung genutzten Wassers (ca. 82 Prozent) wird für die Futterherstellung benötigt – dabei handelt es sich um Regenwasser!

Das Wort „Wasserverbrauch“ unterstellt, das Wasser nicht wiederverwendet werden kann. Dabei befindet sich das genutzte Wasser in Deutschland dank funktionierender Wasseraufbereitung und Kläranlagen in einem Kreislauf. Nur knapp 8 Prozent des benötigten Wassers für die Herstellung eines Kilogramms Schweinefleisch ist Grund- bzw. Leitungswasser. Zum Vergleich: Die Produktion eines Kilogramms Schweinefleisch benötigt somit 66 Prozent weniger Grund- bzw. Leitungswasser als die Produktion eines Kilogramms Nüsse.

# Ressource Fläche

Der Tierhaltung wird häufig vorgeworfen, die verwendeten Flächen und Rohstoffe könnten genauso gut für die menschliche Ernährung, statt für den Futteranbau genutzt werden. Etwa 30 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Deutschland sind Wiesen und Weiden. Diese sind größtenteils aus geographischen oder Umweltschutzgründen nicht als Ackerfläche nutzbar. Die im Gras enthaltenen Nährstoffe werden erst durch Nutztiere in Form von Milch oder Fleisch der menschlichen Ernährung zugänglich.



Auch unter den ackerbaulich nutzbaren Flächen gibt es Unterschiede. Die Getreidearten und -sorten haben unterschiedliche Standort- und Bodenansprüche, so dass nicht jedes Getreide an jedem Standort angebaut werden kann. Brotweizen ist anspruchsvoll und benötigt nährstoffreiche Böden mit einer hohen Wasserkapazität. Bieten die Boden- bzw. Standortbedingungen für den Anbau von Brotgetreide keine guten Voraussetzungen, wird der Landwirt Getreidearten bzw. -sorten anbauen, die als Futtergetreide Einsatz finden werden.

# Nachhaltige Nahrungsmittelerzeugung

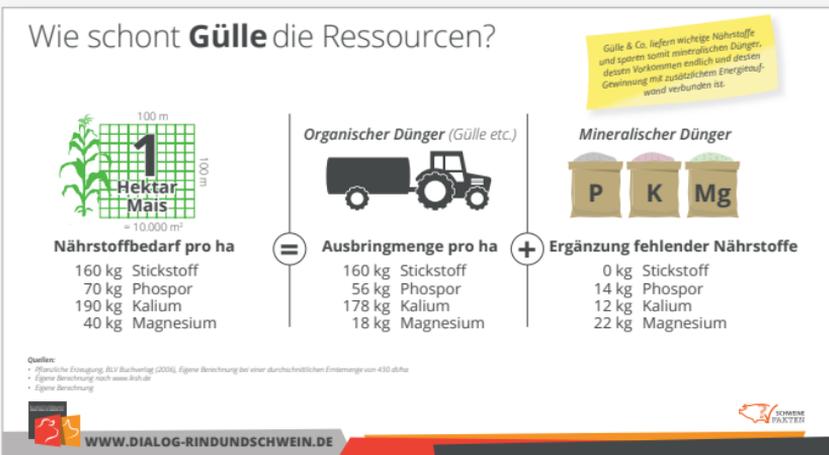
Nutztiere sind unverzichtbar im landwirtschaftlichen Stoffkreislauf. Sie verwerten u.a. die für Menschen nicht essbare Pflanzenmasse aus der landwirtschaftlichen Produktion und erzeugen dabei hochwertige Lebensmittel. Etwa 80–85 Prozent der pflanzlichen landwirtschaftlichen Produktion sind nicht für den menschlichen Verzehr geeignet. Dazu gehören Gras vom Grünland, Zwischenfrüchte der landwirtschaftlichen Fruchtfolge, bei der Ernte anfallende Koppelprodukte (z.B. Stroh), Nebenprodukte aus der Lebensmittelverarbeitung sowie Getreidechargen, die nicht als Brotgetreide nutzbar sind.



Nutztiere verwerten dieses Material als Futterkomponenten und erzeugen hochwertige Lebensmittel. Sie leisten somit einen wichtigen Beitrag zur Flächen- und Ressourcennutzung in der Nahrungsmittelerzeugung. Allerdings sind Nutztiere bei bestimmten pflanzlichen Erzeugnissen auch Nahrungskonkurrenten zum Menschen.

# Gülle als Wirtschaftsdünger

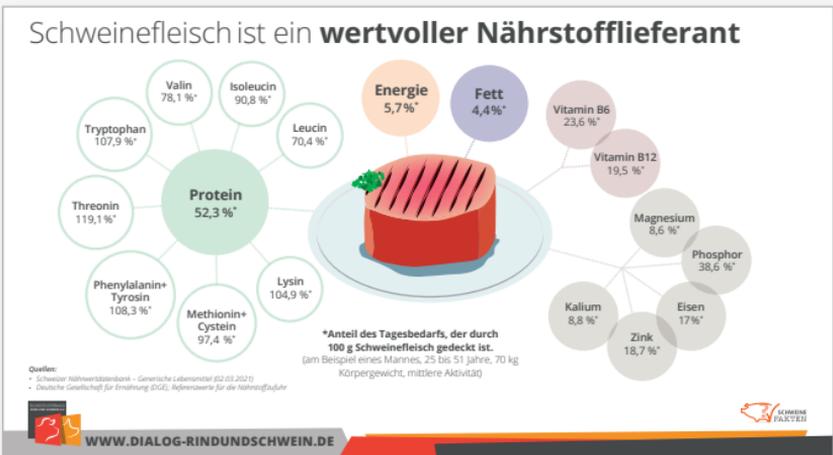
Neben tierischen Lebensmitteln erzeugen Nutztiere sog. Wirtschaftsdünger (Gülle, Jauche, Mist). Seit Jahrtausenden nutzen die Bauern diesen Naturdünger im Pflanzenbau. Die im Wirtschaftsdünger enthaltenen Nährstoffe weisen eine hohe Pflanzenverfügbarkeit auf, was beispielsweise bei Stroh- oder Kompostdüngung nicht der Fall ist. Wirtschaftsdünger spart somit Mineraldünger ein – etwa 50 Prozent des Nährstoffbedarfs der deutschen Ackerkulturen stammen theoretisch aus Wirtschaftsdünger.



Für Biobetriebe hat Wirtschaftsdünger eine noch größere Bedeutung, da Mineraldüngereinsatz nur eingeschränkt zulässig ist. Eine regelmäßige Ausbringung von Wirtschaftsdünger hat überdies positive Effekte auf die Bodeneigenschaften, wie den Humusgehalt und die Wasserspeicherkapazität.

# Nährstoffversorgung

Fleisch ist eine wertvolle Komponente der menschlichen Ernährung und zeichnet sich durch einen hohen Anteil essenzieller Nährstoffe aus. Fleisch enthält hochwertiges Eiweiß, lebenswichtige Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Besonders der Gehalt an hochwertigem Protein und essenziellen Aminosäuren macht Fleisch für die menschliche Ernährung wertvoll.

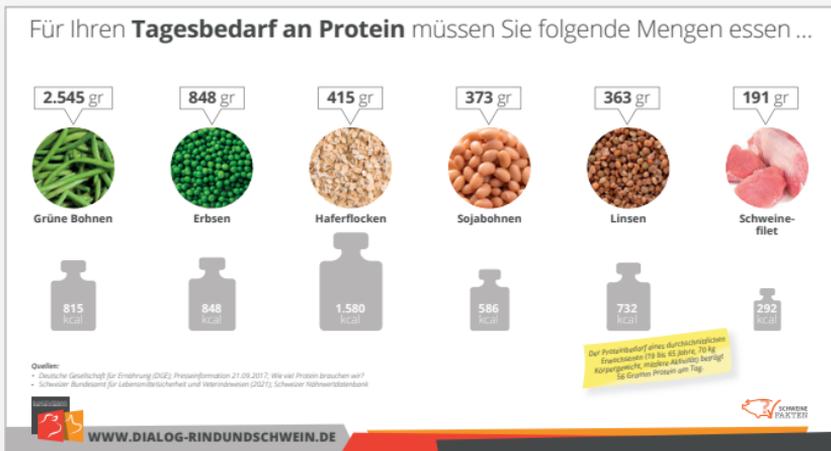


Gleichzeitig hat Fleisch einen sehr geringen Fettgehalt und ist somit sinnvoll für eine kalorienarme Ernährung. Auch andere Nährstoffe, wie beispielsweise die Vitamine B6 und B12 sowie wichtige Mineralien und Spurenelemente, kommen im Fleisch in direkt verwertbarer Form vor. Bei Vitamin B6 und B12 handelt es sich um lebenswichtige Vitamine, die für Stoffwechselforgänge im Körper verantwortlich sind. Relevante Vitamin B12-Vorkommen finden sich praktisch nur in tierischen Produkten.

# Fleisch als Proteinlieferant

Der Mensch kann seinen Tagesbedarf an Protein auf unterschiedliche Weise decken. Ein durchschnittlicher Erwachsener (Beispiel: Mann, 25 bis 51 Jahre, 70 kg Körpergewicht, mittlere Aktivität) könnte beispielsweise 415 g Haferflocken essen, hätte dabei jedoch bereits 1.580 Kilokalorien aufgenommen.

Alternativ hätte er mit dem Genuss von 191 g Schweinefilet ebenfalls seinen Proteinbedarf für den Tag gedeckt, dabei aber nur 292 Kilokalorien aufgenommen. Natürlich nimmt der Mensch über den Tag verteilt über unterschiedliche Lebensmittel Proteine auf. Die hohen Proteingehalte bei optimaler Bioverfügbarkeit machen Fleisch jedoch zu einem wichtigen Bestandteil einer ausgewogenen Mischkost.



Schaut man sich die Versorgungsqualität mit Lebensmitteln (Global Food Safety Index) in mehr als 100 Ländern an, wird deutlich, dass derzeit die Proteinqualität in hohem Maße von der Versorgung mit tierischem Protein abhängt. Es bedeutet aber nicht, dass pflanzliche Proteinquellen nicht genauso wertvoll sind - tierische und pflanzliche Proteine ergänzen sich ideal.

## Was macht das Projekt

# „Schweinefakten“?

Mit dem Projekt „Schweinefakten“ werden Vorwürfe und „Mythen“ zu diversen Themen rund ums Schwein untersucht und einem Faktencheck unterzogen. Die dabei entstandenen Grafiken und Informationen zeigen, dass viele Themen eine differenziertere Betrachtung erfordern. Mit dem Projekt soll ein Dialog angestoßen werden, der die Chancen und Grenzen der deutschen Tierhaltung im nationalen und internationalen Kontext aufzeigt.

Wenn Sie sich als Landwirt am Projekt beteiligen wollen, können Sie diese Broschüre an Verbraucher verteilen oder mit anderen Infomaterialien auf das Projekt aufmerksam machen.



BUNDESVERBAND  
RIND UND SCHWEIN E.V.



### **Bundesverband Rind und Schwein e.V. (BRS)**

Adenauerallee 174

53113 Bonn

+49 228 91447 0

[info@dialog-rindundschwein.de](mailto:info@dialog-rindundschwein.de)

[www.dialog-rindundschwein.de](http://www.dialog-rindundschwein.de)