

„Unser Fokus gilt den großen Hebeln“

Rudolf Berger, Geschäftsführer der Fleischerei, weiß, wie der Genuss von Fleisch nachhaltiger gestaltet werden kann.

... Von Georg Sohler

Die Zukunft muss nachhaltiger sein, das weiß Berger Schinken ganz genau. In den letzten Monaten und Jahren wurden entscheidende Schritte gesetzt, um den CO₂-Abdruck der Produkte zu verringern. „Unser Fokus gilt den großen Hebeln“, erklärt Rudolf Berger im medianet-Interview. Der Rohstoff, das ist Fleisch. Der große Hebel ist, wie gefüttert wird. Doch mit Futter aus dem In- und sehr nahen Ausland – dem Raum „Donaumonarchie“ – begnügt sich der Fleischwarenproduzent nicht:

In den letzten Jahren wurde (und wird weiter) in Photovoltaik investiert, die Folien der 100 g-Schinken-Verpackungen sind recyclebar, man setzt auf retournierbare Essensboxen. Nachhaltigkeit ist der Grundsatz, im Großen wie im Kleinen.

Doch bevor darüber detailliert diskutiert wird, gilt es, einen Blick auf die Rahmenbedingungen zu werfen. „Wir sind dankbar und zufrieden“, resümiert Berger das abgelaufene Jahr 2023. Die gute Nachricht aus Unternehmenssicht: Die Absatzmengen werden nicht geringer, die 100 g-Packungen erfreuen sich anhaltender Beliebtheit.

Schon eine Leistung

Das ist aber alles kein Selbstläufer. Die Welt macht es einem Lebensmittelproduzenten eben nicht leicht, auch abseits vom den bekanntlich ebenfalls hohen Energiepreisen, dem Rohstoff und den Lohnkosten. „Wir können uns als Branche von der

Welt nicht abkoppeln“, stellt er klar. Auch „Hilfsstoffe“, wie Gewürze, Etiketten und Co., wurden teurer, diese orientieren sich an globalen Märkten. Zwei Zahlen zu den Preissteigerungen im vergangenen Jahr: Die Rohstoffkosten sind um 21% gestiegen, die Löhne um 9,22%. „Wir mussten eine gewisse Steigerung an die Konsumenten weitergeben, haben aber ihr Vertrauen behalten können.“ Das sei erfreulich und eben mit Zahlen belegbar.



Produkte aus der Region sind nachhaltiger – Berger kann das belegen.

Leichter wird es nicht, das zeigen auch die ersten Wochen im Jahr 2024. „Unsere Rohstoffkosten machen 60 Prozent aus“, so Berger, „hier gibt es keine Entspannung oder einen Rückgang der Teuerung.“ Damit man aber auch 2025, 2026 und weit in die Zukunft hinein produzieren kann – Stichwort Klimakatastrophe –, braucht es nebst klugem unternehmerischem Vorgehen auch das erwähnte nachhaltige

Verhalten; der Lebensmittelproduzent setzt hierbei eben schon einige Maßnahmen.

Regional denken

Und genau hier kommt der große Hebel ins Spiel, das Nachhaltigkeitsprogramm „Regional.Optimal“. Alle Nachhaltigkeitsmaßnahmen und -initiativen sind gut und richtig, aber bei der Herstellung von Fleischprodukten machen die Rohstoffe den größten Unterschied. Dadurch,

ber hinaus. Schließlich sinkt der Fleischkonsum ja auch. „Es heißt ja nicht umsonst Sonntagsbraten und ich sage auch nicht ‚Bitte esst täglich Fleisch‘“, meint er dazu. Man verfolge auch in diesem Zusammenhang schon verschiedenste Ansätze, die auch für Nachhaltigkeit stehen, kombiniert beispielsweise Würstel mit 40% Kartoffeln aus der Region.

Entscheidendes Jahr

Blickt man gemeinsam in die Zukunft, so wird das Bild diffus für Lebensmittelproduzenten. Tierwohl steht überall drauf, beinahe wöchentlich gibt es Fleischhalteskandale, die Politik beschließt den Vollspaltenboden-Kompromiss, der dann wieder höchstgerichtlich gekippt wird (s. Seite 46). So ist Planungssicherheit für Rohstoffproduzenten schwierig. Aus Sicht des Fleischverarbeiters scheint es klar, dass man den Mästern Sicherheit geben müsse.

Es würde ja niemand investieren, wenn es keine gesetzlichen Rahmenbedingungen gibt, die diese Investitionen absichern: „Ich verstehe, dass das den Bauern sauer aufstößt. Viele der Mäster wollen ja Tierwohl.“

2024 ist aus Bergers Sicht überhaupt ein Schlüsseljahr – einerseits, weil die Menschen auf ihr Geld schauen, andererseits tragen sie auch Verantwortung: „Alle wollen Tierwohl und Bio, aber gekauft werden andere Produkte.“ Ein Unternehmen wie Berger Schinken kann sich da nur bestmöglich aufstellen. Das scheint Anfang 2024 auf jeden Fall zu funktionieren.

dass das Tierfutter aus eingangs skizzierter Region kommt, spare man rund 10.000 t CO₂-Äquivalente im Jahr, seit 2008 weit über 100.000 t: „Wir machen das, weil wir es für sinnvoll erachten, und ich denke, die Branche muss sich in diese Richtung bewegen. Nur so kann wirklich viel CO₂ eingespart werden.“

Dass die eigenen Produkte – kalorien- und fettarm – zum Zeitgeist passen, hilft darü-