

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung

Ereignisfall

Wie QS Systempartner beim
Krisenfallmanagement unterstützt

CO₂-Fußabdruck

Wie die QS-Klimaplattform für die
Fleischwirtschaft gestartet ist

Überlastung

Wie geschulte Berater Menschen in
grünen Berufen gezielt helfen



QS-Klimaplatteform

Die QS-Klimaplatteform ist die branchenübergreifende Lösung für transparente CO₂-Daten aus der Tierhaltung für die Land- und Fleischwirtschaft.

Jetzt betriebliche CO₂-Daten Ihres landwirtschaftlichen Betriebs erfassen, individuellen CO₂-Fußabdruck berechnen und von vielen Vorteilen profitieren:

- anerkannt für Zinsbonus der Landwirtschaftlichen Rentenbank
- einheitlich dank harmonisierter Berechnungsmethode über den Klima-Check der LfL Bayern
- freiwillig als Angebot von der Branche für die Branche
- praxistauglich dank Schnittstellen zu Betriebsmanagement-Tools
- kostenfrei für alle QS-Systempartner

Weiterführende Informationen und hilfreiche Tipps zur Nutzung der QS-Klimaplatteform finden Sie unter q-s.de/klimaplatteform



q-s.de



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

„Wir stehen auf der Seite der Qualitätssicherung.“ Was mein Kollege Oliver Thelen im Interview über das Krisenmanagement im QS-System sagt, bringt eine zentrale Herausforderung unserer Branche auf den Punkt: Qualität zeigt sich nicht nur im Routinebetrieb – sie muss sich gerade dann bewähren, wenn etwas schiefgeht. Entscheidend ist eines: Alles, was das QS-Prüfzeichen trägt, muss den Anforderungen des Systems genügen.

Qualitätssicherung endet jedoch nicht mit dem Blick auf das Produkt. Sie umfasst auch Risiken, die man nicht sieht – etwa Krankheitserreger wie *Listeria monocytogenes*. Listeriose ist selten, für Betroffene aber oft lebensbedrohlich. Umso bemerkenswerter sind Forschungsergebnisse, wie sie Prof. Dr. Claudia Guldemann mit Unterstützung des QS-Wissenschaftsfonds vorgelegt hat: Der frisch gepresste Saft bestimmter Karottensorten tötet innerhalb von Minuten Millionen Listerien ab. Was zunächst wie eine wissenschaftliche Kuriosität wirkt, könnte sich als Baustein für mehr Produktsicherheit in Risikoprodukten erweisen.

Gleichzeitig wächst der Druck, die Klimawirkungen der Erzeugung transparent zu machen. Mit der QS-Klimaplattform stellen wir zunächst Schweinemästern ein praxisnahes Werkzeug zur Verfügung, um ihren CO₂-Fußabdruck auf Betriebsebene zu erfassen. Die Ergebnisse können für betriebsinterne Verbesserungen, Benchmarking oder auch für Förder- und Finanzierungsprogramme genutzt werden. Bei all diesen Anforderungen an Tierwohl, Produktsicherheit, Transparenz und Klimaschutz dürfen wir einen Faktor nicht aus dem Blick verlieren: die Menschen, die dieses System täglich tragen. Sie alle arbeiten unter hoher Belastung. Der Beitrag in unserem „Weitblick“ zeigt, wie wichtig niedrigschwellige, professionelle Unterstützung ist. Verantwortung endet nicht beim Tierbestand oder bei der Flächennutzung. Hilfe anzunehmen ist daher kein Zeichen von Schwäche, sondern ein Bestandteil professioneller Betriebsführung und eine Investition in die Zukunftsfähigkeit.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre!



Foto: Detlef Szilant

DR. ALEXANDER HINRICHS
GESCHÄFTSFÜHRER DER QS QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH

INHALT



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung
FRÜHJAHR_2026

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Alexander Hinrichs
Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
www.q-s.de

Redaktion:

Kathrin Voskuhl, Katharina Clemens,
Theresa Hermann, Willem Jüngst,
Dr. Patrick Klein
Nicole Ritter-Lüthy,
BUNTEKUH Medien/LPV GmbH

Layout:

LV Media Pro im Landwirtschaftsverlag

Verlag:

LPV GmbH
Hülsebrockstraße 2 – 8
48165 Münster

Druck:

Häuser Druck GmbH
Venloer Straße 1271
50829 Köln



06

Die Labore zeigten im Test gute Leistungen.



24

Der ITW-Ferkelfonds läuft Ende 2026 aus.

06 // **KOMPAKT**

Laborkompetenztests; Personalie; CERES AWARD; Herkunftskennzeichen; Drei Fragen an Peter Skrylev; Sanktionsbeirat; QS-Akademie

24 // Ferkelfonds; Haltungsform; Forsa-Umfrage; EmpCo-Richtlinie; QS in 3 Minuten; Antibiotikadatenbank; QS-Klimaplattform OGK; LEH-Store-Checks; Lieferkette Soja; Logistik; Tiergesundheitsberatung

10 // **EINBLICK** **Was passiert im Krisenfall?**

Videos von Stalleinbrüchen, kritische Bilder in den Medien – wie QS auf solche Ereignisse reagiert

12 // **QS-Kuratorium**

Mit sieben neuen Mitgliedern diskutierte das oberste QS-Gremium die Zukunft des Systems



14

KAROTTEN ALS BAKTERIENKILLER

Ein natürlicher Zusatzstoff in der Wurst könnte einen wichtigen Beitrag zur Produktsicherheit liefern.

14 // **BLICKPUNKT: FLEISCHWIRTSCHAFT** **Karotten als Bakterienkiller**

Prof. Julia Guldemann von der LMU erforscht die Wirkung von Karottensaft auf Listerien

18 // **Tierwohl bis zum Schluss** Beim Entladen der Tiere am Schlachthof vor Ort: Darum geht es in einem QS-Pilotprojekt

20 // **Einfach zu bedienen** Die QS-Klimaplattförm Fleisch aus der Sicht der Landwirtin Heike Wattendrup-Nordhoff

22 // **Schritt für Schritt zum CO₂-Fußabdruck** Wie die Daten für die QS-Klimaplattförm erfasst und verarbeitet werden

30 // **EINBLICK** **Gemeinsam gegen Aflatoxin B₁**

Wie der Zusatzkontrollplan für die Futtermittelwirtschaft funktioniert

32 // **WEITBLICK** **Im Gleichgewicht bleiben** Das Telezentrum der SVLFG hilft bei Belastungen in Betrieb, Familie oder Gesundheit

34 // **RÜCKBLICK** Laborleitertreffen; Fruit Logistica; QS-Chatbot



CHECK-UP

Laborkompetenztests sind für Analyseinstitute, die mit dem QS-System zusammenarbeiten wollen, Pflicht. Auch die diesjährigen Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung regelmäßiger Qualitätsüberprüfungen für zuverlässige und vergleichbare Analysen im Monitoring.

LABORKOMPETENZTESTS 2025: GUTE LEISTUNGEN, WICHTIGE IMPULSE FÜR DIE ANALYSEARBEIT

Im Rückstandsmonitoring wurden 2025 wie gewohnt zwei Laborkompetenztests durchgeführt. Beim ersten Test stellten sich 97 Labore aus 17 Ländern einer anspruchsvollen Aprikosen-Matrix. Trotz der komplexen Aufgabe bestanden nahezu alle QS-anerkannten Labore den Test, und 66 Prozent erreichten sogar die maximal erreichbare Punktzahl. Als analytisch herausfordernd erwies sich in diesem Test erneut der Wirkstoff Chlorthalonil.

Auch der zweite Test, durchgeführt mit der Matrix Aubergine, bestätigte insgesamt stabile Leistungen: 80 Prozent der 56 teilnehmenden Labore aus 18 Ländern bestanden. Zwei der vier neu einbezogenen Wirkstoffe, Mepronil und Furathiocarb, stellten sich dabei als analytisch anspruchsvoll heraus; zudem

hatte ein Viertel der Labore Schwierigkeiten bei der quantitativen Bestimmung von Glyphosat. Im Salmonellenmonitoring Schwein nahmen 26 Labore aus 7 Ländern teil. Sie untersuchten jeweils 10 lyophilisierte Fleischsaft- und Serumproben mit unterschiedlichen Antikörpergehalten. 22 Labore bestanden den Test; bei 4 Laboren führten zu viele Quantifizierungsfehler zum Nichtbestehen, darunter 3 von QS anerkannte Labore. Insgesamt bestätigen die Laborkompetenztests eine solide Leistungsbasis, zeigen aber auch: Neue Wirkstoffe, komplexe Matrices und anspruchsvolle Analyseparameter erfordern kontinuierliche Weiterentwicklung in den Laboren. Die Ergebnisse des Tests im Futtermittelmonitoring lagen bei Redaktionsschluss noch nicht vor.





FLEISCHWIRTSCHAFT: MARKUS HENSGEN NEUER BEREICHSLER

Seit dem 1. Februar 2026 hat QS mit Markus Hensgen einen neuen Bereichsleiter für die Fleischwirtschaft. Der 57-Jährige arbeitet seit 2020 bei QS und war dort zuletzt als Teamleiter für die Bereiche Fleischwirtschaft und Lebensmittel Einzelhandel beschäftigt. Hensgen tritt die Nachfolge des langjährigen QS-Bereichsleiters Thomas May an, der zum neuen Geschäftsführer des QM-Milch e.V. berufen wurde. Der gelernte Koch sowie studierte Ökotrophologe und Lebensmitteltechnologe verfügt über eine langjährige Erfahrung im Bereich der Lebensmittelwirtschaft. Hensgen war mehrere Jahre im Qualitätsmanagement in der Lebensmittel- und Fleischwirtschaft tätig sowie 15 Jahre als Zertifizierungsstellenleiter und Auditor.

CERES AWARD: SONDERPREIS FÜR TIERWOHL

Die Initiative Tierwohl (ITW) vergibt in diesem Jahr erstmals den „Sonderpreis der Initiative Tierwohl“ im Rahmen des renommierten CERES AWARD. Mit der neuen Auszeichnung würdigt die ITW landwirtschaftliche Betriebe, die sich in besonderem Maße für eine artgerechtere Nutztierhaltung einsetzen. Der Sonderpreis ist mit 2.500 Euro dotiert und wird im Zuge der feierlichen „Nacht der Landwirtschaft“ des dlV (Deutscher Landwirtschaftsverlag) am 21.10.2026 verliehen. Die Auswahl des Preisträgers erfolgt durch eine eigene Jury der ITW. Die Auszeichnung richtet sich an Geflügel- und Rindermastbetriebe sowie an schweinehaltende Betriebe (Ferkelaufzucht und Schweinemast). Ziel der ITW ist es, das Engagement der Landwirtinnen und Landwirte sichtbarer zu machen und die Bedeutung verantwortungsvoller Tierhaltung stärker in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken.

www.ceresaward.de



HERKUNFTSKENNZEICHEN: MEHR PRODUKTE UND ROHSTOFFE ZEICHENFÄHIG

Seit Jahresbeginn können weitere Produktgruppen mit dem Herkunftskennzeichen ausgelobt werden. Hierzu zählen: Getreide und Getreideerzeugnisse, Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchterzeugnisse, Ölsaaten und Ölsaatenerzeugnisse, Zucker, Fruchtsaft, Honig, Pflanzen und Blumen. Die Ausweitung auf weitere Produktgruppen fördert die Transparenz der Produktherkunft in der Wertschöpfungskette und stärkt die deutsche Landwirtschaft. Gleichzeitig gibt es seit Jahresbeginn ein neues Zeichen für Mischprodukte: „Rohstoff aus deutscher Landwirtschaft“. Damit können einzelne Rohstoffe aus deutscher Landwirtschaft, die in diesen Produkten verwendet werden, gezielt ausgezeichnet werden. Interessierte Unternehmen können unter anderem im Rahmen eines QS-Audits die Kriterien für das Herkunftskennzeichen überprüfen lassen.

www.herkunft-deutschland.de



DREI FRAGEN AN:



PETER SKRYLEV

Junior Manager Erzeugung Obst, Gemüse und Kartoffeln

Wie startest du typischerweise in deinen Arbeitstag?

Mit einer Banane und einem selbst gemachten Mix von Overnight Oats. An kalten Tagen darf ein heißer Fenchel-Kümmel-Anis-Tee nicht fehlen, während ich mich durch meine E-Mails arbeite.

Gibt es Momente oder Erlebnisse bei QS, die dir besonders in Erinnerung geblieben sind?

Fachlich sind das größere Meilensteine wie der Abschluss des Benchmarkings mit GLOBALG.A.P. oder dem Farm Sustainability Assessment der SAI-Plattform. Auch meine erste Fruit Logistica ist mir in guter Erinnerung. Am liebsten denke ich jedoch an den Sieg unseres Bereichs im Eisstockschießen bei der Weihnachtsfeier 2023 zurück.

Wie würdest du den Teamgeist bei QS beschreiben – und was zeichnet eure Zusammenarbeit aus?

Offen, hilfsbereit und fast wie eine kleine Familie. Man arbeitet eigenständig, aber genauso viel im Team, weiß immer, dass man sich aufeinander verlassen kann, und ist dabei meistens ziemlich auf einer Wellenlänge.

SANKTIONSBEIRAT NEU AUFGESTELLT

QS hat den QS-Sanktionsbeirat personell neu aufgestellt: Als Sachverständiger für Landwirtschaft verstärkt Dr. Thorsten Klauke künftig das Gremium und folgt damit auf Dr. Friedhelm Adam, der dem Beirat seit 2012 angehört hatte. Dr. Thorsten Klauke ist Geschäftsbereichsleiter Tierhaltung/Tiergesundheit der Landwirtschaftskammer NRW im Haus Düsse und ausgewiesener Fachmann für die landwirtschaftliche Tierhaltung.

Im Jahr 2025 befasste sich der unabhängige Beirat mit 388 Sanktionsfällen. In 297 Fällen wurden Vertragsstrafen verhängt, deren Einnahmen vollständig in die QS-Wissenschaftsfonds fließen und Forschungsprojekte zu Lebensmittelsicherheit und Tierschutz unterstützen. Der neu formierte Sanktionsbeirat war gemeinsam mit dem ITW-Sanktionsausschuss im Februar 2026 im Haus Düsse zu Gast. Im Bild (v.l.): Dr. Thorsten Klauke, Dr. Alois Fenneker (QS), Peter Piekenbrock (ITW-Sanktionsausschuss), Robert Römer (ITW), Kurt Pillmann (Vorsitzender), Birgit Buth, Prof. Dr. Bernd Böhmer, Oliver Thelen (QS), Dirk Pulvermacher (QS), Anna Rathke (ITW), Dr. Friedhelm Adam.





Die Grundlagen des Futtermittelrechts bilden einen Schwerpunkt im Frühjahrsprogramm der QS-Akademie.

QS-AKADEMIE: FORT- UND WEITERBILDUNGSANGEBOTE IM FRÜHJAHR 2026

Die QS-Akademie bietet im Frühjahr 2026 eine Reihe neuer Online-Seminare und Präsenzveranstaltungen zu aktuellen Themen aus der gesamten Wertschöpfungskette an. Für Unternehmen aus der Futtermittelwirtschaft geht es in einem Online-Seminar um das Thema Futtermittelrecht. Das Seminar bietet Überblick über die Kardinalspflichten, die Futtermittelunternehmern obliegen und die sich insbesondere aus der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, der Futtermittelhygieneverordnung (EG) Nr. 183/2005 sowie dem LFGB und der Futtermittelverordnung auf deutscher Ebene ergeben. Außerdem gibt es den Teilnehmerinnen und Teilnehmern einen Exkurs über die aktuelle Rechtsprechung.

Im August 2026 treten die ersten Anforderungen der neuen EU-Verpackungsverordnung PPWR in Kraft. Welche Vorgaben im Verpackungsrecht künftig von Lebensmittel produzierenden Unternehmen berücksichtigt und umgesetzt werden müssen, erklärt ein neues Online-Seminar Ende April. Daneben erhalten die Teilnehmer einen fundierten Überblick zu den wichtigsten Anforderungen und Fristen der PPWR sowie alles Wissenswerte zu potenziellen Haftungs- und

Sanktionsrisiken sowie zu möglichen Lieferketten- und Vertragsfolgen.

Fleischwirtschaft

21.4.: Tierschutz im Schlachtbetrieb richtig umsetzen (Präsenzschulung)

Futtermittelwirtschaft

30.4.: Basiswissen Futtermittelrecht (Online-Seminar)

17.6.: Das QS-System richtig verstehen (Präsenzschulung)

22.6.: HACCP verstehen und richtig umsetzen (Online-Workshop)

Obst-, Gemüse- und Kartoffelwirtschaft

5.5.: Frisches Obst und Gemüse richtig kennzeichnen (Online-Seminar)

Tierhaltung und Tiertransport

15.4.: Umgang mit erkrankten und verletzten Tieren (Rinder) (Online-Seminar)

22.4.: Initiative Tierwohl: Vorstellung der Programme Frischluftstall und Auslauf (Online-Seminar für Geflügelhalter)

28.4.: Initiative Tierwohl: Vorstellung der Programme Frischluftstall und Auslauf (Online-Seminar für Schweinehalter)

Auditoren und Auditorinnen

19./20.5.: Grundlagen des Qualitätsmanagements und der Auditmethodik (Präsenzschulung)

Tierärzte und Tierärztinnen

11.6.: QS-Antibiotikadatenbank: Funktionen und effektive Nutzung (Online-Seminar)

Futter- und Lebensmittelwirtschaft (stufenübergreifend)

14.4.: Präventionsstrategien Food Fraud – Lebensmittelbetrug erkennen und vermeiden (Online-Seminar)

20.4.: Neue Vorgaben im Verpackungsrecht berücksichtigen (Online-Seminar)

22.4. und 28./29.4.: Interne/r Auditor/in werden und sicher auditieren (Workshop)



Alle Termine und Infos sowie Anmeldung zum Newsletter unter www.q-s-akademie.de

Was passiert im Krisenfall?

Oliver Thelen begleitet seit 2008 Krisen- und Ereignisfälle im QS-System. Er erläutert, wie QS in solchen Fällen reagiert und was sich über die Jahre verändert hat.

Wie ist das Ereignis- und Krisenmanagement bei QS organisatorisch aufgestellt – und wer entscheidet in der akuten Lage über Sofortmaßnahmen bis hin zur temporären Sperrung eines Betriebs?

Nominell ist QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs oberster Krisenmanager, denn Krisenmanagement ist auch bei QS Chefsache. Operativ gibt es zwei Krisenbeauftragte, das sind Wilfried Kamphausen und ich. Wilfried Kamphausen entscheidet, was in einem Krisenfall zu tun ist. Meine Aufgabe ist die rechtliche Begleitung der Ereignis- und Krisenfälle und die Kommunikation.



Wenn QS Hinweise oder Bildmaterial zu möglichen Missständen in Ställen erreichen: Nach welchen Kriterien prüft QS die Stichhaltigkeit – und ab welchem Schwellenwert greifen Sofortmaßnahmen wie eine Sperrung?

Der operative Krisenbeauftragte trägt mithilfe der Fachexperten in der QS-Geschäftsstelle alle Informationen zusammen. Er entscheidet, ob und welche Maßnahmen zur Abwehr möglicher Gefahren zu ergreifen sind. Er entscheidet im Zweifelsfall auch über die Frage, ob eine Sofortmaßnahme zum Schutz von Mensch und Tier, zum Schutz der Systempartner oder des QS-Systems zu ergreifen ist. Und Sofortmaßnahme kann bedeuten: Der Betrieb wird erst mal für die Lieferung im QS-System oder in der Initiative Tierwohl gesperrt. Insbesondere wenn kritisches Bildmaterial veröffentlicht wird, dauert es nicht lange, bis wir von Medien und NGOs zu einer Stellungnahme aufgefordert werden. In diesen Fällen hat es sich als hilfreich erwiesen, einen Betrieb bis zur Aufklärung der im Raum stehenden Vorwürfe zu sperren.

Der Betrieb wird also gesperrt – und dann?

Eine temporäre Sperrung ist natürlich nur eine der möglichen Maßnahmen. Ganz wichtig ist, dass wir selbst vor Ort nachsehen: Ein QS-Sonderauditor führt ein Audit durch. Selbst wenn wir nicht immer die Ersten vor Ort sind – oft werden Überwachungsbehörden und Medien zeitgleich von NGOs informiert – müssen wir uns selbst ein Bild von der Situation vor Ort machen.

Wie bewerten Sie die Echtheit von Bildmaterial?

Eines ist klar: Wenn Sie von NGOs Bildmaterial zur Ausstellung von Tieren oder zu Nottötungen erhalten, dann beschreibt dieses Bildmaterial Situationen, die sich einem normalen Audit entziehen. Wenn in dem Bildmaterial auch noch Mitarbeiter des Betriebs zu erkennen sind, brauchen

„ Wir werden es
niemals gänzlich
vermeiden können,
dass unschöne
Bilder auftauchen. “

Oliver Thelen, QS-Justitiar

wir über die Authentizität nicht zu diskutieren. Das Bildmaterial spricht erst mal für sich. Wir müssen davon ausgehen, dass solche Bilder echt sind. Belegt wird die Authentizität oft durch ungeschnittenes Bildmaterial – die Filmaufzeichnung läuft vom Betreten des Stalls bis zu dessen Verlassen durch – mit aktuellen Tageszeitungen und den Daten eines GPS-Trackers. Richtig ist aber, dass auch „Echtmaterial“ manipulativ sein kann. Wenn Sie nachts in einen Stall einbrechen, die Tiere aufscheuchen und in eine Ecke des Stalls zusammentreiben, dann sehen Sie dort drangvolle Enge, während der „tierfreie“ Rest des Stalls auf dem Bildmaterial nicht gezeigt wird. Ähnlich ist es bei Bildmaterial, das in einer Krankenhalle aufgezogen wird, da diese für den Betrachter des Bildmaterials üblicherweise nicht als solche erkennbar ist. Man muss also eine gewisse Kenntnis davon haben, was in so einem Stall passiert.

Auf welcher Seite steht QS im Zweifel?

Wir stehen auf der Seite der Qualitätssicherung! Wir müssen Sorge dafür tragen – und zwar ohne Ansehen der Person –, dass das, was aus dem QS-System kommt und das QS-Prüfzeichen trägt, unseren Anforderungen gerecht wird. Und da bleibt es nicht aus, dass wir Maßnahmen gegen QS-Systempartner ergreifen oder uns in der Öffentlichkeit schützend vor sie stellen.

Welche Bedeutung hat eine K.O.-Bewertung für den Betrieb?

Hat ein Systempartner eine K.O.-Bewertung erhalten, hat er gravierend gegen die Anforderungen des QS-Systems verstoßen. Ein gravierender Verstoß liegt etwa dann vor, wenn tierschutzrelevante Anforderungen missachtet wurden. Das führt dazu, dass dieser Betrieb im QS-System gesperrt ist. Nach einer K.O.-Bewertung bemühen sich die Betriebe üblicherweise um ein zügiges Nachaudit, um ihre



Oliver Thelen ist Prokurist und Stellvertreter des Geschäftsführers bei QS. Zu seinen wichtigsten Funktionen und Aufgaben gehören neben Krisenkommunikation und -management auch Compliance, also die Einhaltung von Verträgen und Standards im QS-System, sowie die Vertragsgestaltung mit den Systempartnern.

Lieferberechtigung wiederzuerhalten. Unabhängig davon leitet QS ein Sanktionsverfahren gegen den Betrieb ein, weil er mit der Missachtung der Anforderung gegen seine Pflichten aus der Teilnahme am QS-System verstoßen hat.

Haben sich die Krisen verändert?

Ja, ich denke, es hat sich in den vergangenen Jahren doch sehr, sehr viel getan. Auch dank des QS-Systems. Wir werden niemals gänzlich vermeiden können, dass unschöne Bilder auftauchen. Was wir mit unserer Arbeit aber erreichen können, ist, dass es seltener zu gravierenden Abweichungen kommt. Dennoch ist natürlich jeder Fall einer zu viel. <



Die einfache Meldung eines Ereignis- oder Krisenfalles ist mit einem Online-Formular möglich: www.q-s.de/ereignis-online-melden

Neu im QS-Kuratorium

Ende 2025 diskutierte das QS-Kuratorium die Herausforderungen der Branche und die künftige Ausrichtung des Systems. Alle waren sich einig: Nachhaltigkeit wird weiterhin eine wichtige Rolle spielen. Und das System soll bürokratisch schlank und in seinen Anforderungen an die Partner praktikabel sein. Außerdem sind künftig sieben neue Mitglieder an Bord.

Foto: Landwirtschaftliche Rentenbank



„Qualitätssicherung schafft Vertrauen entlang der gesamten Wertschöpfungskette und bildet damit eine wichtige Grundlage für Finanzierung. Meine Expertise zu Finanzierung und Förderung möchte ich im Kuratorium einbringen.“

Nikola Steinbock, Sprecherin des Vorstands der Landwirtschaftlichen Rentenbank

„Qualität ist mehr als Lebensmittelsicherheit. Es geht auch um eine nachhaltige und gesundheitsorientierte Lebensmittelproduktion mit hohen Tierwohlstandards.“

Dr. Ophelia Nick, Bündnis 90/Die Grünen, Mitglied im Deutschen Bundestag



Foto: Nils Leon Brauer

Foto: Rex Wylida



„Qualitätssicherung und Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette sind entscheidend für das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher. Ich möchte meine verbraucherpolitische Expertise einbringen, um hohe Standards zu sichern, weiterzuentwickeln und nachvollziehbar zu machen.“

Christin Willnat, Die Linke, Mitglied im Deutschen Bundestag

„Ich freue mich darauf, meine Erfahrung aus der landwirtschaftlichen Produktion in die Arbeit des QS-Kuratoriums einzubringen. Das QS-System steht für verlässliche Standards und Transparenz in der Lebensmittelproduktion und bietet den Betrieben damit einen klaren Wettbewerbsvorteil. Gemeinsam können wir QS als starkes System weiterentwickeln, das Qualität sichtbar macht und Verlässlichkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette sichert.“

Max Freiherr von Elverfeldt, Vorsitzender Familienbetriebe Land und Forst



Foto: Hans Glader

Foto: ZVG/Rafalzyk



„Die Qualitätssicherung im Bereich Obst und Gemüse stellt aufgrund der Frische, Saisonalität und internationaler Warenströme besonders hohe Anforderungen an alle Beteiligten. Genau deshalb möchte ich die Zusammenarbeit zwischen Erzeugung, Handel und Kontrolle weiter stärken – nicht nur auf dem Papier, sondern konkret für den betrieblichen Alltag – und gemeinsam tragfähige, praktikable Lösungen für unsere Betriebe entwickeln.“

Eva Kähler-Theuerkauf, Präsidentin Zentralverband Gartenbau

„Die vielfältigen tiermedizinischen und landwirtschaftlichen Aufgaben im Bereich der Tierhaltung und weiter entlang der Lebensmittelkette sind mir eine Herzensangelegenheit. Als Tierärztin möchte ich meine langjährige Berufserfahrung auf den verschiedensten Ebenen der Praxis, des Vollzugs und der Verwaltung sowie meine persönliche Verbindung zur Landwirtschaft sinnstiftend einbringen.“

Dr. Christin Bothmann, Präsidentin Bundesverband der beamteten Tierärzte



Foto: Thomas Meyer

Foto: Christoph Kant



„Die Gewährleistung der Sicherheit unserer Lebensmittel ist eine zentrale gesellschaftliche Aufgabe von höchster Bedeutung. Mit meiner Expertise als Mitglied im Ausschuss für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat des Deutschen Bundestages sowie in meiner Funktion als Tierschutzbeauftragter der SPD-Bundestagsfraktion unterstütze ich die Arbeit des QS-Kuratoriums daher gerne und schätze die sachorientierte Zusammenarbeit des Gremiums sehr.“

Jens Behrens, SPD, Mitglied im Deutschen Bundestag

MITGLIEDER DES QS-KURATORIUMS

VORSITZ: **Markus Mosa**, Vorsitzender der Gesellschafterversammlung der QS Qualität und Sicherheit GmbH, Vorstandsvorsitzender der EDEKA AG, **Prof. Dr. Heike Mempel** (2. Stellv. Vors.), Professur für Gartenbau und Lebensmitteltechnologie, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

MITGLIEDER: **Prof. Dr. Robby Andersson**, Professur für Tierhaltung und tierische Produkte, Hochschule Osnabrück, **Jens Behrens**, MdB, SPD, **Petra Bentkämper**, Präsidentin Deutscher LandFrauenverband, **Hubertus Beringmeier**, Präsident Westfälisch-Lippischer Landwirtschaftsverband, **Dr. Christine Bothmann**, Präsidentin Bundesverband der beamteten Tierärzte, **Sarah Dhem**, Präsidentin Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten, **Max Freih. von Elverfeldt**, Vorsitzender Familienbetriebe Land und Forst, **Prof. Dr. Ulrich Ennekking**, Professur für Agrarmarketing, Hochschule Osnabrück, **Olaf Feuerborn**, Vorstandsvorsitzender UNIKA, Präsident Bauernverband Sachsen-Anhalt, **Björn Fromm**, Präsident des Bundesverbands des Deutschen Lebensmittelhandels, **Stefan Genth**, Hauptgeschäftsführer des Handelsverband Deutschland, **Hans-Peter Goldnick**, Präsident Zentralverband der deutschen Geflügelwirtschaft, **Prof. Dr. Eberhard Haunhorst**, Abteilungsleiter Lebensmittelsicherheit/Tiergesundheit, Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, **Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel**, Präsident Bundesinstitut für Risikobewertung, **Franz-Josef Holzenkamp**, Präsident Deutscher Raiffeisenverband, **Eva Kähler-Theuerkauf**, Präsidentin Zentralverband Gartenbau, **Prof. Dr. Nicole Kemper**, Leiterin des Instituts für Tierhygiene, Tierschutz und Nutztierethologie, Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover, **Prof. Dr. Peter Kenning**, Lehrstuhlinhaber für BWL, insbesondere Marketing, Universität Düsseldorf, **Christoph Klomburg**, Vorsitzender Landvolk Niedersachsen, Kreisverband Mittelweser, **Maik Maschke**, Vorsitzender Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands, **Dr. Siegfried Moder**, Präsident Bundesverband Praktizierender Tierärzte, **Martin Müller**, Vorstandsvorsitzender Verband der Fleischwirtschaft, **Peter R. Müller**, Leiter der Globalen Strategieeinheit für Sonderkulturen, Bayer AG, **Dr. Ophelia Nick**, MdB, B'90/Die Grünen, **Joachim Rukwied**, Präsident Deutscher Bauernverband, **Prof. Dr. Stephan Schneider**, Professor für Tierernährung, Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen Geislingen, **Albert Stegemann**, MdB, CDU/CSU, **Nikola Steinbock**, Vorstandssprecherin Landwirtschaftlicher Rentenbank, **Prof. Dr. Reinhard Straubinger**, Lehrstuhlinhaber Bakteriologie/Mykologie, Ludwig-Maximilians-Universität München, **Christian Ufen**, Vorsitzender der Fachgruppe Gemüsebau Bundesausschuss Obst und Gemüse, **Dr. Martin von Wenzlawowicz**, Gesellschafter bsi Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung, **Christin Willnat**, MdB, Die Linke, **Dr. Aurelia Zimmermann**, Leiterin Kompetenzzentrum Tierwohl/Tierschutz Micarna-Gruppe (Schweiz).

BLICKPUNKT



Karotten als Bakterienkiller

Manchmal steckt der Wolf im Schafspelz: Gefährliche Bakterien, die lebensbedrohliche Erkrankungen auslösen, sterben millionenfach ab, sobald sie auf etwas vollkommen Harmloses treffen: auf Karottensaft. Prof. Dr. Claudia Guldemann vom Kompetenzzentrum für Lebensmittelsicherheit an der Ludwig-Maximilians-Universität München ging diesem Phänomen auf den Grund. Der QS-Wissenschaftsfonds förderte ihr Projekt.

> Es muss vor sieben oder acht Jahren gewesen sein. Claudia Guldemann, Fachtierärztin für Lebensmittel und Fleischhygiene, war an der Universität Zürich beschäftigt und widmete sich gerade einer Auftragsarbeit für einen Lebensmittelhersteller. Es hätte ein eher langweiliges Projekt werden können, wäre da nicht der Karottensalat gewesen. „Unsere Aufgabe war es, das Wachstumspotenzial von Pathogenen in Feinkostsalaten zu untersuchen, um so ihr Mindesthaltbarkeitsdatum zu überprüfen“, erinnert sich die Wissenschaftlerin. „Dazu brachten wir *Listeria monocytogenes* in die Produkte ein und beobachteten, wie schnell sich die Bakterien vermehrten und den Salat verdarben.“ Der Laborprozess lief in allen getesteten Produkten verlässlich ab. Nur in einem nicht: im Karottensalat. „Da fanden wir unsere *Listerien* nicht wieder. Alle tot.“ Spannend. Zumal sich in der Literatur nur wenig über diesen antilisterialen Effekt finden ließ, und wenn, dann waren die Angaben veraltet.

Guldemann hatte Blut geleckt. Ganz besonders, als die Karotten, einmal unter die Lupe genommen, weitere Rätsel aufgaben. Die Schweizerin hatte, unterstützt durch eine Kollegin, begonnen, im Supermarkt rohe Karotten zu kaufen,

um sie später im Labor massiv mit *Listerien* zu kontaminieren. Das Ergebnis: „Wieder alle tot, nach nur drei Minuten.“ Spektakulär. Beim nächsten Karottenkauf jedoch zeigte sich die Situation völlig verdreht: Die Krankheitserreger aus der Familie der *Listeriaceae* vermehrten sich prächtig. „Es war verwirrend. Entweder ging es richtig gut – oder gar nicht“, erinnert sich die Fachtierärztin. Der Grund, wie sie später erfahren sollte, lag in der jeweiligen Karottensorte.

19 Karotten aus 52

Bis sie das jedoch herausfinden konnte, musste die Wissenschaftlerin einige Jahre warten. Erst im Jahr 2021 hat sie mit dem QS-Wissenschaftsfonds einen Förderer gefunden, der ihr lang geplantes Forschungsvorhaben mit 30.000 Euro unterstützte. Jetzt konnte ihr Projekt „Karotten in die Wurst! Karottenextrakte als natürlich vorkommende antimikrobielle Lebensmittelzusätze gegen *Listeria monocytogenes*“ starten. Guldemann war zwischenzeitlich habilitiert und 2020 an die Ludwig-Maximilians-Universität nach München gewechselt. Gemeinsam mit ihrer wissenschaftlichen Mitarbeiterin Jana Walter nahm sie sich das Gemüse nun systematisch vor. Zwei ►



„ Die Verbraucher-
akzeptanz dürfte
gegenüber einem
naturbelassenen
Zusatzprodukt hoch
sein.

Prof. Dr. Claudia Guldemann,
LMU München

“

grundlegende Fragen interessierten die Forscherinnen: Welche Karottensorten haben den stärksten Effekt auf Listerien? Und welcher Wirkmechanismus liegt dem zugrunde?

Frage Nummer eins führte das Münchner Forscherteam zum Julius-Kühn-Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen nach Quedlinburg. Die Wissenschaftler um Dr. Thomas Nothnagel verfügen dort über eine umfangreiche Biobank mit Karottensamen. Basierend auf bereits vorhandenen chemischen Analysen stellten die Quedlinburger ein Set aus 52 Sorten zusammen, zu denen moderne Speisekarotten ebenso gehörten wie seltene Wildformen. Anschließend bauten sie alle Möhren 2021 an und schickten die Ernte nach München.

Indem kalt ausgepresster Karottensaft mit Listerien beimpft wurde, konnten von den 52 Karottensorten 46 auf ihren antilisterialen Effekt ausgetestet werden. „Sechs Sorten mussten wir aussortieren. Sie besaßen trockene, teils hölzerne Wurzeln, die nicht für eine Saftproduktion infrage kamen“, erklärt Jana Walter. Dafür identifizierte sie unter den geeigneten Sorten ganze 19, die zur vollständigen Eliminierung der Bakterienkultur führten. „Nachdem wir ihren Saft zugegeben hatten, waren jeweils 1 Million Listeria-Bakterien tot – innerhalb von nur 3 Minuten“, begeistert sich die Veterinärmedizinerin, die sowohl vom Tempo als auch vom Umfang der antilisterialen Wirkung überrascht war.

Listerien im Stresstest

Um eine mögliche Ernteabhängigkeit ausschließen zu können, wurden einige vielversprechende Sorten 2022 und 2023 erneut in Quedlinburg angebaut und anschließend mit noch höher konzentrierten Bakterienkulturen ausgetestet. Zum guten Schluss identifizierten die Wissenschaftlerinnen drei Sorten (D. c. carota, GAT52121, AZ 226/10), die über alle Anbauperioden hinweg ein konstantes Ergebnis lieferten. Drei weitere Karottensorten der ersten Testreihe, die überhaupt keine Wirkung gezeigt hatten, konnten sie als Kontrollgruppe heranziehen. „Der Vergleich ihrer RNA-Muster ließ uns erkennen, welche Gene die Bakterien an- oder abschalteten, wenn sie mit wirksamem Karottensaft, den wir ab jetzt verdünnt einsetzten, zwar nicht mehr töteten, aber in erheblichen Stress versetzten.“

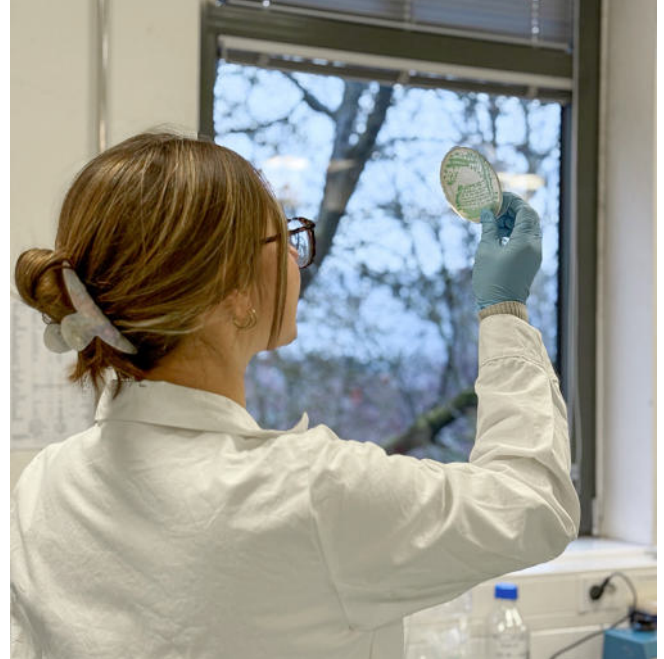
Denn jetzt ging es an Frage Nummer zwei: Welcher Wirkmechanismus lag dem Effekt von Karottensaft auf die Bakterien zugrunde? „Unsere Stresstests mit anschließenden Transkriptomanalysen zeigten eine negative Wirkung auf die Zellwand der Listerien“, fasst Walter zusammen, die sich drei unterschiedliche Bakterienstämme von Listeria monocytogenes vorgenommen hatte. „Zugleich regulierte sich ihr Energiehaushalt hoch, was entweder eine nachgeschaltete Reaktion auf eine beschädigte Zellmembran vermuten ließ oder eine zusätzliche Stressanpassung.“ Ein weiteres Ergebnis betraf

die untersuchten Bakterienstämme im Einzelnen: Gegenüber den zwei Laborstämmen „10403S“ und „EGDe“ zeigte sich „LL195“, der aus einem tatsächlichen Krankheitsausbruch unter Menschen stammte, deutlich resistenter.

Dem Forschungsprojekt, das 2024 abgeschlossen wurde, sollen elektronenmikroskopische Analysen und massenspektrometrische Untersuchungen folgen. Außerdem möchte sich das Forscherteam Risikoprodukte vornehmen, um die Anwendung dort auszutesten. Auf ihrer Einkaufsliste stehen: Räucherfisch, vorgeschnittene Salate, Rohmilchprodukte wie Weichkäse, Fleisch- oder eben Wurstwaren. Denn vor allem verzehrfertige Lebensmittel, tierischer als auch pflanzlicher Herkunft, zeigen sich gegenüber Listerien problematisch. Die Krankheitserreger sterben zwar ab, wenn sie beim Kochen erhitzt werden, reagieren aber tolerant auf Temperatur- und pH-Wert-Schwankungen. Kühlschränke oder Vakuumierung können ihnen wenig anhaben. Listerien können zudem Maschinen des lebensmittelverarbeitenden Gewerbes besiedeln und sich in schwer zugänglichen Bereichen festsetzen. Dann besteht, wie auch in der heimischen Küche, das Risiko der Kreuzkontamination.

Bis der Karottensaft seinen Weg in die Lebensmittelproduktion findet, wird noch einige Zeit vergehen. Dann aber erhofft sich Guldemann einiges: „Die Verbraucherakzeptanz dürfte gegenüber einem naturbelassenen Zusatzprodukt hoch sein“, schätzt sie. „Außerdem ließen sich Karottenabschnitte und -schalen, die in der Lebensmittelherstellung anfallen, ressourcenschonend verarbeiten.“ Vorher muss sie allerdings noch ein Problem lösen: Bislang zeigt sich der antilisteriale Effekt nur im frisch ausgepressten Karottensaft, was den Praxiseinsatz erschwert. „Was ist also seine aktive Substanz? Und wie lässt sie sich stabilisieren?“ Guldemanns Neugier ist erneut geweckt. „Das sind die Fragen, die uns ab jetzt beschäftigen.“

<



Doktorandin Jana Walter untersucht das Gemüse systematisch.

KRANK DURCH LISTERIEN

Listeriose-Erkrankungen, die zumeist von der Spezies *Listeria monocytogenes* ausgelöst werden, gehören zu den fünf häufigsten lebensmittelbedingten Zoonosen beim Menschen. Nach Angaben der European Food Safety Authority (EFSA) gab es 2023 in Europa 2.952 gemeldete Listeriose-Fälle (Höchststand seit 2007). Sie reichen von leichten, grippeähnlichen Erkrankungen bis zu Fehlgeburten bei Schwangeren oder Hirnhautentzündungen bei gesundheitlich geschwächten Personen. Verglichen mit den 77.486 Salmonellen-Infektionen, die im gleichen Zeitraum gemeldet wurden, erkranken nur wenige Menschen an den Bakterien – ihre Situation ist jedoch besonders ernst: 96,5 Prozent mussten sich 2023 laut EFSA ins Krankenhaus begeben. Die Sterblichkeitsrate lag bei 19,7 Prozent.



Hier finden Sie alle Studienergebnisse:
www.q-s.de/qs-wissenschaftsfonds





Tierwohl bis zum Schluss

Eine neue Machbarkeitsstudie nimmt den Tiertransport direkt an der Rampe in den Blick: Auditoren beobachten das Entladen von Rindern und Schweinen – mit klarem Fokus auf gelebten Tierschutz.

> Wenn es um Tierschutz geht, rückt der Transport immer stärker in den Fokus. Bisher stand bei QS hier die Dokumentenprüfung im Vordergrund der Auditierung: Sind Zulassungen gültig, Sachkundenachweise vorhanden, Papiere vollständig? Das funktioniert organisatorisch gut – erfasst aber nur einen Teil dessen, was tatsächlich in der Praxis relevant ist.

Mit einer Machbarkeitsstudie an Schlachthöfen für Rinder und Schweine will QS diese Lücke schließen. Künftig soll stärker kontrolliert werden, ob die tierschutzrelevanten Anforderungen auf dem Transportweg sowie beim Entladen der Tiere praktisch eingehalten werden und die Tiere eindeutig bis zum Ursprungsbetrieb rückverfolgbar bleiben.

Von der Papierlage in die Praxis

„Die Überprüfung der Transportunternehmen erfolgt überwiegend als Dokumentenprüfung und funktioniert organisatorisch gut“, erläutert Stefan Klune, der Projektmanager und Auditor bei SGS Institut Fresenius ist und das Projekt fachlich begleitet. „Aber das bedeutet nicht automatisch, dass die Fahrer die Anforderungen zum tierschutzgerechten Transport und Entladen kennen und auch anwenden. Genau hier sehe ich erhebliches Potenzial für weitergehende Kontrollen im praktischen Prozess.“

In zwei Projektphasen im Frühjahr 2026 wurden deshalb an 15 Schlachthöfen in Deutschland anliefernde QS-Tiertransporte

„Ihr müsst das mal aus der Sicht der Tiere sehen.“

Stefan Klune, Projektmanager
und Auditor bei SGS Fresenius

stichprobenartig geprüft. Speziell instruierte Auditorinnen und Auditoren beobachteten die Geschehnisse direkt vor Ort. Sie begleiteten die Anlieferungen an einem Schlachthof jeweils einen Tag lang und kontrollieren die spezifischen Prozesse mit dem Ziel, die Prüfmethodik weiterzuentwickeln. „Die Schlachtunternehmen erkennen den Bedarf klar. Bereits in früheren Audits haben wir das Thema angesprochen und sehr positive Reaktionen erhalten. Die Schlachtbetriebe unterstützen eine systematische Prüfung tierschutzrelevanter Kriterien bei der Anlieferung“, berichtet Klune.

Hohe Kooperationsbereitschaft, aber Wissenslücken

Die ersten Eindrücke aus den Audits sind gemischt. Positiv hebt QS-Auditor Stefan Klune die Offenheit der Beteiligten hervor: „Die Kooperationsbereitschaft der Fahrer war durchweg hoch. Viele lassen sich gut für tierschutzgerechtes Be- und Entladen sensibilisieren.“ Überladungen stellten die Auditoren nicht fest, die Abtrennung der Tiere in Einzelgruppen, wie in den QS-Anforderungen vorgegeben, war beim Transport gut umgesetzt. Laut Klune zeigen hier behördliche Stichprobenkontrollen „spürbare Wirkung“. Kritischer fällt seine Bilanz beim Kenntnisstand der Fahrer aus: „Negativ

überrascht hat mich, wie wenig viele Fahrer über die spezifischen QS-Anforderungen informiert sind.“ Verbindliche, praxisnahe Schulungen hält er deshalb für zentral, um den Tierschutz im Transportprozess weiter zu verbessern. Besonders augenfällig sind die Unterschiede zwischen den Tierarten. „Das Entladen von Rindern verlief deutlich ruhiger“, berichtet er. Wenn die Tiere ausreichend Zeit zur Orientierung erhalten und ihrem Herdentrieb folgen können, laufe der Prozess meist geordnet ab – ein Verständnis, das bei vielen Transporteuren vorhanden sei.

Bei Schweinen zeigte sich häufiger ein anderes Bild: „Wir haben öfter hektisches Vorgehen gesehen: Lautes Treiben und übermäßiger Einsatz von Treibpaddeln führen zu Stresssituationen, ohne den Prozess tatsächlich zu beschleunigen.“ Hinzu kommen technische Mängel wie steile Rampen, Stolperkanten oder ungeeignete Entladevorrichtungen. „Ihr müsst das mal aus der Sicht der Tiere sehen“, fasst Klune seine Beobachtung zusammen. „Was für uns wie ein kurzer Weg aussieht, kann für die Tiere mit Schmerzen, Unsicherheit und Stress verbunden sein.“

Organisatorische Stolpersteine

Neben den fachlichen Fragen gibt es auch organisatorische Herausforderungen, die im Rahmen dieser Studie betrachtet werden sollen. Auditoren wissen im Vorfeld nicht, wann welche Transporte am Schlachthof eintreffen oder wann ein Fahrzeug Tiere beim landwirtschaftlichen Betrieb auflädt. „Dadurch erfolgen die Kontrollen situativ und ohne planbare Stichprobenauswahl“, erklärt Klune. Das erfordert Flexibilität – und begrenzt die Zahl der Transporte, die an einem Tag beobachtet werden können. Zudem muss die Einbindung der Prüfungen in das QS-System praxistauglich ausgestaltet sein: von der Zuordnung der Transportunternehmen zu Zertifizierungsstellen über Fristen für K.O.-Berichte bis hin zu Fragen der Abrechnung, ohne einzelne Tiertransporteure zu benachteiligen.

Trotz aller offenen Punkte ist für Klune klar, wohin die Reise gehen sollte: „Meiner Einschätzung nach sollten wir mehr praxisnahe Anforderungen in den QS-Leitfaden aufnehmen. Besonders wichtig finde ich, dass wir die Schulung aller beteiligten Personen, insbesondere der Fahrer, stärker gewichten.“ Langfristig wäre es aus seiner Sicht sinnvoll, auch den Beladevorgang auf den Betrieben stärker in die Prüfsystematik einzubeziehen.

Die Studie liefert dafür die Datengrundlage: Die Ergebnisse werden ausgewertet, Abweichungen analysiert und bis zur landwirtschaftlichen Stufe zurückverfolgt. Auf dieser Basis entscheidet QS, wie Prüfsystematik, Prüfumfang und die Einbindung der Tiertransporteure in das System weiterentwickelt werden können.



WAS WIRD GEPRÜFT?

In der Machbarkeitsstudie beobachten die Auditorinnen und Auditoren den Transport unmittelbar in der Praxis. Zunächst wird geprüft, ob die Tiere transportfähig sind und korrekt gekennzeichnet wurden. Beim Entladen achten sie auf den Umgang mit den Tieren, den Einsatz von Treibhilfen, die Neigung der Rampen, Rutschfestigkeit und mögliche Stolperkanten. Zusätzlich werden Platzangebot, Fütterungs- und Tränkeintervalle sowie die Dauer der Beförderung kontrolliert. Abschließend untersuchen die Auditoren das Transportmittel auf korrekte Reinigung und Desinfektion, die Entsorgung von Dung und Einstreu, und sie prüfen die Transportpapiere und Befähigungsnachweise der Fahrer.

Einfach zu bedienen

Die QS-Klimaplattform im Praxistest: Landwirtin Heike Wattendrup-Nordhoff berichtet von ihren Erfahrungen mit der Dateneingabe.

Was hat Sie motiviert, sich für die QS-Klimaplattform zu interessieren?

Man konnte ja schon seit einiger Zeit den Medien entnehmen, dass die Schlachthöfe versuchen, eine gemeinsame Lösung für eine Klimabilanz zu finden. Im Vorfeld der „Blauen Stunde Tierhalter“ von QS, einer Veranstaltung zur Schweinehaltung bei uns im Münsterland, habe ich mir die Plattform zum ersten Mal angesehen – damit ich mitreden kann.

Also war es erst einmal Neugierde?

Ja, wobei es klar ist, dass wir alle irgendwann eine solche Klimabilanzierung machen müssen. Auch wenn man jetzt vielleicht noch denkt: Wie soll das gehen?

Und wie waren Ihre Erfahrungen?

Es war recht einfach. Wenn man seine Anmeldedaten von QS hat, ist das System selbsterklärend und intuitiv. Man kommt Stück für Stück durch. Wir sind allerdings auch im Erzeugerring organisiert, und dadurch haben wir die Daten von unserem Mastbetrieb schon sehr gut erfasst und ausgewertet, nach jedem Mastdurchgang und auch nach jedem Wirtschaftsjahr. Das heißt, ich hatte eine sehr gute Datengrundlage; auch die Buchführung und die Kontenschreibung hatte ich vorliegen, und das war für unseren Betrieb alles, was ich brauchte. Wir haben eine einfache Betriebseinheit, arbeiten nur mit Alleinfutter, und somit habe ich es tatsächlich direkt bis zum Ende durchgeschafft.



HEIKE WATTENDRUP-NORDHOFF ...

... führt einen Familienbetrieb mit Schweinemast im Münsterland. Rund 2.000 Stallplätze gehören dazu, außerdem 200 Hektar eigener Ackerbau. Seit 2014 ist die gelernte Landwirtin und studierte Agrarwissenschaftlerin verantwortliche Betriebsleiterin.

„Je weniger Futter ich pro Kilogramm Fleisch brauche, desto besser ist die Klimabilanz.“

Heike Wattendrup-Nordhoff, Landwirtin

Würden Sie davon ausgehen, dass andere Betriebe genauso gut mit dem System zurechtkommen?

Ja, ich denke, einen Großteil der Daten hat man tatsächlich durch die Buchführung vorliegen, beispielsweise die Düngebilanz und vieles andere, was man sowieso dokumentieren muss. Ein bisschen schwieriger ist es vielleicht mit den Leistungskennzahlen. Wenn man nicht in irgendeiner Beratung organisiert ist, muss man sich die Zahlen vielleicht noch erarbeiten.

Und wie lange haben Sie gebraucht?

Etwa eineinhalb, zwei Stunden.

Am Ende steht dann eine Zahl. Konnten Sie die einordnen?

Man muss sich tatsächlich erst einmal damit beschäftigen, was die CO₂-Äquivalente genau bedeuten. Die Unterpunkte finde ich sehr interessant, denn es wird noch einmal sehr deutlich: Das Wichtigste ist eigentlich die Fütterung.

Die eingesetzten Futtermittel machen fast 60 Prozent der gesamten QS-Klimabilanz aus.

Genau. Futterverwertung und Futtereffizienz werden im Hinblick auf die Klimabilanz noch wichtiger. Auch ist es spannend zu sehen, wie verschiedene Futterkomponenten die CO₂-Bilanz beeinflussen. Ich kann mir vorstellen, dass manches Produktionsverfahren oder manche Haltungsform zwar zunächst für Verbraucher attraktiver ist, aber eine schlechtere CO₂-Klimabilanz hat.

Wollen Sie uns Ihr Ergebnis verraten?

Unser Wert ist besser als der Durchschnitt, was möglicherweise daran liegt, dass wir in dem Jahr eine Ebermast gemacht haben, und die hat eine sehr gute Futterverwertung. Und je weniger Futter ich pro Kilogramm Fleisch brauche, desto besser ist die Klimabilanz. Der Durchschnittswert für die Schweinemast gemäß LFL Klima beträgt 346 Kilogramm CO₂-Äquivalent pro Tier und ich liege bei 321.

Ein Nutzen der Klimabilanz ist, dass Landwirte dadurch beispielsweise günstigere Kredite bekommen. Ist das ein Thema für Sie?

Unsere Bank hat schon nach einem ESG-Score gefragt, auch wenn wir den Beleg noch nicht konkret einbringen konnten. Es ist also grundsätzlich schon ein Thema. Wenn man den Zinsbonus der Rentenbank nutzen kann, dann bringt das 0,25 Prozentpunkte. Und ich gehe auch davon aus, dass die Schlachtunternehmen über kurz oder lang nach diesen Belegen fragen werden, denn sie haben ja den Anstoß dafür gegeben. Auch wenn im Moment vielleicht andere Themen wie die Haltungsstufen mehr im Fokus stehen.

Es gibt diverse Hilfe-Module und Erklärvideos. Haben Sie davon etwas genutzt?

Ja, ich habe mir einiges angesehen und fand alles gut verständlich, auch wenn das System an sich schon sehr leicht zu bedienen ist und unsere Schweinemast gut zu überblicken.

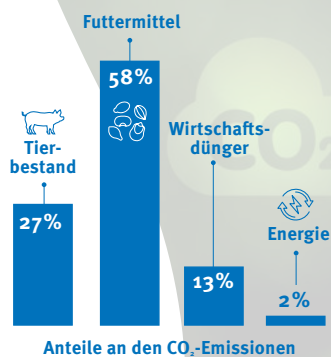
Für wie hoch schätzen Sie den wiederkehrenden Aufwand ein?

Da es sich beim nächsten Mal um ein neues Wirtschaftsjahr handelt, wird es vermutlich nicht viel schneller gehen als beim ersten Mal, denn man muss die Daten ja mehr oder weniger neu eingeben – Anfangsbestände, Endbestände, Durchschnittsbestände – das sind zwar keine großen Änderungen, aber sie ändern sich halt, ebenso die Werte der Futtermittel, und das sind ja die zentralen Themen.

Schritt für Schritt zum CO₂-Fußabdruck

Tierbestand, Futtermittel, Energie: welche Betriebsdaten in die CO₂-Berechnung einfließen und wie sie verrechnet werden. Eine kurze Anleitung für die QS-Klimaplatzform Fleisch.

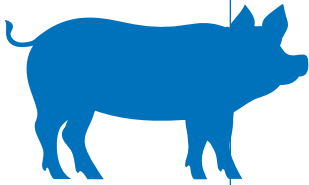
Eine Auswertung der ersten berechneten Fußabdrücke in der QS-Klimaplatzform zeigt, dass der errechnete Durchschnittswert von 2,9 kg CO₂/kg Lebendgewicht mit anderen Berechnungsmethoden wie etwa der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (2,88) korrespondiert und valide ist.



Anmeldung

mit QS-ID und Passwort:

(fehlende Zugangsdaten beim zuständigen Bündler anfragen)



- Datenschutz zustimmen
- Freigabe für Schlachtunternehmen erteilen (kann, muss aber nicht).
- Mit Drücken des Buttons „+“ lässt sich ein neuer Datensatz anlegen.
- Landwirt kann die Eintragung der Daten auch an Dritte delegieren.

Ein Datensatz bezieht sich immer auf eine Standortnummer (VVVO-Nr.), Produktionsart (aktuell nur 2001 Schweinemast), Haltungsform und Betrachtungszeitraum (Kalender- oder Wirtschaftsjahr je nach Wahl).

Datenerfassung in 7 Schritten

Für die Eingabe der Primärdaten gibt es Hilfestellungen wie **Hilfsrechner**, **Vorschlags- und Durchschnittswerte**.

1. Tierbestand und Bestandsbewegungen

Erfasst werden der Tierbestand zu Beginn des Zeitraums, alle eingestellten, verstorbenen oder verkauften Tiere sowie der Tierbestand am Ende des Zeitraums und das Durchschnittsgewicht.

2. Produktionsverfahren

Abgefragt werden das Mastverfahren und die durchschnittliche Mastdauer; das Mastverfahren legt der Landwirt im Rahmen der Nährstoffberechnung fest.

3. Haltungssystem und Lagerung von Wirtschaftsdünger

Die Art der Stallhaltung, der Umgang mit Wirtschaftsdünger sowie Angaben zum Festmistsystem und zur Verbringung in eine Biogasanlage fließen in die Berechnung mit ein.

4. Energie und Kraftstoffe

Angaben zum Strom-, Diesel- und Brennstoffverbrauch für Wärme/Heizung werden erfasst. Es ist auch möglich, Angaben zu erneuerbaren Energien einzubringen.

5. Alleinfuttermittel

Die eingesetzten Futtermittel sind gemäß der Fütterungsstrategie einzutragen – sofern zutreffend. Entscheidend sind hierbei der Rohprotein- und der Phosphorgehalt der Futtermittel.

6. Selbst erzeugte und gemischte Futtermittel

Der Landwirt kann aus etwa 65 Einzelfuttermitteln auswählen, welche er vollständig oder teilweise selbst erzeugt und gemischt hat – sofern zutreffend.

7. Daten absenden

Alle Angaben können vor der Berechnung noch einmal kontrolliert werden. Eine Anpassung und Neuberechnung der Daten ist bis zum 30.6. des jeweiligen Jahres möglich.



Ergebnis

Berechneter CO₂-Wert,

dargestellt in kg CO₂/kg Lebendgewicht



Das „i“ liefert weitergehende Informationen zum Ergebnis (kg CO₂/Tier und bezogen auf das Schlachtgewicht) sowie eine Aufschlüsselung nach den Unterkapiteln Tierbestand, Futtermittel, Wirtschaftsdünger und Energie.



Teilen von Datensätzen mit Dritten

Der Landwirt wählt die Inhalte des PDFs (CO₂-Gesamtwert, Unterwerte sowie Primärdaten) und gibt beim Teilen an Dritte eine E-Mail-Adresse sowie die Dauer der Freigabe an.

Das Ergebnis enthält die offizielle Bestätigung, dass die QS-Klimabilanzierung alle Anforderungen für den „Zinsbonus Klimabilanz“ der Rentenbank erfüllt.



CHECK-UP

Unter dem Schlagwort „Nämlichkeit“ kommt eine entscheidende Neuerung auf Schweinehaltende Betriebe zu: Nämlichkeit bedeutet, dass ein Schwein von der Geburt bis zur Schlachtung nach den Vorgaben der Initiative Tierwohl gehalten wird. Nur dann kann es mit dem ITW-Siegel vermarktet werden.

INITIATIVE TIERWOHL: FERKELFONDS NUR NOCH 2026

Der Ferkelfonds der Initiative Tierwohl (ITW) läuft zum 31. Dezember 2026 aus. Ab 2027 stellt die ITW vollständig auf eine Marktlösung um. Die Rücknahme garantierter Preisaufschläge für Tierwohleleistungen und der Übergang zu einem Marktmodell waren zentrale Forderungen des Bundeskartellamts, das den Ferkelfonds zuletzt nur noch „toleriert“ hat. Das Ende des Ferkelfonds wurde mit den Branchenbeteiligten abgestimmt und beschlossen und seit August 2022 mehrfach entsprechend öffentlich angekündigt. Für Ferkelerzeuger und Mäster heißt das: Ab 2027 können Schweine nur noch als ITW-Tiere vermarktet werden, wenn sie durchgängig – von der Geburt

bis zur Schlachtung – im ITW-System geführt wurden. Mäster müssen daher künftig ausschließlich ITW-Ferkel beziehen. Aktuell sind mehr als 9.000 Schweinehaltende Betriebe bei der ITW registriert, darunter 1.589 Ferkelaufzüchter und 1.250 Sauenhalter. Rund 22,5 Millionen Mastschweine und 19 Millionen Ferkel profitieren jährlich von den ITW-Maßnahmen. Eine weitere Registrierungsphase für Ferkelaufzüchterbetriebe ist noch in diesem Jahr geplant, um die Lücke zwischen ITW-Ferkeln und ITW-Mastschweinen weiter zu schließen. Die ITW empfiehlt allen Betrieben, die Lieferbeziehungen für den Ferkelkauf zu prüfen und sich rechtzeitig passend aufzustellen.





90%

**der Befragten finden die
Kennzeichnung von
Fleischprodukten mit
einem fünfstufigen System
gut oder sehr gut.**

FORSA-UMFRAGE: HOHE ZUSTIMMUNG FÜR ITW UND HALTUNGSFORM

Eine aktuelle forsa-Umfrage im Auftrag der Initiative Tierwohl zeigt eine weiterhin starke Unterstützung für Tierwohlkennzeichnungen in Deutschland. 72 Prozent der Bevölkerung kennen die Initiative Tierwohl, 88 Prozent bewerten ihr Konzept positiv. Auch die Haltungsformkennzeichnung überzeugt: 90 Prozent der Befragten beurteilen das fünfstufige System positiv, ebenso viele wünschen sich eine einheitliche Nutzung durch alle Lebensmitteleinzelhändler. 86 Prozent sprechen sich zudem dafür aus, dass auch große Gastronomieketten die Kennzeichnung einführen sollten. Mit Blick auf die geplante staatliche Tierhaltungskennzeichnung fordern die Verbraucher klare Standards: 96 Prozent verlangen regelmäßige Stallkontrollen, 92 Prozent so wenig Bürokratie wie möglich und 84 Prozent eine faire Behandlung deutscher Landwirte im internationalen Vergleich.

HALTUNGSFORMEN 3 UND 4: START DER NEUEN ITW-PROGRAMME

Die neuen Programme der Initiative Tierwohl (ITW) für die Stufen 3 „Frischlufftstall“ und 4 „Auslauf/Weide“ sind gestartet. Seit März 2026 können sich Hähnchen-, Puten- und Schweinemäster anmelden. Erste Audits finden seit April 2026 statt. Verbraucherinnen und Verbraucher können Fleisch anhand der beiden neuen Produktsiegel schon bald im Lebensmitteleinzelhandel erkennen. Die Programme bauen auf den bestehenden ITW-Anforderungen für die Stufe „Stall plus Platz“ auf und ergänzen diese um die jeweiligen Vorgaben der höheren Haltungsformen. Durch die gestufte Systematik gewinnen Landwirte an Flexibilität und Vermarkter können Ware höherer Stufen bei Bedarf auch in niedrigeren Stufen ohne Mengenbegrenzung vermarkten. Die neuen Siegel

wurden zahlreichen Verbrauchertests unterzogen und dabei klar den jeweiligen Haltungsformstufen zugeordnet. Mit den neuen Programmen reagiert die ITW auf komplexere gesetzliche Anforderungen wie die EmpCo-Richtlinie und bietet eine Lösung für Marktteilnehmer, die mehr Ware in höheren Haltungsformen anbieten möchten. Entsprechende Programme für die Rinderhaltung plant die ITW ebenfalls zeitnah umzusetzen.
**[www.initiative-tierwohl.de/
tierhalter/downloads](http://www.initiative-tierwohl.de/tierhalter/downloads)**





KLIMAPLATTFORM OBST-, GEMÜSE- UND KARTOFFELANBAU: PRAXISTESTS GESTARTET

Die Entwicklung der im vergangenen Jahr von QS initiierten Branchenplattform für die CO₂-Bilanzierung im Obst- und Gemüseanbau schreitet weiter voran: Nachdem 2025 in einer Studie die relevanten Bilanzierungsstandards im Hinblick darauf geprüft wurden, dass sie die bestehenden Markterfordernisse und regulatorischen Vorgaben (CSRD, GHG Protocol, SFDR, SBTi) erfüllen, startet nun die Praxisphase. Im Mittelpunkt steht dabei die Erprobung des „Berechnungsstandards für einzelbetriebliche Klimabilanzen“ (BEK). Ziel der Praxistests ist es, belastbare Erkenntnisse zur Praxistauglichkeit und Akzeptanz der BEK-Methodenbeschreibung in landwirtschaftlichen Betrieben zu gewinnen, Optimierungspotenziale zu identifizieren

und eine fundierte Grundlage für eine Empfehlung zur breiteren Implementierung zu schaffen.

Vor dem Hintergrund der Bedeutung einer europaweit harmonisierten und vergleichbaren CO₂-Bilanzierung im internationalen Obst- und Gemüsehandel werden die Ergebnisse der Praxistests auch dazu herangezogen, Verzahnungen zum FreshProduce-PEFCR – einem Standard zur Berechnung ökologischer Fußabdrücke – zu analysieren. Ergänzend zur Prüfung der betriebsindividuellen Berechnung sollen außerdem bundeseinheitliche Durchschnittswerte für erste Produkte (Kartoffeln, Zwiebeln) berechnet und erarbeitet werden.

Für die QS-Klimaplatform OGK werden jetzt die Berechnungsstandards überprüft.

ANTIBIOTIKADATENBANK: NULLMELDUNGEN NICHT VERGESSEN!

Damit Tierhalter verlässliche Auswertungen und Vergleichsmöglichkeiten zum Antibiotikaeinsatz erhalten, müssen Antibiotikabelege oder Nullmeldungen vollständig in der QS-Antibiotikadatenbank vorliegen. Eine Nullmeldung bestätigt aktiv, dass im jeweiligen Kalenderhalbjahr keine Antibiotika eingesetzt wurden.

Auf Wunsch können auch Bündler oder Tierärzte diese Meldung übernehmen. Soll künftig eine andere Person für die Eintragung zuständig sein, muss dies der Tierhalter vorab mit seinem Bündler oder Tierarzt abstimmen. Eine genaue Anleitung zur Eingabe der Nullmeldung finden Sie auf Seite 17 in der Funktionsübersicht für Tierhalter (Nullmeldung für Halbjahr). **www.q-s.de/funktionsuebersicht-fuer-tierhalter**





Seminar bei der QS-Akademie:
www.q-s.de/empco



EMPCO: NEUE SPIELREGELN FÜR NACHHALTIGKEITSAUSSAGEN

Mit der EmpCo-Richtlinie („Empowering Consumers“) stellt die EU den Verbraucherschutz auf ein neues Fundament – und das hat auch weitreichende Folgen für die Lebensmittelwirtschaft. Die Vorgaben richten sich ausschließlich gegen unlautere Geschäftspraktiken von Unternehmen gegenüber Verbrauchern, betreffen aber besonders jene Bereiche, in denen Nachhaltigkeitsversprechen eine zentrale Rolle spielen.

Ab dem 27. September 2026 dürfen Produkte nur noch in Verkehr gebracht werden, wenn sämtliche Nachhaltigkeitsaussagen den Anforderungen der EmpCo-Richtlinien entsprechen.

Verstöße können erhebliche wirtschaftliche Konsequenzen nach sich ziehen. Besonders im Fokus stehen Nachhaltig-

keitssiegel: Sie sind künftig nur zulässig, wenn sie auf einem transparenten, glaubwürdigen und zugänglichen Zertifizierungssystem beruhen, das selbst EmpCo-konform ist. Die Initiative Tierwohl erfüllt die Anforderungen der EmpCo-Richtlinie. Sie bietet mit dem ITW-Siegel ein Nachhaltigkeitszeichen an, das auf einem Zertifizierungssystem beruht.

Dieses Zertifizierungssystem ist wissenschaftlich fundiert, steht allen Unternehmen offen, sieht Verfahren für den Fall des Verstoßes gegen seine Anforderungen vor und beruht auf einer unabhängigen Überprüfung durch Dritte.

Die Haltungsform ist ein System zur Einordnung von Standards und Programmen, die ebenfalls auf Zertifizierungs-

systemen beruhen, die zukünftig die Anforderungen der EmpCo-Richtlinie erfüllen. Wichtig ist: Für bereits im Markt befindliche Produkte gibt es keine Übergangsfristen.

Mit Geltungsbeginn verlieren nicht-EmpCo-konforme Erzeugnisse unmittelbar ihre Verkehrsfähigkeit – Beanstandungen, Abmahnungen oder Vertriebsverbote sind die Folge. Unternehmen sollten daher jetzt ihre Etiketten, Online-Shops und Kommunikationsmaterialien überprüfen und rechtzeitig anpassen. In einem ausführlichen Online-Seminar informiert die QS-Akademie über Hintergründe, Auswirkungen und Handlungsempfehlungen im Zusammenhang mit der neuen EmpCo-Richtlinie.



OGK: NEUES INFO-FORMAT „QS IN 3 MINUTEN“

QS setzt auf ein neues Info-Format für Erzeugerbetriebe, das bereits im vergangenen Jahr erfolgreich für Tierhalter im QS-System etabliert wurde. „QS in 3 Minuten“ informiert die Erzeuger ab sofort anlassgebunden per E-Mail und in nur drei Minuten Lesezeit kompakt und präzise über sämtliche fachlich relevanten Entwicklungen,

Neuerungen und Hintergründe aus der Wertschöpfungskette Obst, Gemüse, Kartoffeln sowie aus dem QS-System. Zusätzlich profitieren auch alle Bündler aus dem Bereich Erzeugung von dem neuen Informationskanal, der sicherstellt, dass die Akteure der Wertschöpfungskette stets up to date und auf dem identischen Kenntnisstand bleiben.

Die Expertinnen für nachhaltigen Sojaanbau von QS und RTRS vereinbarten eine intensivere Zusammenarbeit.



LEH-STORE-CHECKS: ERWEITERTES QS-PRÜFZEICHEN VIELFACH EINGESETZT

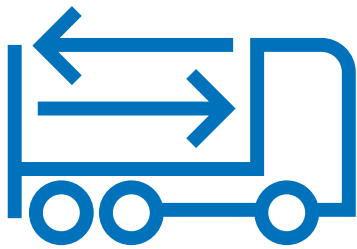
Bei den letzten Store-Checks kontrollierte QS unter anderem die ordnungsgemäße Platzierung des erweiterten QS-Prüfzeichens auf Produktverpackungen. Positives Resultat: Einerseits zeigten die Checks im Lebensmitteleinzelhandel, dass inzwischen zahlreiche Convenience-Hersteller von der Kennzeichnungsmöglichkeit Gebrauch machen. Sie setzen damit auf die praxisgerechten Anforderungen von QS, die sämtliche relevanten Produkte und Produktionsprozesse berücksichtigen. Andererseits gab es keine Produkte, bei denen die Deklaration mit dem erweiterten Prüfzeichen fehlerhaft war. Seit 2024 können QS-Systempartner auch Produkt-

verpackungen von Convenience-Produkten wie beispielsweise Pizza, Lasagne, Sandwiches, Feinkostsalaten oder Fertiggemüse mit einem erweiterten QS-Prüfzeichen versehen, die weniger als 50 Prozent QS-zertifizierte Fleisch- und Fleischwaren- beziehungsweise QS-zertifizierte Obst-, Gemüse- oder Kartoffel-Zutaten enthalten.

Mit einem entsprechenden Hinweis im Zutatenverzeichnis der Produkte haben Verbraucherinnen und Verbraucher die Möglichkeit, die QS-Anteile im Produkt zuverlässig zu erkennen, wodurch QS einen Mehrwert in Hinblick auf Transparenz und Vertrauen geschaffen hat.

LIEFERKETTE SOJA: KOOPERATION MIT RTRS

QS und die Round Table on Responsible Soy Association (RTRS) wollen ihre Kooperation künftig deutlich vertiefen. Grundlage dafür ist ein offener Austausch über Weiterentwicklungen im Bereich nachhaltiger Futtermittel sowie über Anforderungen und Rahmenbedingungen in den Herkunftsländern. Die Anerkennung des RTRS-Standards innerhalb von QS Soja^{plus} bildet dabei ein stabiles Fundament für gemeinsame Fortschritte entlang der Lieferketten. Besonders wertvoll für QS sind die Einblicke in unterschiedliche Lieferkettenmodelle und die praxisnahen Erfahrungen aus den Ursprungsländern. Beide Organisationen verfolgen das gemeinsame Ziel, Transparenz und Kommunikation kontinuierlich zu stärken. Der Dialog soll daher weiter intensiviert werden, um Synergien konsequent zu nutzen und zukünftige Entwicklungen noch wirksamer zu gestalten. Welche positiven Effekte diese Partnerschaft bereits zeigt und welches Potenzial noch darin steckt, erfahren Sie in der kommenden Ausgabe der qualitas.



LOGISTIK: ANPASSUNGEN ZUM 1. JULI 2026

Mit einem kombinierten Leitfaden und einer Kombi-Checkliste für die Logistik von Fleisch, Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln hat QS in den letzten Jahren wesentliche Schritte zur Harmonisierung der Logistikanforderungen für beide Bereiche umgesetzt. Zum 1. Juli 2026 erfolgen nun abschließende Anpassungen. Diese vereinheitlichen und vereinfachen die Dokumentation und damit den Aufwand für die Unternehmen noch weiter. Kern der Neuerung: Die bislang separaten Produktionsarten für Fleisch, Fleischwaren und Obst, Gemüse und Kartoffeln gibt es nicht mehr. Stattdessen wird eine eigenständige Stufe „Logistik“ eingeführt. Die neue Struktur reduziert den Verwaltungsaufwand erheblich und ermöglicht es zugleich, den Prozess transparent in der QS-Datenbank abzubilden. Auch die Prüfsystematik wird vereinheitlicht: Logistikunternehmen mit Lagertätigkeiten erhalten unangekündigte Audits; eine Vorankündigung von bis zu 24 Stunden ist möglich. Transporteure ohne Lagertätigkeiten werden weiterhin ausschließlich angekündigt geprüft. Die bisherige Anerkennung von IFS-, BRC- oder GMP+-Zertifizierungen für den Scope Logistik bleibt unverändert bestehen.

Schweinehalter zeigen sich sehr offen für die Gesundheitsberatung im Stall.



QS-TIERGESUNDHEITSBERATUNG ZEIGT WIRKUNG

Nach den ersten vier Quartalen, in denen QS die sichtbaren Schlachtbefunde von Mastschweinen für die verpflichtende Tiergesundheitsberatung im QS-System ausgewertet hat, zeigt die Maßnahme erste Wirkung. Bereits jetzt wird deutlich, dass die Schweinemäster zunehmend sensibel für das Thema Tiergesundheit werden. Auffällig ist, dass Betriebe mit negativen Befunden schnell und unmittelbar reagiert haben – häufig noch bevor das Audit zur Tiergesundheit durchgeführt wurde. Die Rückmeldungen der Berater zeigen, dass die Tierhalter der Beratung überwiegend sehr offen und ehrlich begegnen. Es gibt aber auch einzelne Betriebe, die sich nach auffälligen Befunden aus dem QS-System abgemeldet haben. Schweinemäster, die sich nicht an die

Anforderungen des QS-Systems halten möchten, vermarkten folgerichtig keine QS-Tiere mehr. Insgesamt zeigt sich somit, dass die neue QS-Tiergesundheitsberatung greift: Die Anforderungen führen dazu, dass Betriebe, die sich nicht verbessern wollen, aus dem System ausscheiden, während andere gezielt aktiv werden und sich verstärkt dem Thema Tiergesundheit widmen. Pro Quartal identifiziert QS maximal 100 Betriebe für ein Tiergesundheitsaudit anhand der auffälligen Befunde. Abzüglich der Betriebe, die sich daraufhin direkt vom QS-System abgemeldet haben, erhielten 363 Betriebe im ersten Jahr ein Tiergesundheitsaudit. Bei aktuell 16.400 Mastschweinehaltern sind das 2,2 Prozent; und nur ein Teil davon benötigt anschließend eine Pflichtberatung.



Mais ist
anfällig für
Schimmel.

Gemeinsam gegen Aflatoxin B₁

Warum ein international abgestimmter Zusatzkontrollplan im Futtermittelmonitoring unverzichtbar ist und wie er funktioniert.

> Aflatoxin B₁ gehört zu den schädlichsten Pilzgiften in Lebens- und Futtermitteln. Es entsteht durch bestimmte Schimmelpilze, die vor allem unter warmen und feuchten Bedingungen auf beispielsweise Mais und Maiserzeugnissen wachsen. Außerdem führen schlechte Lagerbedingungen nach der Ernte, insbesondere hohe Feuchtigkeit und mangelnde Durchlüftung, zu einer massiven Aflatoxinvermehrung. Gelangt belasteter Mais zum Beispiel in Futtermittel für Milchkühe, kann Aflatoxin B₁ in Aflatoxin M₁ umgewandelt und über die Milch ausgeschieden werden – mit direkten

Konsequenzen für die Lebensmittelsicherheit. Bei Aflatoxin B₁ hat die Praxis gezeigt, dass ein stichprobenartiges Monitoring allein nicht ausreicht, um witterungs- und herkunftsbedingte Belastungen frühzeitig zu erkennen. Aus diesen Erfahrungen entstand der heute fest verankerte Zusatzkontrollplan Aflatoxin B₁. Für jedes Erntejahr wird der Plan neu festgelegt, anschließend aber nicht statisch beibehalten, sondern monatlich überprüft und bei Bedarf angepasst. Bewertungsgrundlage sind Analyseergebnisse aus den Monitoringprogrammen, ergänzt um Meldungen aus dem

„**Im Zusatzkontrollplan ist detailliert dargestellt, unter welchen Bedingungen ein Herkunftsland herauf- oder herabgestuft werden kann.**“

**Lisa Veller, Senior Managerin
Futtermittel bei QS**

EU-Schnellwarnsystem sowie Informationen zu Wetter- und Erntebedingungen in den Anbauregionen.

Viele europäische Standardgeber sind beteiligt

In der Praxis bedeutet das: Je höher die Risikoeinstufung des Herkunftslandes ist, desto mehr Analysen müssen durchgeführt werden. „Die Risikoeinstufung der Herkunftsländer erfolgt in enger Kooperation mit internationalen Standardgebern für die Futtermittelwirtschaft“, erläutert Lisa Veller, Senior Managerin im Bereich Futtermittel bei QS. Beteiligt sind GMP+ International, OVOCOM, AIC und EFISC-GTP; AMA und CSA-GTP sind als Beobachter eingebunden. Jeder Standardgeber betreibt sein eigenes Monitoring und speist die Analyseergebnisse in eine gemeinsame, anonymisierte Auswertungstabelle ein. Die Ergebnisse werden gemeinsam ausgewertet, die künftigen Einstufungen für einzelne Länder oder Regionen diskutiert und anschließend im Konsens beschlossen.

Der QS-Zusatzkontrollplan knüpft an diese gemeinsame Einstufung an und präzisiert, wann ein Land herauf- oder herabgestuft werden kann. Vorgaben zur Auf- und Abstufung eines Herkunftslandes sind einheitlich festgelegt und im Zusatzkontrollplan transparent dargestellt.

Historisch lässt sich eine klare Entwicklung erkennen: Was 2013 als Ad-hoc-Reaktion auf erhöhte Aflatoxin-B₁-Gehalte in Mais aus einzelnen Ländern begonnen hat, ist heute ein etabliertes, fein justierbares Steuerungsinstrument. QS hat im Zuge der damaligen Funde nicht nur die Kontrollpläne angepasst, sondern auch die Probenahmevorgaben konkretisiert.

„Gerade bei einem klimatisch sensiblen Parameter wie Aflatoxin B₁, dessen Auftreten stark von der Witterung in der Anbauregion und den Erntebedingungen abhängt, kann ein einzelnes Unternehmen die globale Marktsituation kaum vollständig überblicken“, kommentiert Veller das gemeinsame Vorgehen. „Erst der vernetzte Ansatz – mit Datenaustausch, gemeinsamer Auswertung und gleichzeitigem Inkrafttreten angepasster Zusatzkontrollpläne – ermöglicht eine verlässliche Risikosteuerung über Landes- und Systemgrenzen hinweg.“

JAHRESKONTROLLPLAN AFLATOXIN B₁: DER ABLAUF

Jeweils zum 1. September erfolgt anhand der Vorjahresdaten und erster Ernteinformationen eine Neueinstufung der Herkunftsländer.

Es folgt eine etwa dreimonatige Beobachtungsphase, in der laufend neue Analyseergebnisse und Markthinweise einfließen. Während dieser Zeit können Herkunftsländer bereits bei einem kritischen Ergebnis hochgestuft werden; eine Herabstufung kann erst nach drei Monaten erfolgen. Von November bis ins Frühjahr hinein wird die Situation auf Grundlage der dann deutlich breiteren Datenbasis erneut bewertet und bei Bedarf nachjustiert.

Im Gleichgewicht bleiben

Das Telezentrum der Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG) ist erste Anlaufstelle für Menschen aus den Grünen Berufen, wenn die Belastungen in Betrieb, Familie oder Gesundheit zu viel werden.

> Menschen in Grünen Berufen lieben in aller Regel ihre Arbeit: die Natur, die Tiere, den Jahreslauf, den konkreten, sichtbaren Erfolg ihrer Tätigkeit. Gleichzeitig ist kaum ein anderer Berufsweig so stark von äußeren Faktoren abhängig: volatile Märkte, immer komplexere rechtliche Vorgaben, Wetterextreme und die Folgen des Klimawandels schaffen oft große Verunsicherung. Hinzu kommen lange Arbeitstage, Saisonspitzen, die enge Verknüpfung von Betrieb und Familie sowie die Verantwortung für Tiere, Flächen und Mitarbeiter. Viele Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter tragen die Sorge um die Hofnachfolge, um Investitionen und um die Absicherung mehrerer Generationen. Nicht selten prallen unterschiedliche Erwartungen innerhalb der Familie aufeinander. In dieser Gemengelage kann der Blick auf die positiven Seiten des Berufs verloren gehen. In der Beratung des SVLFG zeigt sich immer wieder, dass Menschen ihren Beruf eigentlich schätzen – aber feststellen, dass die Last sie überrollt.

Entlang der Prozesskette aufeinander achten

Die Themen, die im Telezentrum der SVLFG angesprochen werden, spiegeln diese Situation wider: Zwischenmenschliche Konflikte, Überlastung im Arbeitsalltag, ungelöste Fragen der Betriebsnachfolge oder belastende Pflegesituationen zählen dazu, aber auch Erkrankungen, Todesfälle in der Familie oder Suizidgedanken. Immer öfter lösen auch finanzielle Schieflagen und Engpässe Sorgen aus. Trotz dieser massiven Belastungen gilt seelische Gesundheit in der Grünen Branche vielerorts noch als Tabuthema. Hier ist es besonders wichtig, dass wir auch bei unseren

Geschäftspartnern ein wachsames Auge haben. Wenn beispielsweise ein gebündelter Betrieb, Ferkelaufzüchter oder der Gemüselieferant einen belasteten Eindruck macht, sollte das offene Gespräch gesucht und auf professionelle Hilfsangebote hingewiesen werden.

Erste Anlaufstelle: das Telezentrum der SVLFG

Um Betroffene niedrigschwellig zu erreichen, hat die SVLFG ein eigenes Telezentrum eingerichtet. Im Gespräch geht es zunächst darum, die individuelle Situation zu verstehen: Wo liegen die größten Belastungen? Welche Versuche, damit umzugehen, hat es bereits gegeben? Welche Sorgen sind im Hinblick auf Betrieb und Familie besonders drängend? Oft ist es schon entlastend, die eigene Lage einmal in Ruhe schildern zu können – gegenüber Gesprächspartnerinnen und -partnern, die sowohl die Besonderheiten der Berufsfelder als auch psychische Belastungsreaktionen kennen.

Auf dieser Grundlage wird gemeinsam überlegt, welche weiteren Schritte sinnvoll sein könnten: Reicht eine kurzfristige Entlastung in einer akuten Krise? Ist eine längerfristige Begleitung hilfreich? Oder stellt sich heraus, dass vorrangig betriebliche, rechtliche oder familiäre Konflikte zu klären sind?

In akuten Belastungs- und Krisensituationen steht eine rund um die Uhr erreichbare Krisenhotline zur Verfügung. Versicherte können sich dort – auf Wunsch anonym – an Psychologinnen und Psychologen wenden. Die Gespräche dienen der unmittelbaren Entlastung, der Stabilisierung in der Krise und der Klärung der nächsten Schritte. Gerade

” **Verantwortung endet nicht beim Tierbestand oder der Flächennutzung. Sie schließt die eigene psychische Gesundheit und die der Angehörigen ausdrücklich mit ein.** “

Stefan Adelsberger, SVLFG

nachts oder in Momenten, in denen alles ausweglos erscheint, kann ein solches Gespräch verhindern, dass Gedanken und Gefühle in eine gefährliche Dynamik geraten.

Für Menschen, deren Situation mehr Zeit und Begleitung erfordert, bietet die SVLFG ein telefonisches Einzel- fallcoaching an. Über einen Zeitraum von bis zu sechs Monaten werden Versicherte von einer Psychologin oder einem Psychologen begleitet. Im Fokus stehen individuelle Lösungen. Neben den individuellen Formaten gibt es ein breites Spektrum an Gruppenangeboten.

Familie, Betrieb und Gesundheit zusammendenken

In vielen Fällen lassen sich seelische Belastungen nicht von betrieblichen und familiären Themen trennen. Deshalb kooperiert die SVLFG für die sozioökonomische Beratung mit Partnern wie den Landesbauernverbänden, Landwirtschaftskammern, Maschinenringen und der Bundesarbeitsgemeinschaft Familie und Betrieb. In diesem Beratungsformat wird die Situation von Familie und Betrieb gemeinsam in den Blick genommen: Welche wirtschaftlichen, rechtlichen und persönlichen Optionen gibt es? Welche Entwicklungsperspektiven sind realistisch – und zugleich gesundheitsverträglich?

Manchmal ist es einfach notwendig, sich Hilfe zu holen. Seelische Gesundheit ist eine zentrale Ressource für die Stabilität von Familien, Betrieben und ganzen Regionen. Für Menschen aus den landwirtschaftlichen Berufen gilt dabei in besonderem Maße: Verantwortung endet nicht beim Tierbestand oder der Flächennutzung. Sie schließt die eigene psychische Gesundheit und die der Angehörigen ausdrücklich mit ein. Unterstützung zu nutzen, ist deshalb ein wichtiger Teil professioneller Betriebsführung und eine Investition in die Zukunftsfähigkeit des Hofes ebenso wie in die Lebensqualität der Menschen, die dort leben und arbeiten.



STEFAN ADELSBERGER ...

... arbeitet bei der Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG). In seiner Tätigkeit beschäftigt er sich mit den besonderen psychischen Belastungen in der Landwirtschaft, im Forst und im Gartenbau sowie mit Unterstützungsangeboten für Versicherte. Die Beratungsstelle ist erreichbar unter der Telefonnummer 0561/785 105 12 oder per E-Mail: gleichgewicht@svlfg. Die 24-Stunden-Krisenhotline hat die Telefonnummer 0561/785 101 01.

www.svlfg.de

RÜCKBLICK



3.700

Anfragen hat der
QS-Chatbot bereits erfolgreich beantwortet.



INTERNATIONALES LABORLEITERTREFFEN

Mehr als 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus 13 Ländern folgten in diesem Jahr der Einladung zum Laborleitertreffen Rückstandsmonitoring in Berlin – ein starkes Zeichen für die internationale Bedeutung des Formats. Fachvorträge zu Labor-kompetenztests, Metaboliten- und PFAS-Analytik sowie praxisnahe Einblicke in die Routinearbeit boten einen umfassenden Überblick über aktuelle Entwicklungen der Rückstandsanalytik. Besonders wertvoll war der persönliche Austausch, der Raum für vertiefende Diskussionen eröffnete.

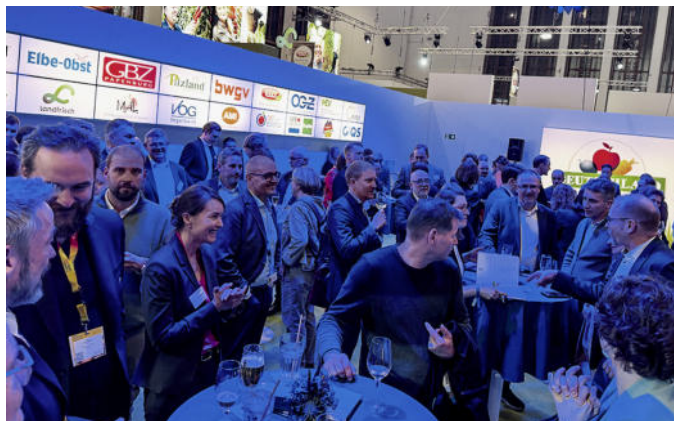
FRUIT LOGISTICA IM ZEICHEN DER KLIMABILANZ

Die FRUIT LOGISTICA 2026 bot eine wichtige Bühne für den Dialog mit der Branche. Am BVEO-Gemeinschaftsstand informierte QS über Rückstandsmonitoring, Rückverfolgbarkeit und das weiterentwickelte FIN-Nachhaltigkeitsmodul mit dem neuen Schwerpunkt Wassereffizienz. Zudem stellte QS seine geplante Branchenlösung zur CO₂-Bilanzierung vor. Die große Resonanz und zahlreiche Gespräche bestätigten erneut das starke Interesse an Sicherheit und Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette.

FRAG' QS: FORMAT SEHR BELIEBT

Seit einem Jahr erleichtert die Künstliche Intelligenz (KI) Systempartnern und anderen Besucherinnen und Besuchern der QS-Webseite den Zugang zu Informationen rund um das QS-System und die Suche nach Dokumenten. Der Chatbot „Frag' QS“ wurde mit dem Ziel, Prozesse für QS-Systempartner zu beschleunigen und den Zugang zu wichtigen Informationen effizienter zu gestalten, eingeführt und erfreut sich großer Popularität: In den letzten zwölf Monaten hat das KI-Tool bereits weit mehr als 3.700 Anfragen erfolgreich beantwortet. Tendenz steigend!

Intensive Gespräche prägten die FRUIT LOGISTICA.

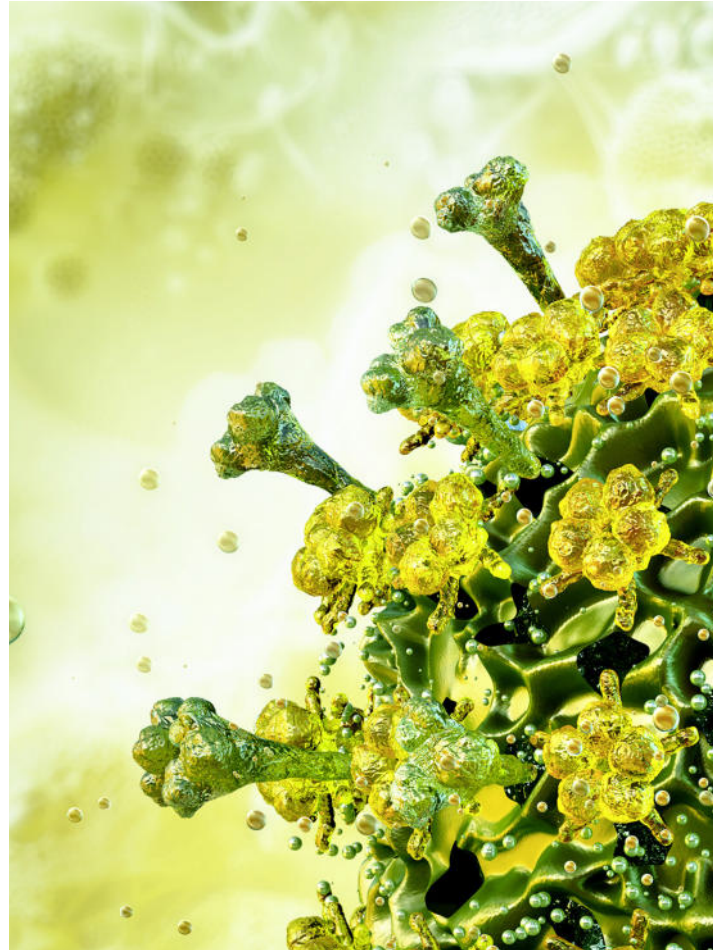


Sommer_2026

Die nächste Ausgabe erscheint im
Juli 2026

Geplante Schwerpunkte:

- **Biosicherheit**
Synergien nutzen,
Effizienz steigern
- **Tiergesundheitsberatung**
So geht es weiter
- **QS-Auditorenschulung**
Im Zeichen des Tierschutzes



Ihre Meinung ist uns wichtig! Haben Ihnen bestimmte Artikel besonders gut gefallen? Welche Themen vermissen Sie? Schreiben Sie uns an: presse@q-s.de

qualitas gibt es auch als E-Paper unter www.q-s.de/qualitas



