

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung

Überblick

Ein Klassiker des QS-Systems:
das Futtermittelmonitoring

Quo vadis, QS?

Rückblick und Ausblick aus Sicht
zweier Branchenexperten

Resilienz

Globale Krisen, sichere Ernährung –
ein Gespräch mit dem DRV-Präsidium







**25 Jahre QS –
gemeinsam
mit unseren
Systempartnern.**

25 JAHRE
C|QS

25 JAHRE
C|QS

25 JAHRE
C|QS

25 JAHRE
C|QS

INHALT



07

Avocados standen im Mittelpunkt des diesjährigen Laborkompetenztests im Rückstandsmonitoring.



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung

HERBST_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:

Dierichs Druck+Media GmbH & Co. KG

Frankfurter Straße 168,

34121 Kassel



24

Praxistests zur QS-Klimabilanz für Erzeuger zeigen: Bewässerung ist ein Emissionstreiber.

06 // **KOMPAKT**

CERES AWARD; Laborkompetenztest; QS-Integrationsbeirat; Flaschenpost; QS-Akademie; EmpCo-Richtlinie, Drei Fragen an Katrin Spemann

24 //

QS-Klimaplatzform; Nachhaltigkeit; ITW-Bio-Fleisch; QS-Analytics; Erntehygiene; QM-Milch; Ferkelfonds



10

BLICKPUNKT

Dr. Alexander Hinrichs und Dr. Ludger Schulze Pals sprachen über Vergangenheit und Zukunft des QS-Systems.

25 JAHRE **CIQS**

BLICKPUNKT

- | | | | |
|---------------------|---|---------------------|---|
| <p>10 //</p> | <p>Quo vadis, QS?
Wie hat sich das QS-System zu dem entwickelt, was es heute ist, und wo geht die Reise hin?
Ein Dialog zwischen den Branchenexperten Dr. Alexander Hinrichs und Dr. Ludger Schulze Pals</p> | <p>28 //</p> | <p>EINBLICK
Salmonellen im Blick halten
Wie das QS-Futtermittelmonitoring funktioniert und wie die aktuellen Ergebnisse ausfallen</p> |
| <p>16 //</p> | <p>25 Jahre Einsatz für sichere Lebensmittel
Die Meilensteine des QS-Systems</p> | <p>30 //</p> | <p>WEITBLICK
Globale Krisen, sichere Ernährung?
Ein Gespräch zur Lage und Zukunft der Agrarbranche mit dem neuen DRV-Präsidium</p> |
| <p>18 //</p> | <p>Extrem hohes Niveau
Die Gesellschafter zum QS-Jubiläum</p> | <p>34 //</p> | <p>RÜCKBLICK
Noch ein Jubiläum! Wählen Sie Ihren Lieblingstitel aus 25 Ausgaben qualitas und gewinnen Sie ein hochwertiges Küchenutensil</p> |
| <p>22 //</p> | <p>QS – das sind wir
Zahlen und Fakten aus der QS-Geschäftsstelle</p> | | |



CHECK-UP

Seit 2014 prämiiert der CERES AWARD herausragende Leistungen in der Landwirtschaft. In diesem Jahr unterstützt auch die Initiative Tierwohl (ITW) den Award mit einem Sonderpreis.



CERES AWARD: STARKE LANDWIRTINNEN IM FINALE

2026 ist das Internationale Jahr der Frauen in der Landwirtschaft. Für QS ein besonderer Anlass, die Leistungen von Landwirtinnen sichtbar zu machen. Als Partnerin der CERES AWARD-Kategorie „Unternehmerin“ unterstützt QS bereits zum zweiten Mal die Auszeichnung engagierter Unternehmerinnen. „Die Schlüsselrolle von Landwirtinnen und Unternehmerinnen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft sichtbar zu würdigen, ist in diesem Jahr von besonderer Bedeutung“, betont QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs. „Wir möchten ihren Beitrag zur Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit hervorheben und ein starkes

Zeichen für weibliche Kompetenz und Power in der Landwirtschaft setzen.“

Im Finale stehen Anna Laura Hübner aus Stuttgart, die auf solidarische Landwirtschaft setzt, Isabel Schmidt aus Thüringen mit ihrem Fokus auf Tierwohl und regionale Stärke sowie Theresa Ungru aus dem Münsterland, die Landwirtschaft und Energiewende erfolgreich verbindet.

QS-Bereichsleiterin Sabrina Melis ist Mitglied der CERES AWARD-Jury und besuchte gemeinsam mit dem Gremium die Höfe der Finalistinnen. Die Siegerin wird am 21. Oktober 2026 bei der Nacht der Landwirtschaft in Berlin bekannt gegeben. www.ceres-award.de



Die Jury:

Ute Volquardsen,
Präsidentin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein; Anke Fritz,
Chefredakteurin
agrarteute; Susanne
Schulze Bockeloh,
Vizepräsidentin Deutscher
Bauernverband; Sabrina
Melis, Bereichsleiterin QS.



LABORKOMPETENZTEST: WENN DIE AVOCADO ZUR HERAUSFORDERUNG WIRD

Für den aktuellen QS-Laborkompetenztest im Rückstandsmonitoring wurde mit der Avocado bewusst eine analytisch anspruchsvolle Prüfmatrix gewählt. Ihr hoher Fettgehalt stellt besondere Anforderungen an die Probenaufbereitung, Extraktion und Quantifizierung von Pflanzenschutzmittelrückständen. Am Test nahmen 93 Labore aus 17 Ländern teil, darunter 82 für das QS-System anerkannte Labore. Insgesamt bestanden 75 Prozent der Teilnehmer die Anforderungen. Die Ergebnisse lagen damit unter dem Niveau vieler vergangener Kompetenztests. Gleichzeitig zeigte sich, dass die Herausforderung beherrschbar ist: 48 Labore identifizierten sämtliche Wirkstoffe korrekt und quantifizierten diese fehlerfrei. Die Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung regelmäßiger Laborkompetenztests zur Sicherung hoher analytischer Standards und einer verlässlichen Rückstandsüberwachung im QS-System.

NEUES GREMIUM: QS-INTEGRITÄTSBEIRAT

Unabhängige, externe Sachverständige überprüfen künftig das QS-System. Die QS-Gesellschafterversammlung hat dafür drei Personen berufen, die den neuen Integritätsbeirat bilden. Ihre erste Amtszeit beträgt drei Jahre. QS hat sein internes Kontrollsystem fest in der täglichen Routine etabliert und seit der Gründung laufend angepasst und weiterentwickelt. Ziel war und ist es, die Integrität und Stabilität des QS-Systems dauerhaft zu sichern. Das neu berufene Gremium bewertet die Maßnahmen zur Systemintegrität und gibt Empfehlungen zur Umsetzung sowie zur Weiterentwicklung. Zur größtmöglichen Transparenz ist zudem ein jährlicher Tätigkeitsbericht geplant. In diesen Tagen berät sich das Gremium erstmals mit Vertretern der QS-Geschäftsstelle.



DIE FLASCHENPOST BEI QS

Der Online-Supermarkt ist neuer QS-Systempartner und hat im Juli sein erstes Systemaudit erfolgreich bestanden. Nach dem REWE-Lieferservice und dem niederländischen Unternehmen Picnic, das seit Oktober 2023 Systempartner von QS ist, setzt damit ein weiterer großer Online-Supermarkt auf die QS-Anforderungen an Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit. Das Unternehmen aus Münster erreicht nach eigenen Angaben mehr als 40 Prozent aller Haushalte in Deutschland und liefert Lebensmittel und Getränke innerhalb von 120 Minuten. Für den Onlinehandel bündelt QS die relevanten Anforderungen in einem eigenen Zusatzmodul.

www.q-s.de/zusatzmodul-onlinehandel





Ein Schwerpunkt der QS-Akademie im Herbst sind Futtermittel-Themen.

QS-AKADEMIE: FORT- UND WEITERBILDUNGSANGEBOTE IM HERBST/WINTER 2026

Im vierten Quartal hat die QS-Akademie eine Reihe von spannenden Fortbildungsangeboten im Programm:

Obst-, Gemüse- und Kartoffelwirtschaft:

19.10.: Hygiene im Betrieb wirksam umsetzen und vermitteln (Online-Seminar)

21. und 28.10.: Richtige Probenahme im Rückstandsmonitoring (Präsenz-Workshop)

12.11.: Daten gezielt nutzen und das QM-System weiterentwickeln (Online-Seminar)

18.11.: Pflanzenschutzmittel sicher einsetzen (Online-Seminar)

24.11.: Risikoanalysen praxisnah erstellen und sinnvoll einsetzen (Online-Seminar)

Futtermittelwirtschaft:

15.10.: Futtermittel sicher transportieren (Online-Seminar)

20.10.: HACCP verstehen und richtig umsetzen (Online-Seminar)

27.10.: Futtermittel richtig kennzeichnen (Online-Seminar)

jederzeit: Lebensmittel, Futtermittel und/oder TNP? – Anforderung an die Zweckbestimmung von Stoffen in der Praxis (Online-Seminar)

jederzeit: Anforderungen der EUDR richtig umsetzen (Online-Seminar)

Lebensmittelwirtschaft:

3.11.: Auditkultur im Unternehmen stärken (Online-Seminar)

3.11. und 10./11.11.: Interne/r Auditor/in werden und sicher auditieren (Hybrid-Workshop)

Tierhaltung:

9.11.: Silomanagement in der Praxis (Online-Seminar für Rinderhalter)

Fleischwirtschaft:

2.11.: Tierschutzgerechte Betäubung und

Betäubungskontrolle bei Rindern und Schweinen (Online-Seminar)

27.11.: Tierschutzgerechte Betäubung und Betäubungskontrolle bei Geflügel (Online-Seminar)

Auditorinnen und Auditoren:

13./14.10.: Grundlagen des Qualitätsmanagements und der Auditmethodik (Präsenz-Workshop)



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



NACHHALTIGKEITSSIEGEL: WIE GEHT EMPCO-KONFORM?

Die neue EmpCo-Richtlinie erhöht die Anforderungen an Nachhaltigkeitsversprechen in der Lebensmittelwirtschaft. Seit Ende September sind entsprechende Aussagen und Siegel nur noch unter klar definierten Voraussetzungen zulässig. Im Fokus stehen insbesondere Nachhaltigkeitssiegel, die auf einem transparenten, glaubwürdigen und zugänglichen Zertifizierungssystem basieren müssen. Praxisnahe Orientierung bietet das Online-Seminar „EmpCo-Richtlinie: Zertifizierungssysteme und Siegel rechtssicher gestalten“ der QS-Akademie. Die Referenten Sascha Schigulski (cibus Rechtsanwälte) und Oliver Thelen (QS) erläutern im Detail die geltenden Anforderungen an Zertifizierungssysteme und zeigen auf, worauf bei der Nutzung von Nachhaltigkeitssiegeln zu achten ist. Dabei stehen konkrete Fragestellungen aus der Unternehmenspraxis im Mittelpunkt. Das Seminar der QS-Akademie vom Juli 2026 ist online verfügbar: www.q-s-akademie.de

DREI FRAGEN AN:



KATRIN SPEMANN

Bereichsleiterin Landwirtschaft und Futtermittel

Du kennst QS fast von Beginn an. Wenn du noch einmal zurückblickst – gibt es Dinge, die Du anders machen würdest?

Der Erfolg gibt uns recht, QS hat sich toll entwickelt. Also sind wir offensichtlich selten falsch abgebogen. Wenn ich heute auf die Zeit zurückblicke, denke ich aber manchmal, dass wir noch besser über unsere gute Arbeit hätten berichten können.

Dein Bereich vereint viele Themen unter einem Dach. Was macht diese Vielfalt für dich besonders spannend und welche Themen begleiten dich im Arbeitsalltag am häufigsten?

Die Themen sind ja eng miteinander verflochten. Es gibt täglich sowohl konkrete Anfragen als auch neue Ansätze bei QS, die in die Praxis umgesetzt werden könnten. Oft geht es um Tierschutz oder Futtermittelsicherheit, manchmal auch um ganz neue Fragen. Es macht mir großen Spaß, dafür Lösungen zu finden, die konkret umgesetzt werden können.

Wenn du an einen typischen Arbeitstag denkst: Was hilft dir, den Überblick zu behalten?

Wir haben oft mit sehr konkreten Fragen zu tun und gleichzeitig mit der langfristigen Entwicklung von QS und ITW. Mein Orientierungspunkt ist letztlich immer die Tierhaltung in der Praxis. Das spornt mich stets aufs Neue an.



Quo vadis, QS?

Wie wurde QS zu dem System, das es heute ist, und wohin entwickelt es sich in Zukunft? Zum 25. Jubiläum sprechen QS-Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs und Dr. Ludger Schulze Pals, Geschäftsführer des Landwirtschaftsverlags Münster, über Meilensteine, Weichenstellungen und Zukunftsperspektiven des QS-Systems sowie der Agrar- und Ernährungswirtschaft.

> **Dr. Alexander Hinrichs:** Wenn ich an die Gründungszeit von QS denke, dann war ich Doktorand und beschäftigte mich mit den Auswirkungen von BSE. Die Marktakteure arbeiteten damals noch nicht so eng zusammen wie heute; eine durchgängige Rückverfolgbarkeit von Produkten gab es nicht. Das war die Situation, in der kluge Menschen die Idee hatten: Wir müssen uns an einen Tisch setzen und nach einer gemeinsamen Lösung suchen, damit zukünftig Lebensmittelskandale verhindert werden und Verbrauchervertrauen wieder aufgebaut wird. Das war die Geburtsstunde des QS-Systems.

Dr. Ludger Schulze Pals: Ich habe zu der Zeit noch auf der staatlichen Seite gearbeitet. Es bedurfte eines Big Bangs, um diese Chance für QS zu bekommen. Das war eindeutig BSE, einer der größten Einschlüsse, die es in die Wertschöpfungskette Lebensmittel bis dahin gegeben hatte. Der Druck auf alle Beteiligten war enorm hoch. Also hat man sich zusammengefunden oder besser gesagt: zusammengerauft. Denn es war ja in der Gründungstunde keine Liebesbeziehung, sondern eher eine arrangierte Hochzeit.

Hinrichs: Liebe war es vielleicht nicht, aber die Beziehung ist bis heute von Wertschätzung geprägt. Ein Kernelement ist, dass die Entscheidungen einvernehmlich getroffen werden. Das heißt: Von den Vertretern der Futtermittelwirtschaft über die Landwirtschaft, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung bis zum Lebensmitteleinzelhandel wird der Konsens gesucht. Gleiches gilt für die Systemkette für Obst, Gemüse und Kartoffeln. Ein gemeinsam verhandeltes Ergebnis ist belastbar und wird von allen mitgetragen.

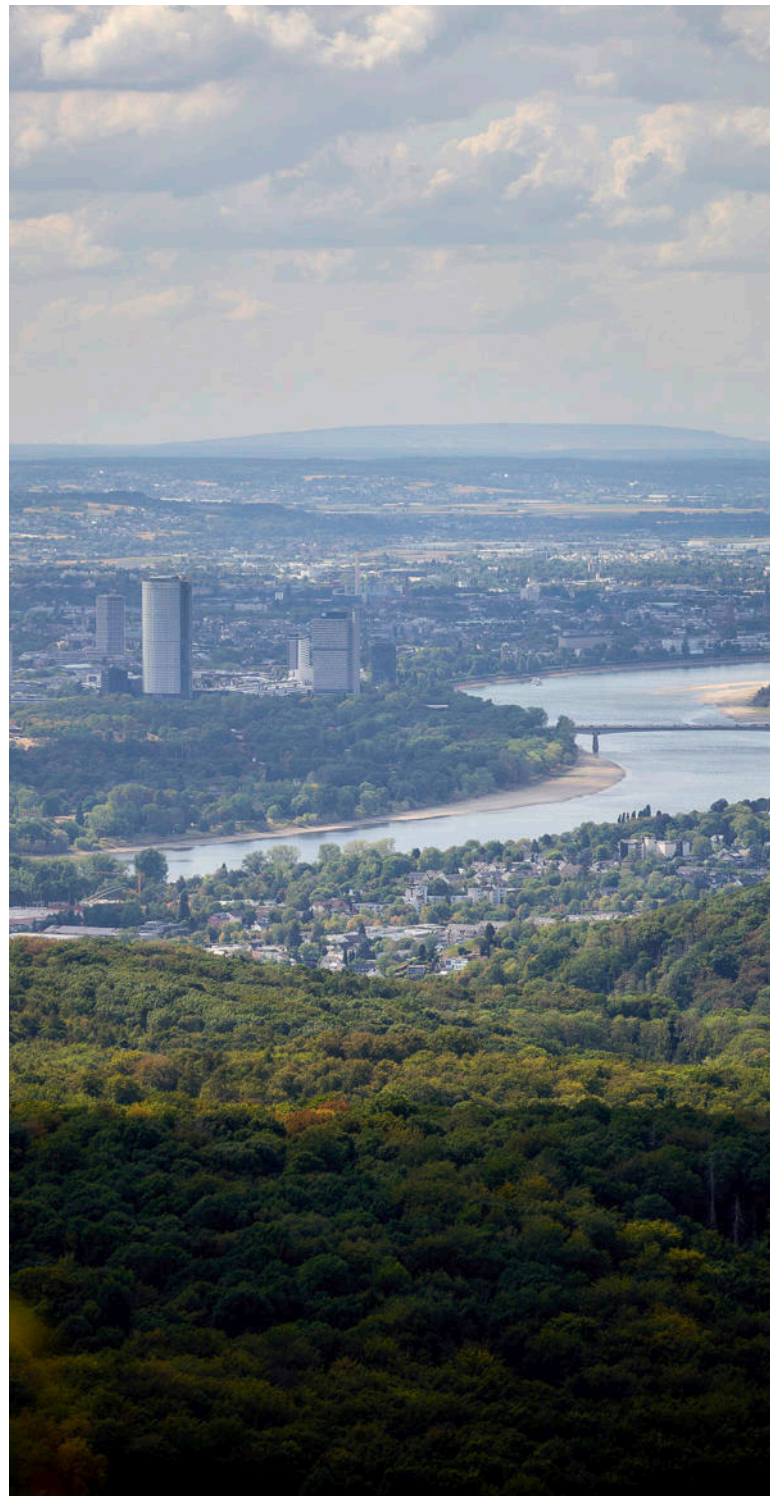
Schulze Pals: Ich halte das für klug, denn QS und auch die Initiative Tierwohl funktionieren nur, wenn die gesamte Kette abgebildet ist.

Hinrichs: Es ist die Einzigartigkeit, dass alle, die an der Wertschöpfung des Produktes beteiligt sind, mit am Tisch sitzen. Es erdet, wenn man sich fragt: Ist das etwas, womit wir uns als Kette beschäftigen müssen? Passt das zu unserem Auftrag der Lebensmittelsicherheit und der Qualitätssicherung?

Schulze Pals: Mich beeindruckten die Anschlussraten, die Sie erreicht haben. In den vergangenen 25 Jahren haben wir viele andere Siegel – Herkunftssiegel, Qualitätssiegel, Sicherheitssiegel – kommen und gehen sehen. QS ist geblieben.

Hinrichs: Wir haben uns immer als ein System von der Wirtschaft für die Wirtschaft verstanden. Unser Auftrag ist ganz klar: Wir müssen uns um unangenehme Dinge kümmern. Wir müssen Vorgaben für Produktionsprozesse definieren, damit keine Gefährdung für die Gesundheit da ist, damit die Tiergesundheit gewährleistet ist. Das müssen wir überprüfen, und das hat niemand gern. Dadurch, dass Vertreter der Branche, Praktiker, die selbst Betriebe haben, über die Prüfkriterien mitentscheiden, haben wir eine Akzeptanz.

Für das Gespräch haben sich die beiden Branchenexperten auch räumlich einen Überblick verschafft: Auf 460 Metern über dem Meeresspiegel trafen sie sich an einem sehr windigen Nachmittag im Hochsommer auf dem Ölberg, dem höchsten Berg des Siebengebirges, mit Rundumblick auf die Eifel, den Westerwald, das Rheintal und die Stadt Bonn.



Schulze Pals: Wenn man solch eine komplizierte Dreiecksbeziehung eingeht, dann ist ja immer die Frage: Wer macht eigentlich wie viel Care-Arbeit? Von Anfang an gab es die Sorge und Kritik, dass insbesondere die Erzeugerseite viel mehr Care-Arbeit erfüllen muss, dass in der Mitte die Verarbeiter schon ein Stück weit den größeren Nutzen haben, weil sie Absatzsicherheit bekommen, und am Ende der Handel der Teil der Beziehung ist, der den größten Nutzen und die wenigste Arbeit damit hat.

Hinrichs: Wenn wir die reine Anzahl der Audits betrachten, finden die meisten Kontrollen in der Landwirtschaft statt, weil wir hier auch die meisten Betriebe haben. Die Kontrolldichte ist in der Landwirtschaft nicht höher als in den anderen Stufen. Das ganze System würde nicht funktionieren, wenn nur ein Glied der Kette einen Benefit davon hätte. Jeder hat etwas davon, und wenn es nur die externe Kontrolle ist, durch die er dokumentieren kann, dass seine Produktionsprozesse in Ordnung sind.

Schulze Pals: Ein großer Nutzen, der gern vergessen wird.

Hinrichs: Umgekehrt kann sich natürlich auch ein QS-zertifizierter Erzeuger oder Tierhalter darauf verlassen, dass sein QS-Abnehmer sorgfältig mit der Ware umgeht. Wie häufig haben die Monitoringprogramme uns schon geholfen, eine verlässliche Aussage zu treffen zu Fragen nach dem Antibiotikaverbrauch in der Tierhaltung, dem Salmonellenstatus oder

dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln bei bestimmten Obst- und Gemüsekulturen. Glücklicherweise können wir gesicherte, vernünftige, neutrale Auskünfte geben. Es gibt aber noch weitere Nutzen für die Systempartner: Jeder Betrieb kann sicher sein, dass seine Lieferanten und Kunden ebenso viel Wert auf Qualität legen wie er selbst. Zudem erhält ein Teilnehmer auch Informationen aus dem System, beispielsweise Benchmarks zum Antibiotikaeinsatz oder zu den Schlachtbefunddaten. Das hilft, einen Betrieb zu optimieren. Wir müssen uns bewusst sein, dass es ohne Qualitätssicherung bei so sensiblen Produkten wie frischen Lebensmitteln nicht geht. Der Vorteil eines einheitlichen Branchenstandards ist, dass der einzelne Betrieb nicht viele verschiedene Kundenstandards erfüllen muss. Und schließlich: Mit einem transparenten Qualitätssicherungssystem erhält man das Wichtigste – das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher.

Schulze Pals: In gewisser Weise ist so eine Lizenz zum Produzieren entstanden. Einen Punkt verstehe ich allerdings bis heute nicht: Wir haben ein einheitliches System für Futtermittel, Fleisch, Obst und Gemüse – warum brauchen wir für Milch ein eigenständiges System?

Hinrichs: In der Vergangenheit wollten Milch- und Fleischwirtschaft unterschiedliche Wege gehen. Gerade in der jüngsten Zeit ist aber die Zusammenarbeit von QS mit dem Standard QM-Milch deutlich besser geworden. So arbeiten wir unter



DR. ALEXANDER HINRICHS ...

... ist seit 2021 Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. Er ist außerdem seit ihrer Gründung 2015 Geschäftsführer der Initiative Tierwohl, die er bis heute als einer von zwei Geschäftsführern leitet. Der promovierte Agrarökonom war zuvor in verschiedenen Funktionen bei QS tätig, zuletzt als Leiter des Controllings.

DR. LUDGER SCHULZE PALS ...

... ist seit 2019 Geschäftsführer des Landwirtschaftsverlags Münster. Nach seiner Promotion war Schulze Pals in mehreren Ministerien auf Landes- und Bundesebene tätig, zuletzt als stellvertretender Abteilungsleiter für Landwirtschaft, Gartenbau und ländlichen Raum in NRW. Von 2009 bis zu seiner Berufung in die LV-Geschäftsführung war er Chefredakteur von top agrar, dem auflagen- und reichweitenstärksten deutschsprachigen Fachmagazin der Agrarbranche.



anderem daran, wie wir die Anforderungen zukünftig harmonisieren, sodass wir im gleichen Audit beide Anforderungen abdecken können.

Schulze Pals: Mein Rat und mein Wunsch wären, dass ich es noch erleben darf, dass sich QS und QM-Milch zusammenschließen.

Hinrichs: Ein Schulterschluss beider Systeme hätte sicher manche Vorteile, aber man muss hier sehr sorgfältig sein. Die Vergangenheit hat gezeigt, dass wir uns manche Entwicklungen sicherlich schneller gewünscht hätten, am Ende hat sich aber ausgezahlt, dass wir uns die Zeit genommen haben, um alle Beteiligten in der Branche mitzunehmen. Bestes Beispiel aus der Vergangenheit ist die Entwicklung der Initiative Tierwohl. Aber auch aktuelle Themen wie entwaldungsfreies Soja, Nachhaltigkeitsstandards in der Obst- und Gemüseproduktion bis hin zu dem letzten prominenten Beispiel der QS-Klimaplatform für die schweinehaltenden Betriebe – die setzten alle voraus, dass man überhaupt eine Basis hat, auf der man gemeinsame Branchenlösungen entwickeln kann. Die Beratung von auffälligen Betrieben in der Tierhaltung ist nur aufgrund unserer Monitoringprogramme möglich. Und wir sanktionieren auffällige Betriebe nicht nur, sondern wir wollen, dass sie besser werden und weiter am System teilnehmen können.

Schulze Pals: Für mich ist auffällig, dass häufig Krisen Auslöser für große Entwicklungsschritte waren. Aus meiner Sicht wäre es wünschenswert, wenn QS und die Gremien von

QS die Entwicklung der Agrar- und Ernährungswirtschaft so antizipieren würden, dass man noch viel stärker vor der Welle ist. Ich nehme wahr, mit der Klimaplatform tun Sie das ein Stück weit. Ist das schon ein Mindset-Wechsel?

Hinrichs: Die Klimaplatform würde ich als Beispiel dafür nehmen. Im Obst- und Gemüsebereich könnte man die Punkte Biodiversität, Wassereinsatz, Sozialstandards bei der Ernte anführen, wo wir sehr schnell mit Angeboten im Markt waren. Ebenso mit unserem Modul für nachhaltigeres Soja. Zu unserem Grundverständnis gehört eben auch, dass wir uns als QS mit den Aufgaben beschäftigen, für die die Branche einen gemeinsamen Handlungsbedarf identifiziert hat.

Schulze Pals: Sie sind auch in der Kommunikation zumindest in die breite Öffentlichkeit hinein zurückhaltend. Mit der hohen Anschlussquote, mit der Breite und Verankerung in der Lebensmittelkette darf QS doch selbstbewusster und offensiver argumentieren.

Hinrichs: Es ist tatsächlich so, dass QS in der Vergangenheit moderat in der Kommunikation in die breite Öffentlichkeit war. In Teilen hat sich das aber in den letzten Jahren gewandelt. So veröffentlichen wir seit drei Jahren die „QS-Studie“, in der wir das Thema Lebensmittelsicherheit für die breite Öffentlichkeit aufbereiten. Lebensmittelsicherheit ist für die meisten Verbraucher jedoch heutzutage eine Selbstverständlichkeit. Botschaften und Nachrichten dazu dringen nicht immer in der gewünschten Form durch. Ich würde mir wünschen, dass



„ Ich nehme nach wie vor Vorbehalte seitens der öffentlichen Verwaltung wahr, was die Leistung der Wirtschaft betrifft. “

Dr. Alexander Hinrichs

wir mit unseren Botschaften eine breitere Resonanz erreichen, weil Lebensmittelsicherheit eben alles andere als eine Selbstverständlichkeit ist. Aber wir wissen, das ändern wir nicht im Handumdrehen, sondern wir müssen kontinuierlich daran arbeiten, als Informationsquelle auch wahrgenommen zu werden.

Schulze Pals: Glaubwürdigkeit muss man sich erarbeiten, das ist das eine, aber müsste QS nicht auch noch viel stärker den Anspruch formulieren: Wir sind vor der Welle und setzen die Standards für uns in der Kette so, dass der Gesetzgeber erst gar nicht auf die Idee kommt, Regelungen für die Branche zu treffen, weil die Branche ihre Produktion selbst im Griff hat?

Hinrichs: Ich bin der festen Überzeugung, der Staat sollte sich auf das konzentrieren, was die Wirtschaft nicht kann. Wir haben ein Qualitätssicherungssystem aufgebaut, das in vielen Bereichen strenger und lückenloser ist, als es die gesetzliche Grundlage fordert. Wir haben seit vielen Jahren gute Erfahrungen mit Public-Private-Partnership-Modellen mit Kreisveterinärämtern. Die Landwirte haben im Rahmen der Zusammenarbeit zwischen öffentlicher Hand und QS die Möglichkeit, ihr Einverständnis zu geben, dass bestimmte Informationen über ihre Betriebe aus dem QS-System den Veterinärämtern zur Verfügung gestellt werden. Das nutzen diese dann zur Risikobewertung und konzentrieren sich bei ihren Überprüfungen eher auf die Betriebe, die nicht am QS-System teilnehmen. Ich sehe ein großes Potenzial in weiteren Public-Private-Partnership-Vereinbarungen. So könnte Doppelaufwand vermieden werden. Schlankere Strukturen würden Staat und Wirtschaft entlasten.

Schulze Pals: Das Beispiel Tierwohl zeigt ja die ungeliebten staatlichen Versuche, das Thema in praktikable Rechtsnormen zu überführen. Da sieht man gut, wo die Limitierungen sind und wo im Zweifel die privaten Systeme längst viel weiter sind. Warum tun wir uns in Deutschland so schwer, diese Public-Private-Partnerships zu etablieren?

Hinrichs: Ich denke, wir müssen etwas mutiger sein, die Leistungen, die die Wirtschaft erbringt, zu kommunizieren. Ich nehme nach wie vor Vorbehalte seitens der öffentlichen Verwaltung wahr, was den Beitrag der Wirtschaft betrifft. Ich werbe dafür, dass sich der Staat zukünftig offener für eine Partnerschaft mit der Wirtschaft zeigt. Umgekehrt müssen auch aufseiten der Wirtschaft Hemmungen hinsichtlich einer Zusammenarbeit mit dem Staat fallen. Vertrauen bekommen wir nur, indem wir uns öffnen und nicht die Scheu haben und sagen: Das sind Wirtschaftsdaten und die bleiben in der Wirtschaft und auf der anderen Seite: Das sind hoheitliche Daten, die bleiben in der Behörde.

Schulze Pals: Es bedarf einer beidseitigen Vertrauensbeziehung.

Hinrichs: Ja. Und natürlich ist es wichtig, dass wir bei dem Thema Datenschutz sehr sensibel sind. Bei zukünftigen Themen wie zum Beispiel der CO₂-Bilanzierung auf landwirtschaftlichen Betrieben sehe ich zumindest erneut die Gefahr, dass sich zunächst die Wirtschaft auf den Weg macht und später der Staat beschließt, das Gleiche aber hoheitlich noch einmal separat erfassen zu wollen. So etwas haben wir bereits mit der staatlichen Haltungskennzeichnung erlebt und ich hoffe, dass wir alle daraus gelernt haben.

Schulze Pals: Es ist aber in der Wertschöpfungskette für Lebensmittel nicht in der Klarheit gelungen, deutlich zu machen, dass die Branche der Taktgeber sein sollte und sich nicht vom Takt anderer abhängig machen sollte. Wenn wir die Kernfunktion von QS ernst nehmen, nämlich die Lizenz zum Produzieren und zum Verkaufen von Lebensmitteln nachhaltig sicherzustellen, dann ist es eine Kernaufgabe, die Themen der kommenden Jahre zu identifizieren, die diese Lizenz gefährden können.

Hinrichs: Das Beispiel Klimabilanz ist eines, an dem wir zeigen können, dass wir das sehr genau im Blick haben. Es gibt inzwischen dafür Berichtspflichten für Unternehmen, und wir helfen ihnen dabei, diese zu erfüllen. Dafür vertrauen sie uns teilweise Betriebsdaten an, weil sie wissen, dass wir Daten sicher managen können. Wir haben gezeigt, dass wir bei diesem Thema, das für die gesamte Branche relevant ist und wo es eine praxistaugliche Lösung braucht, diejenigen sein können, die einen solchen Prozess unterstützen, moderieren und in die Umsetzung bringen. Was die Zukunft von QS angeht, so würde ich mir wünschen, dass wir die Systemkette noch vervollständigen. Es gibt andere Absatzkanäle, die Außer-Haus-Verpflegung in allen ihren Facetten – da sehe ich große Potenziale. Wir sind auch im Obst- und Gemüsebereich gefordert. Wie können wir uns als sehr stark national fokussiertes System integrieren in eine Landschaft der internationalen Standardgeber, wo wir aber die nationalen Besonderheiten berücksichtigen? Und bei aller Weiterentwicklung ist wichtig, dass wir hin und wieder innehalten und uns fragen: Ist die Entwicklung richtig gewesen? Braucht es manche Dinge vielleicht nicht mehr in der Ausführlichkeit? Wir prüfen derzeit die Verschlinkung unserer Leitfäden und Anforderungen. Ist die Prüfsystematik, die wir haben, noch die richtige? Ich denke, wir sind gefordert, zukünftig noch mehr Erkenntnisse aus den Monitoringprogrammen in die Audits einfließen zu lassen und daraus eine andere Art der Risikobewertung zu erarbeiten.

Schulze Pals: Wir hatten eingangs festgestellt, dass QS nicht das Kind einer Liebesbeziehung, sondern einer arrangierten Ehe ist. Aus meiner Sicht müsste man QS dennoch erfinden, wenn es dieses System noch nicht gäbe. Auf jeden Fall herzlichen Glückwunsch zu 25 Jahren QS! <

„ Es ist in der Wert-
schöpfungskette
Lebensmittel nicht in
der Klarheit gelungen,
deutlich zu machen,
dass die Branche der
Taktgeber sein sollte. “

Dr. Ludger Schulze Pals



25 JAHRE
C/QS

2001
Gründung
des QS-
Systems

2002
Integration
der Futter-
mittel-
wirtschaft

2003
Ereignis-
und Krisen-
management

**25 JAHRE EINSATZ FÜR
SICHERE LEBENSMITTEL**



25 JAHRE
C/QS

25 JAHRE
C/QS

25 JAHRE
C/QS

25 JAHRE
C/QS

25 JAHRE
C/QS

2003

QS-Salmonellen-
monitoring

2004

Internationale
Anerkennung
von Standards

2004

QS-Fach-
gesellschaft
für Obst,
Gemüse und
Kartoffeln

2004

QS Fach-
gesellschaft
Geflügel

2005

QS-Rück-
stands-
monitoring

2005

Laborkompetenz-
test für Rück-
standsanalysen

2008

QS-Futter-
mittel-
monitoring

2012

QS-Anti-
biotika-
monitoring

2012

QS-Wissen-
schafts-
fonds

2013

Unange-
kündigte
Audits

2014

Integration von
Elterntier-
betrieben und
Brütereien

2015

Logistik-
standard Obst,
Gemüse,
Kartoffeln

2017

Befunddaten-
bank und
Tiergesundheits-
indices

2019

ASP-Risiko-
ampel

2020

QS-Akademie

2023

Erste QS-Studie
„Wie sicher
essen wir
Deutschen?“

2023

Qualitätssiche-
rung für
Heimtierfutter

2023

Digitale
Cross-Checks
zur Rückver-
folgbarkeit

2024

QS-Modul
Soja^{plus}

2024

Freiwillige
QS-Inspektion
Nachhaltigkeit
(FIN)

2024

Tiergesund-
heitsberatung

2025

QS-Klima-
plattform

25 JA



25 JAHRE



25 JA



Extrem hohes Niveau

Wie die Gesellschafter die Erfahrungen mit QS einschätzen, berichteten sie vor der Kamera. Das vollständige Video sehen Sie ab Oktober auf der QS-Website.

GESELLSCHAFTER QS QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH

Markus Mosa, Edeka Zentrale Stiftung & Co. KG:

„Die Etablierung des QS-Systems vor 25 Jahren war ein Meilenstein für die Branche. Als Wirtschaft sind wir selbst aktiv geworden und übernehmen Verantwortung für die Sicherheit und Qualität unserer Produkte. QS hat seit seiner Gründung dazu beigetragen, dass wir in Deutschland ein extrem hohes Sicherheitsniveau bei Lebensmitteln haben. Das, was wir geschaffen haben, ist einzigartig.“



Jörg Migende, Deutscher Raiffeisenverband e.V.:

„Mehr als 165.000 Systempartner sichern heute die Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel – vom Landwirt bis zur Ladentheke. Für die oftmals genossenschaftlich geprägte Agrar- und Ernährungswirtschaft ein starkes Zeichen.“



Stefanie Sabet, Deutscher Bauernverband e.V.:

„Für die deutsche Landwirtschaft ist die Schaffung von Transparenz und die Bestätigung unserer guten Arbeit essenziell. QS bietet uns die Plattform, dies glaubwürdig über den Hof hinaus zu zeigen.“



Alle Videos finden Sie hier:
www.q-s.de/25-jahre-videos



Steffen Reiter, Verband der Fleischwirtschaft e.V.:

„Gerade im Fleischbereich hat QS viel bewegt: Das System schafft Vertrauen bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern und bringt Landwirtschaft, Fleischwirtschaft, Verarbeitung und Handel an einen Tisch. Dafür sagen wir: „Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!“

**Horst Koller, Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.:**

„Ob Industrie oder Handwerk – Hygiene und lückenlose Rückverfolgbarkeit sind in der Wurst- und Schinkenproduktion entscheidend. QS liefert die Standards für höchste Produktsicherheit und das Vertrauen der Verbraucher.“

GESELLSCHAFTER QS FACHGESELLSCHAFT GEFLÜGEL GMBH**Hans-Peter Goldnick, Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.:**

„Die DNA von QS ist das Bereitstellen eines verlässlichen Rahmens für Qualität, Lebensmittelsicherheit und lückenlose Transparenz über alle Erzeugungsstufen. Für uns Geflügelhalter bedeutet das, Verantwortung zu übernehmen und die hohen Standards unserer Produktion jeden Tag nachprüfbar einzuhalten und weiterzuentwickeln.“



GESELLSCHAFTER QS FACHGESELLSCHAFT OBST, GEMÜSE, KARTOFFELN

Andrea Reuer, Bundesausschuss Obst und Gemüse e.V.:

„Die Produktion von Obst und Gemüse ist unsere Lebensaufgabe. Wir sind mit ganzem Herzen Gärtner und Landwirte. Für uns ist es wichtig, dass wir mit QS ein Qualitätssicherungssystem haben, dass uns unterstützt und den Verbrauchern – sowie anderen Marktteilnehmern – die hohe Qualität unserer Produkte belegt.“



**Dr. Christian Weseloh, Bundesvereinigung
der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V.:**

„Das ist eine Win-win-Situation, die gesamte Lebensmittelkette, vom Anfang, vom Produzenten bis zum Konsumenten, profitiert von den Leistungen von QS.“



Laura Lafuente, Zentralverband Gartenbau e.V.:

„Gerade im vielfältigen Gartenbau ist das Thema Nachhaltigkeit zentral. QS hilft uns, diese Verantwortung von der Aussaat bis zur Ernte für die Branche praktikabel umsetzbar und überprüfbar zu machen – das ist zukunftsfähig für unsere Branche.“





Dr. Andreas Brügger, Deutscher Fruchthandelsverband e.V.:

„Im Fruchthandel ist Rückverfolgbarkeit und eine lückenlose Kühlkette absolut entscheidend. QS liefert uns das nötige System, um Herkunft und Qualität über alle Lieferketten hinweg zu garantieren.“



Olaf Feuerborn, Union der Deutschen Kartoffelwirtschaft e.V.:

„Als Kartoffelwirtschaft sind wir ein wichtiger Rohstofflieferant. QS sichert die Qualität und Rückverfolgbarkeit unserer Produkte vom Anbau an und gibt uns damit eine wichtige Rolle im System.“



Luc Vanoirbeek, Verbond van Belgische

Tuinbouwcoöperaties vzw: „Die internationale Zusammenarbeit ist entscheidend, um Qualitätssicherung über Ländergrenzen hinweg zu gewährleisten. QS bietet hierfür einen vorbildlichen und verlässlichen Rahmen für unsere Erzeuger.“



Richard Schouten, GroentenFruit Huis:

„Die Herausforderungen für die Obst- und Gemüsebranche sind groß. Daher ist es wichtig, dass über QS die Partner eine gute Zusammenarbeit haben. Und über die nationalen Grenzen hinweg tragfähige Lösungen erarbeiten.“

42

ist unser
Durchschnittsalter.



87

schlagende Herzen
für Qualitätssicherung.



77%
von uns sind weiblich,
23%
von uns sind
männlich.



1,5 Mio.
E-Mails verschicken
wir jährlich.



37%
von uns sind
Agrarwissenschaftler,
36%
Ökotröphologen oder
Lebensmittelchemiker.



25 JAHRE **Q|QS**

QS – das sind wir

Zahlen und Fakten aus
der QS-Geschäftsstelle

16.500

Tassen Kaffee pro Jahr
sind unser Treibstoff.



13

Sprachen
sprechen wir.



38%

von uns sind
mehr als 10 Jahre
bei QS.

76%

der Trainees haben ihre
Ausbildung erfolgreich bei
uns abgeschlossen.



Der längste
Arbeitsweg beträgt

108 km.

12

ausgebildete
Brandschutzhelfer
haben wir im
Unternehmen.



2.228,7 km

für die gute Sache sind wir in
den vergangenen Jahren
beim Bonner Firmenlauf
gelaufen.



200.000 km

im Jahr legen unsere
Sonderauditorinnen und
-auditoren zurück.



6.000-

mal hat unser
digitaler Kollege auf der
Website Fragen
beantwortet.

36%

fahren mit dem
ÖPNV zur Geschäftsstelle,
15% kommen mit dem
Rad oder zu Fuß und
49% mit dem Auto.

154.040

Stunden Telefonbereit-
schaft haben wir
am QS-Krisen-
telefon geleistet.



Seit ihrem Start im Mai 2020
hat die QS-Akademie **192** Online-
Seminare und **33** Präsenz-
Workshops mit insgesamt rund
17.500 Teilnehmern
veranstaltet.



CHECK-UP

An einer von der Hochschule Geisenheim wissenschaftlich begleiteten Studie wurden auf sechs Erzeugerbetrieben Betriebsdaten erhoben und ausgewertet, um verschiedene Methoden zur Berechnung von Treibhausgasemissionen in der Praxis zu testen und zu vergleichen.

QS-KLIMAPLATTFORM FÜR ERZEUGER: ERFOLGREICHE KLIMABILANZ

Die Praxistests zur CO₂-Bilanzierung im Anbau von Kartoffeln, Zwiebeln und Möhren wurden erfolgreich abgeschlossen. Die Ergebnisse zeigen, dass sich sowohl die BEK- als auch die PEFCR-Methodik grundsätzlich eignen, um Treibhausgasemissionen zu berechnen und wesentliche Emissionstreiber zuverlässig zu identifizieren. Aufgrund unterschiedlicher methodischer Rahmenbedingungen, insbesondere hinsichtlich der Anforderungen an die zu verwendenden Emissionsfaktoren, sind die absoluten Emissionswerte jedoch nicht direkt miteinander vergleichbar. Zudem verdeutlichen die Ergebnisse, dass keine klaren systematischen Unterschiede zwischen Betriebsgröße oder Anbauregion bestehen. Wesentliche Emissionstreiber sind vielmehr das betriebliche Management, insbesondere

die Düngung, die Bewässerung und der damit verbundene Energieverbrauch. Eine Gegenüberstellung flächen- und produktbezogener Ergebnisse zeigt außerdem einen starken Einfluss des Ertragsniveaus auf: Hohe flächenbezogene Emissionen können durch hohe Erträge relativiert werden, während niedrige Erträge zu deutlich höheren produktbezogenen Emissionen führen können.

Auf Basis der Studienergebnisse soll im nächsten Schritt eine praxistaugliche Lösung entwickelt werden, mit der Erzeuger ihren CO₂-Fußabdruck einfach berechnen, dokumentieren und Schritt für Schritt verbessern können. Im Fokus steht dabei eine standardisierte und möglichst unkomplizierte Datenerfassung, die sich auf die wesentlichen Emissionstreiber konzentriert.



1.000

**Betriebe machen
Nachhaltigkeit sichtbar**

NACHHALTIGKEIT: MEILENSTEIN BEI FIN

Die Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN) von QS hat einen wichtigen Meilenstein erreicht: Mehr als 1.000 Erzeugerbetriebe und Unternehmen der Obst-, Gemüse- und Kartoffelbranche nehmen am freiwilligen Nachhaltigkeitsstandard teil. Seit der Einführung Anfang 2024 bietet FIN Erzeugerbetrieben, Handelsunternehmen sowie Betrieben der Be- und Verarbeitung die Möglichkeit, ihre Nachhaltigkeitsleistungen im Rahmen bestehender QS- beziehungsweise QS-GAP-Audits unabhängig prüfen und mit einem Zertifikat dokumentieren zu lassen. Die hohe Beteiligung unterstreicht den Bedarf an praxistauglichen und transparenten Lösungen für die strukturierte Erfassung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen. Aktuell umfasst FIN die Handlungsfelder Biodiversität, Wassereffizienz für Erzeugerbetriebe und Nachhaltigkeitsmanagement für den Großhandel.

www.q-s.de/FIN



Fotos: Adobe Stock



QS UND ITW: TEST FÜR BIO-FLEISCH

QS und die Initiative Tierwohl (ITW) haben im Juli 2026 ein Pilotprojekt zur Verwendung von Bio-Fleisch in QS- und ITW-ausgelobten Fleischerzeugnissen sowie Fleischzubereitungen gestartet. Ziel ist es, Vermarktungswege von Bio-Rohstoffen im QS-System und der ITW zu ermöglichen und gemeinsam mit den Bio-Anbauverbänden für die beiden Systeme weiterzuentwickeln. Das eingesetzte Bio-Fleisch muss aus Betrieben stammen, die nach den Richtlinien eines in Deutschland tätigen Bio-Anbauverbands zertifiziert sind. Die Tiere müssen zudem in QS-lieferberechtigten Betrieben geschlachtet und zerlegt werden. Der zulässige Bio-Anteil liegt bei maximal 15 Prozent bezogen auf die monatliche Gesamtmenge. Im Rahmen des Projekts erfassen Herstellungsbetriebe dazu ihre Mengen über eine standardisierte Meldung und übermitteln diese Daten an die QS- und ITW-Geschäftsstelle. QS/ITW werten die eingesetzten Mengen aus. Auf Basis dieser Ergebnisse entscheiden die zuständigen QS- und ITW-Gremien voraussichtlich im Januar 2027 über das weitere Vorgehen.

QS-ANALYTICS: NEUE APP ZUR AUSWERTUNG VON SCHLACHTBEFUNDDATEN

Mit QS-Analytics bietet QS Systempartnern, die Rinder halten, sowie QM-Milch-Betrieben ab sofort eine neue Web-App zur Auswertung von Schlachtbefunddaten. Die Plattform ermöglicht das anonyme Benchmarking mit vergleichbaren Betrieben, unterstützt das Gesundheitsmanagement und zeigt Verbesserungsansätze auf. Die Datensouveränität bleibt vollständig beim Tierhalter.

analytics.q-s.de



ERNTEHYGIENE: UNTERSCHIEDLICHE ERGEBNISSE BEI QS-STICHPROBENAUDITS

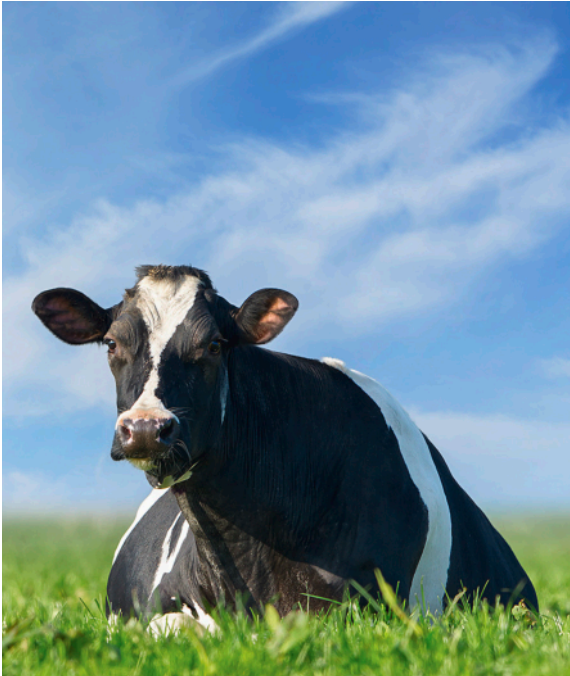


Wo mit der Hand gepflückt wird, ist Erntehygiene besonders wichtig.

Die QS-Anforderungen an die Erntehygiene standen im Mittelpunkt von 26 QS-Stichprobenaudits. Diese dienten dazu, die Hygienestandards in den Betrieben weiter zu stärken. Im Fokus standen Spargel, Erdbeeren, Salat und Kirschen und damit allesamt Kulturen, die mit den Händen geerntet und somit in Bezug auf die Erntehygiene besonders relevant sind. Die Auditorinnen und Auditoren richteten ihr Augenmerk vor allem auf die Verfügbarkeit und Nutzung von Feldtoiletten und Einrichtungen für die Händehygiene und begutachteten, wie Verpackungsmaterial gelagert ist. Außerdem prüften sie, ob Hygieneanweisungen des Betriebs auch eingehalten werden und ob die Betriebe regelmäßig Hygieneschulungen für

Erntekräfte durchführen und dies auch dokumentieren. Die Ergebnisse fallen überwiegend positiv aus: 21 Betriebe bestanden die Audits erfolgreich und überzeugten mit einer guten Hygienepaxis sowie funktionierenden Hygienekonzepten. In fünf Betrieben wurden Abweichungen festgestellt, beispielsweise bei der Anzahl oder der Ausstattung sanitärer Einrichtungen oder bei der Dokumentation von Hygieneschulungen. Erstmals überprüfte QS zudem im Rahmen einer Vorverfolgung Betriebe, die im Vorjahr zeitweise für einzelne Produkte oder den gesamten Standort im QS-System gesperrt waren. Dabei wurde kontrolliert, ob während der Sperrzeit weiterhin QS-Ware vermarktet wurde.





QM-Milch und ITW rücken zusammen: Kühe des Standards QM+++ sind dem ITW-Programm „Auslauf/Weide“ zugeordnet.

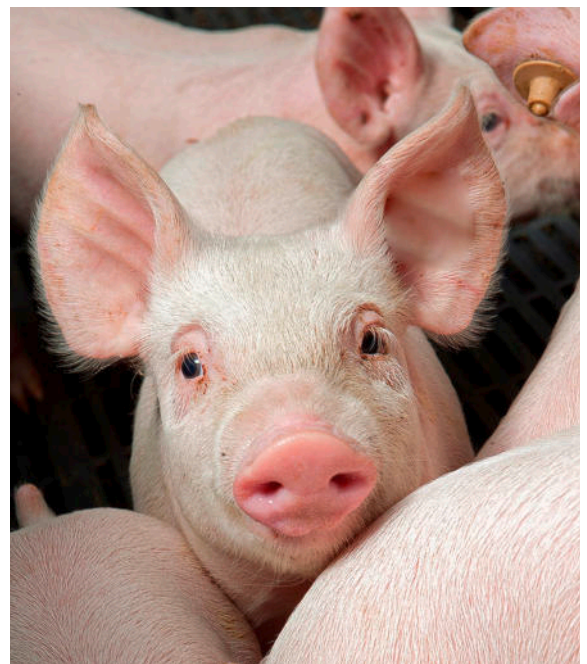
QM-MILCH UND ITW: WEITERE ZUSATZMODULE ANERKANNT

Die Anerkennung des QMilch-Programms für die Initiative Tierwohl (ITW) wurde erweitert: Ab sofort können Schlachtkühe aus Betrieben mit den Zusatzmodulen QM++ und QM+++ als ITW-Ware in dem entsprechenden ITW-Programm vermarktet werden. QM++ wird dem ITW-Programm „Frischlufstall“ (Haltungsformstufe 3) zugeordnet, QM+++ dem Programm „Auslauf/Weide“ (Haltungsformstufe 4). Die Zuordnung von QM+ für „Stall plus Platz“ bleibt weiterhin bestehen.

Voraussetzung ist, dass die Betriebe in der ITW-Datenbank mit dem jeweiligen QMilch-Zusatzmodul als lieferberechtigt geführt werden. Die Anzeige ist sowohl über die öffentliche ITW-Suchfunktion als auch über die Schnittstellen der Schlachtbetriebe sichtbar. Zudem ist eine Vermarktung in niedrigeren Programmen des ITW-Systems (Downgrading) möglich.

INITIATIVE TIERWOHL: FERKELFONDS VERLÄNGERT

Für Ferkelerzeuger wird das Tierwohlgeld von 4,50 Euro je Ferkel für Lieferungen an ITW-Mäster voraussichtlich weiterhin bis Ende April 2027 aus dem Ferkelfonds finanziert. Ab dem 1. Mai 2027 soll die Finanzierung dann vollständig über den Markt erfolgen. Mit der Verlängerung erhalten Ferkelerzeuger, Ferkelaufzüchter und Schweinemäster mehr Zeit, um Lieferbeziehungen aufzubauen und die Anforderungen an die Nämlichkeit entlang der Wertschöpfungskette umzusetzen. Zusätzlich bietet die ITW im Oktober 2026 eine weitere Registrierungsphase für Ferkelaufzüchter an. Die Auditierung neu angemeldeter Ferkelaufzüchter soll ab November 2026 beginnen.

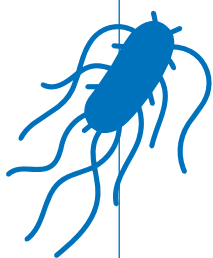


Wer Ferkel erzeugt, erhält noch länger Geld aus dem ITW-Ferkelfonds als bisher geplant.

Salmonellen im Blick halten

Salmonellen sind widerstandsfähige Bakterien, die unter anderem über kontaminierte Futtermittel in die Tierbestände und die Lebensmittelkette gelangen und schwere Magen-Darm-Erkrankungen auslösen können. Daher sind Prävention, Monitoring und ein klares Vorgehen im Kontaminationsfall wichtig.

Vorbeugung: konsequente Hygiene



- regelmäßige Reinigung und Desinfektion
- reinigungsfreundliche Bau- und Anlagengestaltung
- BelüftungsfILTER regelmäßig wechseln
- Wassergehalt der Ware senken (Trocknung)
- Kondensation in der Produktion vermeiden
- Schädlingsprävention und -monitoring

Monitoring

Regelmäßiges Monitoring (einschließlich Umweltproben) hilft Futtermittelunternehmen, ihren standortindividuellen Salmonellenstatus im Blick zu behalten. In Deutschland müssen, anders als in anderen EU-Ländern, alle positiven Salmonellenbefunde unabhängig vom nachgewiesenen Serotyp der zuständigen Behörde gemeldet werden.

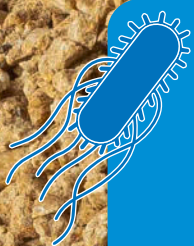
Vorgehen bei positivem Befund

Sofortige
Sperrung und ggf.
Rückruf der Ware

Behörde
informieren und
einbinden

Ursachenanalyse
durchführen

Meldung
an QS



Empfohlene Maßnahmen

Ein positiver Befund erfordert ein schnelles und systematisches Vorgehen, um eine Ausbreitung der Salmonellen zu verhindern und das Risiko für Tiere, Lebensmittel und die Futtermittelkette zu minimieren. Es sollte eine gründliche Reinigung und Desinfektion betroffener Anlagen, Lager und Transportmittel, die Prüfung möglicher Eintragspfade (z.B. über Schädlinge) sowie ein angepasstes Monitoring einschließlich Staub- und Wischproben erfolgen.



Wiederverwendung kontaminierter Ware?

Eine Wiederverwendung ist in Abstimmung mit der Behörde nur nach wirksamer, nachgewiesener Behandlung möglich, etwa durch thermische Hygienisierung wie Pelletieren, Expandieren oder Extrudieren bei Temperaturen von 65 bis 85 °C, Behandlung mit organischer Säure (Ameisen-, Propion- oder Milchsäure) oder eine Kombination aus Pelletieren und Säureeinsatz. Sofern eine Behandlung nicht möglich ist, muss die Ware ordnungsgemäß entsorgt werden.

Parameter	Anzahl der Analysen	Anzahl der Überschreitungen ¹	Überschreitungen des QS-Richtwertes	Futtermittel mit Überschreitung
Aflatoxin B1	4.001	0	28 (0,70%)	Mais/-erzeugnisse (8x) / Heu/-silage (5x) / Luzerne (4x) Sojabohnenextraktionsschrot/-futter (3x) / Milchleistungsfutter (2x) / Gerste, Getreidemehl, Grassilage, inaktivierte Hefen, Sonnenblumenextraktionsschrotfutter, Weizen (je 1x)
antibiotisch wirksame Substanzen	26.220	29 ² (0,11%)	–	Eigenmischung Schweinemast (16x) / Eigenmischung Rindermast (7x) / Eigenmischung Sauen (3x) / Eigenmischung Ferkel (2x) / Alleinfuttermittel für Sauen (1x)
Blausäure	37	0	–	–
Deoxynivalenol, Vomitoxin (DON)	5.174	0	0	–
Dioxine	3.769	0	–	–
dioxinähnliche PCB	3.710	0	–	–
nicht-dioxinähnliche PCB	3.599	0	–	–
Summe der Dioxine und dioxinähnlichen PCB	1.902	0	–	–
Fumonisine B1/B2	618	0	–	–
Methanol	4	–	1 (25%)	Pflanzenrohglycerin
Ochratoxin A (OTA)	2.681	0	–	–
PAK	635	–	0	–
Pflanzenschutzmittelrückstände	481.684	9 ³ (0,002%)	–	Sojabohnen/-extraktionsschrot, Zuckerrübenenerzeugnisse (je 2x) / Karottenflocken, Luzerne, Mais, Roggen, Rapskuchen, Melasse, Zuckerrübenpressschnitzel, melassiert (je 1x)
Salmonellen	9.596	16 (0,17%)	–	Rapskuchen/-extraktionsschrot (3x) / Ergänzungsfuttermittel für Mastschweine, Malzkeime, Sojabohnenextraktionsschrot (je 2x) / Alleinfuttermittel für Legehennen, Alleinfuttermittel für Mastschweine, Eigenmischung Geflügelelterniere, Eigenmischung Sauen, Eigenmischung Schweinemast, Ergänzungsfuttermittel für Kälber, Milchleistungsfutter (je 1x)
Arsen (As)	5.770	0	–	–
Blei (Pb)	5.814	0	–	–
Cadmium (Cd)	5.814	0	–	–
Quecksilber (Hg)	5.770	0	–	–
Nickel (Ni)	442	–	0	–
T2/HT2-Toxine	813	2 (0,25%)	–	Haferschälkleie (2x)
tierische Bestandteile	1.284	0	–	–
unlösliche Verunreinigungen	31	0	–	–
Verpackungsmaterial	228	–	0	–
Zearalenon (ZEA)	4.874	4 (0,08%)	5 (0,10%)	Zuckerrübenschnitzel (5x) / Alleinfuttermittel für Sauen (2x) / Mais, Weizen (je 1x)

Zeitraum 01.07.2025 – 30.06.2026

¹ gesetzlicher Höchstgehalt, Aktionsgrenzwert oder EU-Orientierungswert / ² Doxycyclin (9x), Amoxicillin (7x), Chlortetracyclin (3x), Sulfadiazin (3x), Tiamulin (2x), Tylosin (2x), Lincomycin (1x), Sulfadimidin (1x), Trimethoprim (1x) / ³ Acetamid, Chlorotoluron, Clothianidin, Deltamethrin, Diphenyl, Biphenyl, Flonicamid, Summe Folpet und Phthalimid, Phthalimid, Prosulfocarb (je 1x)

Globale Krisen, sichere Ernährung?

Ein Gespräch zur Lage und Zukunft der Agrarbranche mit der neuen Präsidenten-Doppelspitze des Deutschen Raiffeisenverbands.

Müssen wir bei Lebensmitteln künftig stärker über reine Verfügbarkeit sprechen als über optimale Qualität?

Jochen Westermann: Das denke ich nicht. Die Verfügbarkeit ist gegeben. Natürlich müssen wir in bestimmten Märkten, beispielsweise beim Dünger, darauf achten, dass Waren und Rohstoffe nicht knapp werden. Aber aus meiner Sicht bedeutet das erst einmal, dass wir alle Anstrengungen unternehmen müssen, die bestehenden Qualitätsstandards zu halten. Hier spielen die Logistik

und insbesondere die Wasserwege eine herausragende Rolle. Man darf nicht vergessen: Nahezu 30 Prozent der landwirtschaftlichen Produkte werden in Deutschland mit Binnenschiffen transportiert.

Jörg Migende: Spätestens seit dem Ukraine-Krieg oder auch bei der Sperrung der Straße von Hormus ist uns allen bewusst geworden, dass die Verfügbarkeit von Waren und Rohstoffen keine Selbstverständlichkeit ist. Hier zeigt sich die Bedeutung unserer Mitgliedsunternehmen: Sie halten Versorgungsketten aufrecht, auch in Zeiten von kurzfristigen Störungen. Sie sind flexibel und anpassungsfähig. Die Politik ist gefordert, Rahmenbedingungen für bestmögliche Resilienz entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu schaffen – sowohl für Import als auch Export. Beispiel Milch: Überproduktionen können in den Export gehen. 49 Prozent der deutschen Milch werden exportiert, und zwar als höherwertige Produkte.

NEUE DRV-FÜHRUNGSSTRUKTUR

Der Deutsche Raiffeisenverband (DRV) hat beim diesjährigen Raiffeisentag seine Führungsstruktur neu aufgestellt. Der Verband orientiert sich hierbei am genossenschaftlichen Unternehmensaufbau, in dem Ehrenamt und Hauptamt Hand in Hand arbeiten. Künftig vertreten zwei Präsidenten das landwirtschaftliche Genossenschaftswesen nach außen. Jörg Migende übernimmt das Amt des hauptamtlichen Präsidenten und führt als Vorstandsvorsitzender den DRV. Der 55-jährige Agrarwissenschaftler leitet den Verband seit Januar 2024 als Hauptgeschäftsführer.

Zum ehrenamtlichen Präsidenten wählten die Mitglieder Jochen Westermann. Der 45-jährige Agrarökonom führt im Münsterland einen Familienbetrieb mit Ackerbau und Tierhaltung und ist Aufsichtsratsvorsitzender von Westfleisch. Als ehrenamtlicher Präsident und Vorsitzender des DRV-Präsidiums soll er den Praxisbezug und die Rolle der Landwirte in den Genossenschaften stärken.

Wo hakt es denn im Moment aus Ihrer Sicht besonders, wenn Sie entlang der Lieferkette denken?

Migende: Es gehört zum Thema Resilienz, dass Landwirtinnen und Landwirte Instrumente an die Hand bekommen, wie beispielsweise eine Risikoausgleichsrücklage, um in Krisenzeiten die Liquidität zu schonen. Oder auch die Möglichkeit, sich an Börsen gegen schwankende, volatile Preise abzusichern.

Westermann: An dieser Stelle ist Weitblick gefragt. Es wird bei einzelnen Produkten immer wieder temporäre Engpässe oder Überhänge geben. Wir müssen daher stets den gesamten Prozess im Blick behalten. Wenn



Doppelspitze: Jörg Migende (links) und Jochen Westermann führen den Deutschen Raiffeisenverband (DRV) gemeinsam.

wir erst hinschauen, wenn Lücken entstanden sind, ist es zu spät.

Migende: Ernährungssicherheit entsteht nicht nur auf dem landwirtschaftlichen Betrieb, sondern auch im vorgelagerten Bereich, sprich bei der Versorgung der Landwirtinnen und Landwirte mit Betriebsmitteln und Landtechnik; des Weiteren dann auch in der Erfassung und in der Vermarktung der Ernten bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel. Bei der Frage, wo es aktuell hakt, darf vor dem Hintergrund der Ernährungssicherheit ein Thema nicht vergessen werden: die Kosten. Beispiel Düngemittel. Wir könnten uns in Europa selbst versorgen. Die hohen Energiekosten machen dies aber fast unmöglich. Oder nehmen wir das Beispiel Gemüse: Hier haben wir in Deutschland zu hohe Arbeitskosten aufgrund von Lohnnebenkosten. Kurzum: Wir haben ein Kostenproblem. Und wir haben ein Bürokratieproblem. All dies führt dazu, dass Produktion verlagert wird oder stillschweigend stirbt. Auf diese Weise gehen wertvolle Ackerflächen aus der Produktion und verschwinden dauerhaft. Wenn ein Landwirt in ein Windrad oder einen Solarpark investiert, dann ist das natürlich gut für die Steigerung der regenerativen Energien, aber es geht Fläche für die landwirtschaftliche Produktion verloren.

Sind die Anreize zu groß, Betriebe umzuwandeln?

Westermann: Das denke ich nicht. Aber Landwirte sind Unternehmer, die nach Möglichkeiten suchen, ihre Betriebe weiterzuentwickeln, auch wenn die Urproduktion in Ackerbau und Viehzucht besteht. In meinem eigenen Betrieb liegen die letzten Investitionen in die tierische Veredelung schon länger zurück. Wir investieren regelmäßig, vor allem um den Betrieb zu diversifizieren und zukunftsfähig aufzustellen. Dazu gehören vor allem Investitionen in die Technik und den Ackerbau.

Woran liegt das?

Westermann: Uns fehlt die Planungssicherheit, auch wenn wir viel Unternehmergeist mitbringen. Wir brauchen den politischen Willen, der solche Investitionen ermöglicht, sonst geht das Sterben auf Raten weiter.

Blicken wir auf Importe: Wo sehen Sie da im Augenblick die größten Abhängigkeiten?

Migende: Die Agrar- und Ernährungswirtschaft ist und bleibt ein globales Business. Es gibt im Bereich des Sojas eine Abhängigkeit von Südamerika; über Dünger sowie Obst und Gemüse haben wir bereits gesprochen. Ein weiterer Aspekt sind Produktionsstandards. Außerhalb der EU sind diese nur über sehr komplexe einzelbetriebliche

Verträge und Überwachungssysteme zu kontrollieren. Dazu gehören verlässliche Kontrollen an den Außengrenzen der Binnenmärkte. Darüber hinaus muss immer klar sein: Handel ist keine Einbahnstraße. Wenn wir exportieren wollen, wie zum Beispiel Milch, was sich in den letzten Jahren in einem höheren Milchpreis für die

„ **Ernährungssicherheit entsteht nicht nur auf dem landwirtschaftlichen Betrieb.**

Jörg Migende, Präsident und
Vorstandsvorsitzender DRV

“

Milcherzeuger niedergeschlagen hat, müssen wir natürlich auch zulassen, dass wir Waren nach Deutschland oder nach Europa importieren. Trotzdem ist es wichtig, dass wir nicht unsere Produktionsstandards komplett über Bord werfen, sondern dass wir über gute Einfuhrkontrollen und gut ausgehandelte Handelsabkommen zumindest in die Richtung von gleichen Standards kommen.

Wie bleiben Kontrollen und Dokumentation auch bei Engpässen belastbar?

Migende: Wir brauchen da, wo wir eine Verlagerung von Produktion sehen oder wo wir aus der inländischen Produktion bestimmte Verbrauchertrends nicht befriedigen können, ein international vernetztes QS, damit wir den Verbraucherinnen und Verbrauchern die Standards auch bei volatilen Märkten und sich ändernden Bezugswegen garantieren können.

Das gilt gleichermaßen für die Rückverfolgbarkeit.

Migende: Auf jeden Fall. Wenn wir Standards überwachen, müssen wir auch jederzeit die Rückverfolgbarkeit gewährleisten. Diese Sicherheit wird Geld kosten.

Westermann: Das Thema kann man bis zu uns Produzenten unterbrechen. Wir bauen berechtigterweise eine gewisse Bürokratie bis zum Produzenten auf, aber wir müssen dafür auch eine Honorierung sehen.

Woran erkennen Sie, dass die Lieferketten in herausfordernden Zeiten sicherer, stabiler geworden sind?

Migende: Daran, dass die Regale in den Supermärkten nach wie vor voll sind. Wir haben einen schrecklichen Krieg in der Ukraine und im Nahen Osten und trotzdem bekommt jeder im Supermarkt alles, was er möchte.

Sehen Sie Herausforderungen, die mögliche Krisenherde für uns hier bedeuten könnten?

Migende: Grundsätzlich sind wir realistische Optimisten. Landwirtinnen und Landwirte definieren sich heute als Unternehmerinnen und Unternehmer. Die können mit Risiko umgehen. Was uns viel mehr umtreibt, sind die konkreten Maßnahmen, die jetzt kommen müssen. Wenn die Gesellschaft beispielsweise eine stärkere Transformation der Tierhaltung möchte – dann muss die Finanzierung geklärt werden. Das heißt, wir reden



hier auch über Verlässlichkeit. Punkt zwei ist, dass derjenige, der investieren möchte, auch entsprechende Genehmigungen bekommt. Stichwort: Baugenehmigungen für Stallumbauten. Der dritte Punkt ist das altbekannte Thema Bürokratie: Man muss wirklich schauen, was gebraucht wird und was nicht.

Ein weiteres großes Thema ist: Was kann die Digitalisierung noch bringen? Wie gehen wir mit den Daten um? Auch dafür brauchen wir eine Vertrauensbasis. Da spielen Treuhänder wie das QS-System in Zukunft eine noch wichtigere Rolle.

Wie wird unsere Landwirtschaft im Jahr 2050 aussehen? Wie wird unser Lebensmittelproduktionssystem aussehen?

Westermann: Wir werden hoch qualifizierte Fachkräfte haben, die nicht zuletzt auch den wachsenden Anforderungen an die Betriebsführung gerecht werden. Außerdem müssen wir in den kommenden Jahren klar den Fokus auf die Infrastruktur in der Agrar- und Ernährungswirtschaft setzen. Diese ist neben der Nähe zu den Konsumenten ein wichtiger Standortfaktor. Und eine weitere wichtige Zukunftsaufgabe ist es, resiliente Ketten vom Produzenten bis zum Konsumenten sicherzustellen. Hier ist auch die Qualitätssicherung ein entscheidender Faktor.

Migende: Wenn ich 25 Jahre zurück und dann nach vorne blicke, sehe ich enormen technischen Fortschritt, den wir mitnehmen müssen. Wir brauchen weiterhin die bäuerlichen Familien und die Urproduktion. Wenn ich mir die technologischen Entwicklungsschritte ansehe und mir vorstelle, dass das so weitergeht, blicke ich eigentlich zuversichtlich nach vorne. Wir sprachen über Pflanzenschutz, wo wir heute noch viel über Chemie machen. Das werden wir weiterhin brauchen. Aber wir sehen schon heute Innovationen, die den Einsatz weiter optimieren werden. Über solche Innovationen freue ich mich.

Westermann: 2050 wird Afrika der größte Absatzmarkt sein für deutsche, verarbeitete Agrarprodukte. Aber: Wir werden hierzulande dennoch deutlich weniger Betriebe und somit auch deutlich weniger Unternehmen haben. Hinzu kommt: Wir werden hochdigitalisiert und automatisiert sein, was die ökologische, soziale und die ökonomische Nachhaltigkeit verbessert. Ich denke, dass



” **Wir müssen klären:
Welchen Stellenwert haben
Agrarwirtschaft und
Ernährung insgesamt?** “

Jochen Westermann,
ehrenamtlicher DRV-Präsident

wir in der Lage sein werden, jede einzelne Pflanze zu analysieren und zu wissen: Wie viel Wasser und Dünger braucht sie? Wir werden durch die Digitalisierung in der gesamten Prozesskette in der Lage sein, den Bedarf noch besser zu prognostizieren. Insgesamt blicke ich positiv gestimmt in die Zukunft, aber die Weichen werden heute schon gestellt. <

RÜCKBLICK

Noch ein Jubiläum!

Zum 25. Geburtstag erscheint die 25. Ausgabe des QS-Magazins **qualitas**. Auch ein kleiner Grund zum Feiern. Und zum Gewinnen! Wählen Sie Ihre drei Lieblingstitel bis zum 31. Oktober 2026 – wir sind gespannt!



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



Machen Sie mit und gewinnen Sie: einen Le Creuset-Bräter, eine Le Creuset-Grillpfanne oder eine Ninja-Heißluftfritteuse.

Sie können online abstimmen unter:
www.q-s.de/qualitas-lieblingstitel



