

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung

Beerenanbau

Warum die „Unternehmerin des Jahres“ so erfolgreich ist

QS-Rückstandsmonitoring

Was die Untersuchung auf Rückstände in 20 Jahren bewirkt hat

Zukunftsaussichten

Wie sich das Essverhalten über Generationen verändert



Fruit Logistica 2026

QS-FIN: Effizientes Wassermanagement

Entdecken Sie auf der Fruit Logistica unser FIN-Modul „Wassereffizienz“. Mit dem erfolgreichen QS-Standard **Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit (FIN)** wird effiziente Ressourcennutzung zur gelebten Praxis.

Erfahren Sie, wie Sie Ihr Wassermanagement optimieren, Risiken minimieren und nachhaltige Lösungen praxisnah umsetzen. Gerne informieren wir Sie auch über unsere FIN-Module „Biodiversität“ für Erzeuger und das „Nachhaltigkeitsmanagement“ für den Handel.

Machen Sie Ihr Engagement für Nachhaltigkeit transparent und stärken Sie Ihr Profil in der Branche.

Sie finden uns auf der Fruit Logistica in Halle 20, Standnummer B31. Wir freuen uns auf den persönlichen Austausch mit Ihnen.



q-s.de



**FRUIT
LOGISTICA**

4|5|6 FEBRUAR 2026, BERLIN

**Besuchen Sie uns in
Halle 20 Stand B31!**

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

handle so, dass die Wirkungen deiner Handlung verträglich sind mit der Permanenz echten menschlichen Lebens auf Erden. Was klingt wie der kategorische Imperativ von Immanuel Kant, stammt von dem deutsch-amerikanischen Bioethiker Hans Jonas. Mehr denn je bemühen wir uns, dieser Maxime zu folgen und arbeiten mit Hochdruck daran, nach der QS-Klimaplatform für die Fleischwirtschaft nun auch eine Branchenplattform für die CO₂-Bilanzierung im Obst- und Gemüseanbau anbieten zu können. Denn nur durch entschlossenes Handeln, das zeigt unsere Vergangenheit, werden wir saubere Grundlagen zur Berechnung der CO₂-Emissionen erhalten. Damit kann das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher in unsere Branche weiter gestärkt werden. Entschlossen handelte QS bereits, als vor 20 Jahren das Rückstandsmonitoring für Obst, Gemüse und Kartoffeln startete. Eine kritische Öffentlichkeit wies lautstark und teilweise unsachlich auf die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln beispielsweise im Salat oder in Erdbeeren hin. Diese Kritik wirkt teilweise bis heute nach. QS ermöglichte damals mit der Einführung des Rückstandsmonitorings eine faktenbasierte Reaktion und hat die Rückstandssituation seither deutlich verbessert: Überschreitungen der gesetzlichen Höchstgehalte und der Einsatz nicht zugelassener Wirkstoffe gingen massiv zurück, die Zahl der europaweit untersuchten Proben stieg auf mehr als 17.000 an. Das konsequente Vorgehen gegen Wirkstoffabdrift auf den Feldern ist nur ein Ergebnis des QS-Rückstandsmonitorings. Rückstände bleiben ein Kernthema, zusätzlich rücken neue Kontaminanten wie beispielsweise die „Ewigkeitschemikalien“ PFAS in den Fokus. Hier schließt sich der Kreis zu den Nachhaltigkeitsaktivitäten von QS. Denn im Interesse der Permanenz menschlichen Lebens ist nachhaltiges Wirtschaften nicht nur die Folge von regulatorischen Anforderungen aus Brüssel oder Berlin. Es ist eine Grundvoraussetzung verträglichen Handelns, und unsere Aufgabe ist es, dass wir unseren Systempartnern angemessene und praktikable Werkzeuge an die Hand geben, mit denen sie ihr Engagement gegenüber der Gesellschaft und ihren Geschäftspartnern belegen können.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre!



Foto: Detlef Szillat

DR. ALEXANDER HINRICHS

GESCHÄFTSFÜHRER DER QS QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH

INHALT



IMPRESSUM qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung
WINTER_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:

Color Druck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen



10

Auf dem Hof von Sylke Herse dreht sich alles um die „Bickbeere“.



24

2026 starten die Programmstufen 2 und 3 der Initiative Tierwohl.



06 // **KOMPAKT**

QS-Wissenschaftsfonds OGK; Blaue Stunde Tierhalter; Saisonarbeit; Fruit Logistica; Deutschlandstipendium; QS-Akademie; QS-Wissenschaftsfonds Fleisch; Drei Fragen an Angelika Stalz

24 //

Revisionen; QS-Antibiotikamonitoring; QS-Antibiotikadatenbank; QS-Klimaplattform; ITW-Programme; QS-Futtermittelmonitoring; Seuchenschutz

10 // **EINBLICK** **Kleine Beeren, großer Erfolg**

Eindrücke vom Beeren-Hof der CERES Award-Gewinnerin Sylke Herse



14

RÜCKSTANDSMONITORING

Seit 20 Jahren untersucht QS Obst, Gemüse und Kartoffeln auf Rückstände.

14 // BLICKPUNKT: QS-RÜCKSTANDSMONITORING Bilanz von 20 Jahren

Das QS-Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse und Kartoffeln und sein Einfluss auf die Rückstandssituation entlang der Wertschöpfungskette

20 // Aktuelle Ergebnisse

Im aktuellen QS-Rückstandsmonitoring geht es um Äpfel, Paprika und Kartoffeln

22 // Praktikabel und praxisnah

Über Erkenntnisse und Zukunft des QS-Rückstandsmonitorings sprachen Michael Schotten und Wilfried Kamphausen

28 // EINBLICK Perfektes Gesamtbild

Das QS-Futtermittelmonitoring und die amtliche Überwachung der Futtermittelwirtschaft vermitteln gemeinsam einen gesicherten Eindruck

30 // Nachhaltig verbessern

Wie QS auffällige Betriebe für die Tiergesundheitsberatung identifiziert

32 // WEITBLICK „Tischlein deck dich“ unterliegt dem Wandel

Jens Lönneker über vergangene und zukünftige Wahrheiten zum Thema Essen

34 // RÜCKBLICK

CERES Award 2025; Treffen der Bündler und Zertifizierungsstellen



CHECK-UP

Der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse und Kartoffeln verwendet Sanktionsstrafen, die QS-Partner bei Verstößen gegen Anforderungen des Systems bezahlen müssen. Mit den Mitteln fördert der Fonds innovative Forschungsarbeiten. In diesem Jahr stehen Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsprojekte im Vordergrund.

JETZT FÖRDERUNG SICHERN: NEUE AUSSCHREIBUNG DES QS-WISSENSCHAFTSFONDS OGK

Der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse und Kartoffeln fördert auch 2026 wieder innovative Forschungsprojekte. Universitäten und Fachhochschulen können bis zum 15. März 2026 Anträge einreichen. Auch wissenschaftliche Symposien, Weiterbildungsformate sowie Abschluss- und Doktorarbeiten sind förderfähig.

Im Mittelpunkt der Förderung stehen Projekte, die sich besonders auf Nachhaltigkeit und den Klimawandel ausrichten und beispielsweise folgenden Fragestellungen nachgehen: Wie können Ressourcen in der Produktion, Vermarktung, Lagerung, Logistik oder beim Verkauf von Obst und Gemüse effizient genutzt und gesichert werden? Wie können die

Herausforderungen in der Produktion aufgrund des Klimawandels bewältigt werden? Welche Bewertungsmethoden für Nachhaltigkeitsmaßnahmen in der Obst- und Gemüseproduktion sind vorstellbar? Und wie könnten alternative Produktionsmethoden aussehen, um effizienter zu düngen und den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren? Pro Projekt stehen bis zu 30.000 Euro bereit. Weitere Informationen:

www.q-s.de/ausschreibung-wf





Fachleute diskutierten. Auf dem Podium (v.l.n.r.): Dr. Thorsten Klauke (Landwirtschaftskammer NRW), Heike Wattendrup-Nordhoff (Landwirtin aus Greven), Dr. Alexander Hinrichs (QS), Hubertus Beringmeier (WLV), Marcus Arden, Guido Höner (beide top agrar).



BLAUE STUNDE TIERHALTER: DIALOG GEHT WEITER

Mit offenem Ohr für die Fragen und Anliegen der Systempartner hat QS Anfang November Schweinehalter zur Blauen Stunde nach Legden im westlichen Münsterland eingeladen. Start eines neuen Veranstaltungsformats, das den direkten Dialog mit Tierhaltern sucht – vor Ort, nah an den Betrieben.

Die Resonanz: positiv. Neben einer konstruktiven Podiumsdiskussion einmal quer durch die Schweinehaltung stellte sich Geschäftsführer Dr. Alexander Hinrichs den Fragen zu QS: nach den QS-Audits der Zukunft, der neuen QS-Klimaplattform und der Rolle von QS bei den demnächst über die ITW angebotenen Haltungsformstufen 3 und 4. Steffi Neu, WDR-Moderatorin und Landwirts-tochter, eröffnete den Abend charmant und schwungvoll. Durch die Diskussion führten Guido Höner (Chefredakteur top agrar) und Marcus Arden (Fachleiter Tierhaltung top agrar). Das Format wird künftig an weiteren Standorten fortgeführt.

SAISONARBEIT IM OBST- UND GEMÜSEBAU: FAKTEN STATT VORURTEILE

Besonders während der Erntezeit steht in den Medien häufig der Vorwurf im Raum, Saisonarbeiterinnen und Saisonarbeiter im Obstbau würden ausgebeutet, schlecht untergebracht und ohne Krankenversicherung arbeiten. Doch wie viel Wahrheit steckt in diesen Aussagen? Die Fachgruppe Obstbau im Bundesausschuss Obst und Gemüse (BOG) räumt in ihrem neuen Beitrag „Saisonarbeit im Obstbau: Die ganze Wahrheit“ mit zwölf gängigen Mythen auf. Der Faktencheck zeigt: Viele Klischees über Erntehelferinnen und Erntehelfer halten der Realität nicht stand. Den vollständigen Beitrag stellt der BOG als Handout für Diskussionen auf seiner Webseite bereit.

www.derdeutschegartenbau.de



FRUIT LOGISTICA 2026: NACHHALTIGKEIT UND KLIMA IM FOKUS

Wenn sich vom 4. bis zum 6.2.2026 in Berlin das Who is Who der internationalen Fruchthandelsbranche auf der Fruit Logistica trifft, ist QS am Gemeinschaftsstand mit der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) mit dabei. In Halle 20 (Stand B31) freuen sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von QS auf den Dialog mit Besucherinnen und Besuchern zu den Themen Lebensmittelsicherheit, Qualitätssicherung, Rückverfolgbarkeit und Rückstandsmonitoring bei frischem Obst. Das von QS entwickelte Nachhaltigkeitsmodul Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN) für die Handlungsfelder Biodiversität und Wasser und die von QS angestrebte Branchenlösung für eine Klimabilanzierung für Erzeugerbetriebe im Obst- und Gemüsebereich werden im Mittelpunkt der Messepräsentation von QS stehen.



Die Stipendiaten zusammen mit Dr. Alexander Hinrichs (l.) und Robert Römer (ITW).

QS UND ITW FÖRDERN DAS DEUTSCHLANDSTIPENDIUM

Auch in diesem Jahr setzen QS sowie die Universität und Universitätsstiftung Bonn gemeinsam mit weiteren Fördernden ihr Engagement für das Deutschlandstipendium fort. Neben QS unterstützt in der Förderperiode 2025/26 auch die ITW das Programm. Gefördert werden in diesem Jahr zwei besonders engagierte Studierende: Kristin Kaulich ist ITW-Stipendiatin und studiert im dritten Semester Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften. Sie erhielt im Jahr 2024 gleich drei Abiturpreise und engagiert sich ehrenamtlich im Trampolinturnen. QS-Stipendiat ist Philip Lencer, Student der Agrarwissenschaften im dritten Semester, der bereits einen B.Sc. in Angewandter Chemie sowie eine Ausbildung zum Chemielaboranten mitbringt und sich zudem als Vizepräsident seiner Fachschaft einsetzt. QS und ITW freuen sich, beiden auf ihrem weiteren akademischen Weg unterstützen zu dürfen.

QS-AKADEMIE: NEUES JAHR, NEUE SEMINARE

Neues Jahr, neue Seminare, neues Wissen! 2026 geht die QS-Akademie wieder mit einem spannenden Programm praxisnaher Fort- und Weiterbildungen für die gesamte Wertschöpfungskette an den Start: Einen detaillierten Überblick zu den Anpassungen der einzelnen QS-Leitfäden im Bereich der Fleischwirtschaft liefert ein Online-Seminar Anfang Januar. Für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Futtermittel-Unternehmen veranstaltet die QS-Akademie Mitte Januar ein Live-Online-Seminar zur sensorischen Erkennung von Auffälligkeiten in Futtermitteln: Erfahren Sie, welche Bedeutung der Sinnesprüfung in der Rohwarenanahme zukommt und wie Sie sensorische Prüfungen effektiv in Ihre Rohwarenkontrolle integrieren können. Im März erhalten angehende Auditorinnen und Auditoren der Landwirtschaft und anderer Bereiche der Lebensmittelkette anschaulich und kompakt wertvolles Wissen rund um die Prinzipien des Qualitätsmanagements und einen Überblick zu allen wesentlichen Standards in

der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft. Ihnen fehlt ein Thema? Der Newsletter der QS-Akademie hält Sie über alle Termine auf dem Laufenden.

Fleischwirtschaft

7.1.: QS-Revisionen 2026 – Neue Anforderungen richtig umsetzen (Online-Seminar)

21.4.: Tierschutz im Schlachtbetrieb richtig umsetzen (Präsenz-Workshop)

Jederzeit verfügbar: Transparente Prozesse – Rückverfolgbarkeit richtig umsetzen (Online-Seminar)

Lebensmittelwirtschaft

10.2.: EmpCo-Richtlinie: Siegel und Umweltaussagen prüfen und bewerten (Online-Seminar)

22.4. und 28./29.4.: Interner Auditor werden und sicher auditieren (Hybrid-Workshop)

Futtermittelwirtschaft

14.1.: Auffälligkeiten im Futtermittel sensorisch erkennen: Prüfungen im

Rahmen der Rohwareneingangskontrolle (Online-Seminar)

Jederzeit verfügbar: Qualität sichern durch wirksames Lagermanagement (Online-Seminar)

Tierhaltung und Tiertransport

Jederzeit verfügbar: QS-Klimaplattform zur Berechnung des CO₂-Fußabdrucks nutzen (kostenloses Online-Seminar)

Auditorinnen und Auditoren

10. bis 11.3.: Grundlagen des Qualitätsmanagements und der Auditmethodik



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



Die Fitness von Ferkeln und Sauen untersucht ein Forschungsprojekt.

QS-WISSENSCHAFTSFONDS: PROJEKTE FÜR MEHR TIERGESUNDHEIT

Mit rund 170.000 Euro fördert der QS-Wissenschaftsfonds in diesem Jahr fünf neue Forschungsprojekte – weitere sind in Planung. Zwei Projekte der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover (TiHo) beschäftigen sich mit einem praxistauglichen Fütterungskonzept zur Reduktion von *Campylobacter* in Geflügelprodukten und damit, wie Tiergesundheitsdaten für ein Benchmarking in der Rinderhaltung nützlich sein können. Die Internationale Forschungsgemeinschaft Futtermitteltechnik (IFF) untersucht, wie sich Schadstoffe wie Mykotoxine oder Schwermetalle beim Mischen von Futter gezielt verringern lassen. In einem gemeinsamen Projekt entwickeln die Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau (LLG) sowie das Zentrum für Tierhaltung und Technik gemeinsam mit den Stallprognose-Fachleuten von VetVise, wie sich Abferkelsysteme hinsichtlich der Sauenfitness und der Ferkelnester verbessern lassen. Darauf sollen praktische Empfehlungen für die Umsetzung der neuen Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung basieren. In einem weiteren Projekt testet die Universität Leipzig, ob ein zweites Abflammen von Schweineschlachtkörpern Kreuzkontaminationen weiter reduziert.

www.q-s.de/wissenschaftsfonds



DREI FRAGEN AN:



ANGELIKA STALZ

Sachbearbeiterin Allgemeine Dienste

Wenn du zum Abschied im Dezember 2025 auf deine über 20 Jahre bei uns zurückblickst – welche Momente oder Projekte bleiben dir besonders in Erinnerung?

Besonders denke ich an die vielen Betriebs-events und die beiden legendären Firmenumzüge. Mit dem Wachstum von QS wuchsen auch die Herausforderungen – von kreativen Feiern bis hin zu großen logistischen Abenteuern. Für diese intensive, kreative und verbindende Zeit bin ich sehr dankbar und auch ein Stück stolz.

Worauf freust du dich am meisten, wenn du auf deine Rentenzeit blickst?

Ich freue mich darauf, meinen eigenen Rhythmus zu leben. Ich möchte meine Gesundheit und mein Wohlbefinden mit Ruhe, Bewegung und Erholung in den Mittelpunkt stellen, das Leben bewusster und gelassener wahrnehmen. Ich freue mich auf viele Fahrradtouren durch Deutschland und Europa, Reisen überhaupt, Hobbys vertiefen und Neues ausprobieren.

Welche Wünsche gibst du dem QS-Team für die Zukunft mit auf den Weg?

Ich wünsche allen beruflich wie privat nur das Beste, gemeinsame Erfolge, Zusammenhalt, Offenheit für Neues und viel Freude an euren Aufgaben.



Landwirtin des
Jahres Sylke
Herse hat
immer wieder
neue Ideen
für ihren
Heidelbeerhof.

Kleine Beeren, großer Erfolg

Beim CERES Award 2025 gewann Sylke Herse aus Brokeloh unter anderem den von QS unterstützten Preis als „Unternehmerin des Jahres“. Eindrücke von ihrem Hof.

> Wenn im Mai 2026 auf dem Bickbeernhof in Landesbergen die Saison beginnt, herrscht geschäftiges Treiben – Servicekräfte balancieren Waffelteller, in der Produktionshalle surren Sortierbänder, draußen pflücken Erntehelferinnen und Erntehelfer die Beeren per Hand von den Sträuchern. Mittendrin

dann Sylke Herse, die Ende Oktober 2025 vom CERES Award gleich zwei Preise mit nach Hause auf ihren auf Heidelbeeren spezialisierten Hof nehmen konnte: den von QS gesponserten Preis in der Kategorie „Unternehmerin des Jahres“ sowie den Hauptpreis als „Landwirtin des Jahres“. Die Jury würdigte

„Kreativität entsteht, wenn der Druck am größten ist.“

Sylke Herse, CERES AWARD-Gewinnerin

insbesondere Herses konsequenten Einsatz für den ökologischen Landbau, ihre kreativen Vermarktungsstrategien und die gelungene Verbindung von Landwirtschaft und Erlebnischarakter. Und genau das ist es auch, was der 53-jährigen Landwirtin am Herzen liegt: „Ich liebe es, den Anbau und

die Gastronomie miteinander zu verweben. Direkt neben unserer Plantage können die Gäste unsere eigenen Produkte und regionale Gerichte genießen – frischer geht es nicht“, sagt Sylke Herse.

Biozertifiziertes Leuchtturmprojekt

In den vergangenen 30 Jahren hat Herse das Familienunternehmen im niedersächsischen „Niemandland“ – wie sie es selbst nennt – vom kleinen Beerengarten zum biozertifizierten Leuchtturmprojekt entwickelt. Heute wachsen auf 22 Hektar ausschließlich Bio-Blaubeeren; jährlich erntet das Team in der Saison zwischen Juni und August fast 150 Tonnen.

Dann riecht es auf der Plantage nach warmem Sandboden und frischem Grün. Zwischen den Reihen klackern die Scheren, denn die Pflege der Heidelbeersträucher ist wichtig für die nächste Ernte. „Schneidet man sie nicht zurück, wird der Ertrag mit der Zeit geringer, die Pflanze steckt ihre Kraft in den Austrieb von Zweigen und Blättern und wird buschig“, erklärt Herse. Der Betrieb arbeitet in einem weitgehend



Das Hofcafé ist ein Publikumsmagnet: Hier kommen die frischen Beeren direkt auf den Teller.



In der Haupterntezeit pflücken Saisonkräfte die Beeren mit der Hand. Die blühende Begrünung der Plantage ist insektenfreundlich und fördert die Humusbildung.



geschlossenen Kreislauf und erfüllt die höchsten ökologischen Maßstäbe: Er trägt gleichzeitig die Siegel von GÖW, Demeter, Bioland und Naturland und ist QS-zertifiziert. Schnittgut wird vor Ort kompostiert, biodynamische Präparate stärken die Pflanzen, und blühende Begrünungen sorgen dafür, dass Humus aufgebaut und Insekten geschützt werden.

Auch die Vermarktungsstrategie ist alles andere als gewöhnlich. Herzstück ist ein Hofladen und ein Hofcafé mit 400 Sitzplätzen, das sich während der Saison zu einem wahren Besuchermagneten entwickelt. Parallel dazu beliefert Herse große Handelsketten wie Aldi oder Edeka, setzt auf den Online-Versand über Crowd-Farming und pflegt eine Gemeinschaft von mehr als 600 Strauchpatinnen und -paten. Weil ihr daran liegt, die Blaubeere ganzjährig sichtbar zu machen, hat sie eine eigene Produktlinie aufgelegt – von Marmelade über Gin bis hin zu Ketchup und Essig erhält die Beere hier eine zweite Karriere nach der Ernte.

Außerdem versteht sich der Hof als Talentschmiede. In der Hochsaison beschäftigt Herse rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: etwa 70 Erntehelferinnen und -helfer sowie 30 junge Servicekräfte, meist Schülerinnen und Schüler, Studierende oder Quereinsteiger. „Das ist ein Geben und Nehmen – mit Spaß und Freude. Besonders junge Menschen lernen hier fürs Leben und werden in ihrem Sein gestärkt“, sagt sie.

Geschichten rund um die Blaubeere

Innovation treibt den Betrieb beständig voran. Bereits 2013 ließ Herse das Café zu einer System-Gastronomie mit doppelt so vielen Plätzen ausbauen und errichtete eine neue

Produktionshalle. In den vergangenen Jahren investierte sie in hochmoderne Sortier- und Abpackanlagen sowie in Erntemaschinen, um den steigenden Löhnen Rechnung zu tragen. Selbst die Coronakrise wurde zum Motor für neue Ideen: Waldbaden-Events, ein virtueller Hofladen und digitale Hofkonzerte sorgten dafür, dass die Besucherzahlen trotz Reisebeschränkungen stiegen. „Kreativität entsteht, wenn der Druck am größten ist“, resümiert Herse.

Trotz der ländlichen Abgeschlossenheit pilgern heute Menschen aus einem Umkreis von 80 Kilometern an den Hof. Busreisen, Rockkonzerte, Tangoabende, Märchenwaldtage – jede Saison erzählt eine neue Geschichte. „Die Gäste sollen die Blaubeere nicht nur essen, sie sollen sie erleben“, sagt Herse und verweist auf den geplanten Umweltspielplatz neben dem Café. Mit den Preisgeldern und Eigenmitteln möchte sie dort Lerntafeln, Duftstationen und Balancierpfade errichten; der angrenzende Naturpfad soll verlängert werden und direkt in das Spielgelände münden.



Auch bei der weiteren Verarbeitung der Beeren ist viel Handarbeit gefragt – und es werden vielerlei Köstlichkeiten daraus produziert.



Verbindungen schaffen

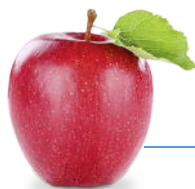
Herse ist Netzwerkerin durch und durch: Mitglied der Stiftung Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) und verschiedener Bio-Verbände, Gastgeberin von Charity-Events und Fachkonferenzen. Für strategische Fragen holt sie sich Coachings, damit Familie und Betrieb gleichermaßen wachsen. „Meine Aufgabe sehe ich darin, Verbindungen zu schaffen – zwischen Generationen, Acker und Teller, Wirtschaftlichkeit und echter Nachhaltigkeit.“

Ihr Ziel für die nächsten fünf Jahre klingt ebenso ambitioniert wie bodenständig: Besucherzahlen und Umsatz weiter steigern, das Sortiment jedes Jahr um ein neues Heidelbeer-Produkt ergänzen und die Modernisierung der Ernte abschließen. Doch bei aller Dynamik bleibt eines konstant: der Respekt vor der Pflanze. „Ich bin mit der Landwirtschaft groß geworden. Wenn ich sehe, wie gut die Blaubeere hier gedeiht, weiß ich: Wir tun das Richtige.“

So steht der Bickbeernhof als Beispiel dafür, dass ökologischer Anbau, gastronomische Erlebniswelt und kluge Direktvermarktung kein Widerspruch sein müssen. Vielmehr beweist Sylke Herse, dass eine „Superfood“-Beere eine ganze Region beleben kann – wirtschaftlich, kulturell und ökologisch. <

DER CERES AWARD UND QS

Mehr als 200 Landwirtinnen und Landwirte aus Deutschland und dem deutschsprachigen Ausland haben sich 2025 um den CERES Award beworben, der in sieben Kategorien vergeben wird. 21 von ihnen kamen auf die Shortlist und erhielten Besuch von einer Fachjury. Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist als Sponsorin für den Preis in der Kategorie „Unternehmerin des Jahres“ dabei. So wirkte auch QS-Akademie-Leiterin Sabrina Melis in der Jury dieser Kategorie mit und besuchte Sylke Herse auf ihrem Hof in Niedersachsen. „Wir waren von der Innovationskraft von Frau Herse ebenso beeindruckt wie davon, wie konsequent sie ihr ökonomisches und ökologisches Konzept immer wieder neu reflektiert und ausbaut“, berichtet Melis. Besonders freut es sie, dass Sylke Herse nicht nur in der von QS-gesponserten Kategorie gewann, sondern auch den Wettbewerb um den Titel „Landwirt/Landwirtin des Jahres“ für sich entscheiden konnte.



Bilanz aus 20 Jahren



Das QS-System blickt auf das seit 20 Jahren bestehende Rückstandsmonitoring für Obst, Gemüse und Kartoffeln zurück. Die Ergebnisse können sich sehen lassen.

> Seit März 2005 untersucht QS regelmäßig Produkte entlang der gesamten Wertschöpfungskette Obst, Gemüse und Kartoffeln auf Rückstände von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen. Mit dem Rückstandsmonitoring überwacht QS, dass die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel sowie die Grenzwerte für Kontaminanten und Nitrat eingehalten werden. Alle QS-zertifizierten Erzeugerbetriebe, be- und verarbeitende Betriebe, der Großhandel und der Lebensmitteleinzelhandel müssen regelmäßig Produktproben ziehen lassen, die ausschließlich in bei QS anerkannten Laboren untersucht werden. Standardisierte Probenahmen und Analysemethoden sorgen für vergleichbare Ergebnisse. Zweimal jährlich prüft ein Laborkompetenztest seit 2006 die analytischen Fähigkeiten und das fachliche Know-how.

Die Entwicklung des Systems zeigt den Fortschritt in der Datenerfassung und Auswertung. Zwischen 2005 und 2008 erfasste QS die Probendaten noch per Prüfbericht und wertete sie händisch aus. Seit 2009 gibt es eine eigens dafür programmierte Datenbank. Seit 2017 können Systempartner dort ihre eigenen Analyseergebnisse filtern, auswerten und exportieren. Seit 2024 können die Probebegleitdaten über eine App direkt vor Ort digital erfasst und in die Datenbank übertragen werden. Zum System gehört auch immer die Ursachenforschung:

Mehrfachrückstände sind häufig Ausdruck einer fachlich begründeten Kombination verschiedener Pflanzenschutzmittel. Auch Abdrift von benachbarten Flächen kann zu mehreren Wirkstofffunden führen. Grundlage der Probenahme ist ein produktspezifischer, risikoorientierter Kontrollplan, den der wissenschaftliche Beirat jährlich auf Basis aktueller Analyseergebnisse und neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse überarbeitet.

Werden im Zuge der in einem Betrieb vorgenommenen Produktuntersuchungen die Rückstandshöchstgehalte (RHG) überschritten oder unzulässige Wirkstoffe gefunden, sperrt QS diesen Betrieb für die entsprechende Kultur. Erst nach einer konformen Freiprobe gibt QS die Kultur wieder für Lieferungen frei. Nach dem Pflanzenschutzgesetz (PflSchG) verpflichtende und qualifizierte Beratungsangebote unterstützen die Betriebe dabei, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln weiter zu optimieren. „Die Gesamtauswertung der vergangenen 20 Jahre belegt: Trotz wachsender Herausforderungen – von strengeren Regulierungen und langwierigen Zulassungsverfahren bis hin zu Extremwetterereignissen – setzen QS-Systempartner Pflanzenschutzmittel verantwortungsbewusst innerhalb der gesetzlichen Vorgaben ein“, sagt Wilfried Kamphausen, QS-Bereichsleiter Obst, Gemüse und Kartoffeln.

<





ENTWICKLUNG DER ANZAHL AN UNTERSUCHTEN PROBEN 2009–2025

20 Jahre Rückstandsmonitoring

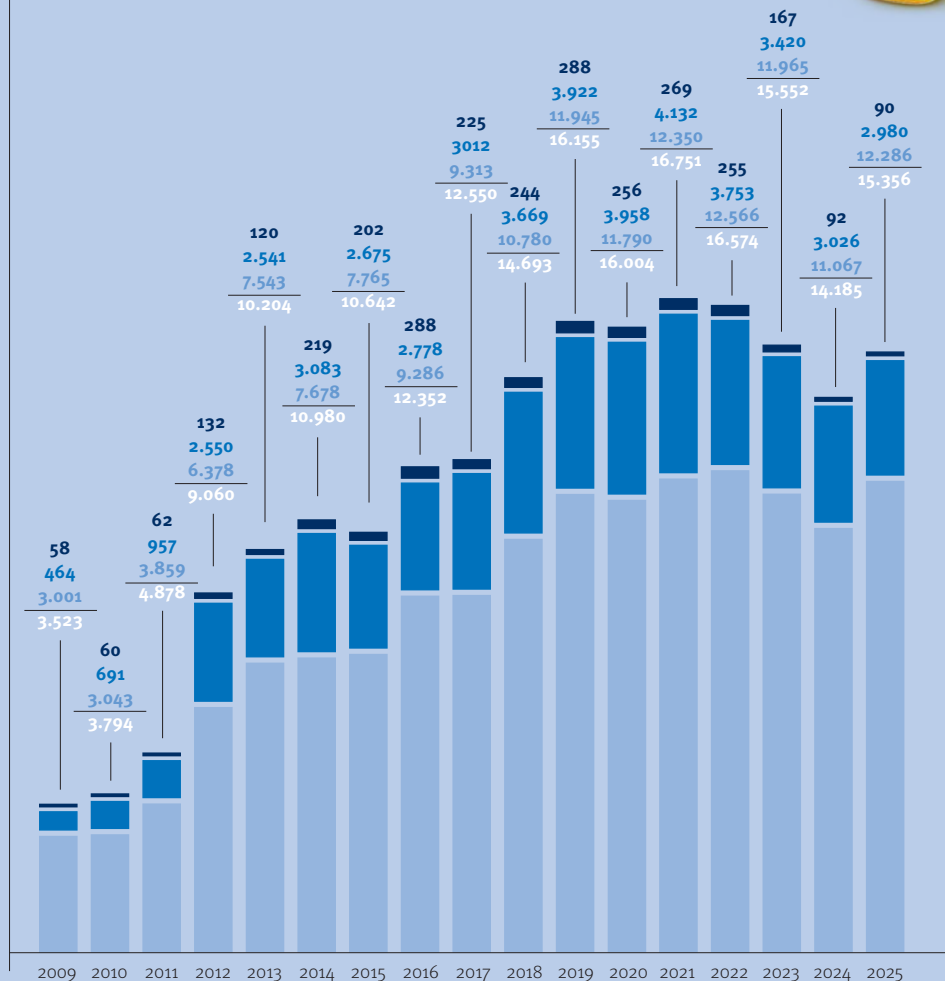
Zum **17. Mal** hat QS die Analysedaten aus dem Rückstandsmonitoring ausgewertet:

Von 2009 bis 2025 wurden insgesamt

203.253

Obst-, Gemüse- und Kartoffelproben untersucht und ausgewertet – von Apfel bis Zucchini.

Der Großteil der Proben stammt aus Deutschland mit **152.615** Proben, **47.611** Proben stammten aus der EU und **3.027** Proben aus Drittländern.



Proben gesamt **Deutschland** **EU*** **Drittland**

* exkl. DE

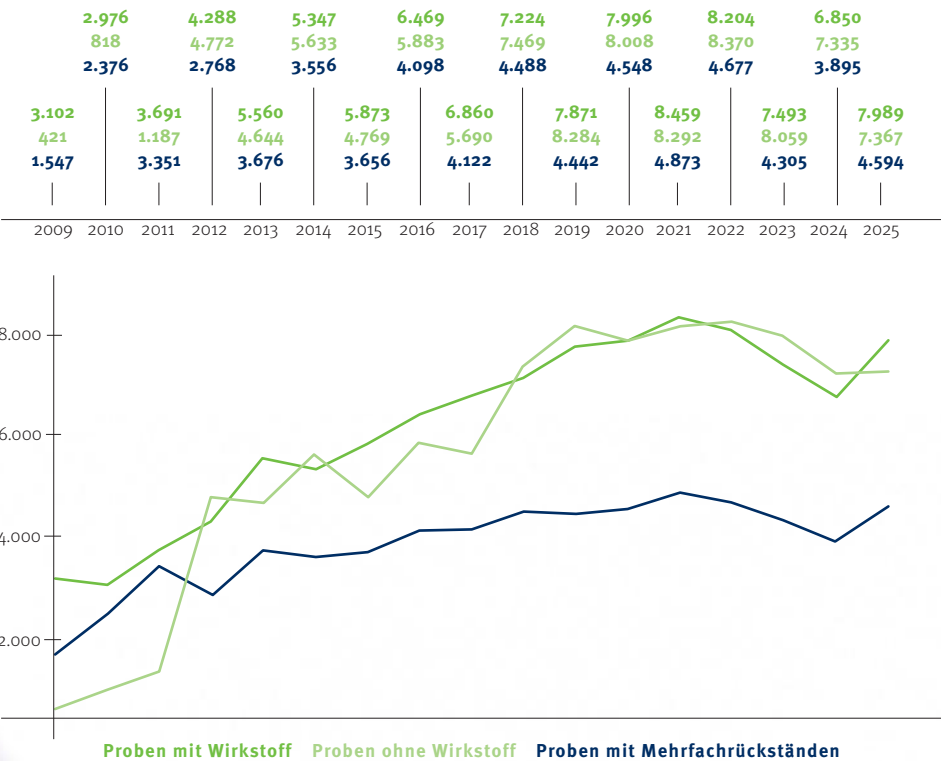
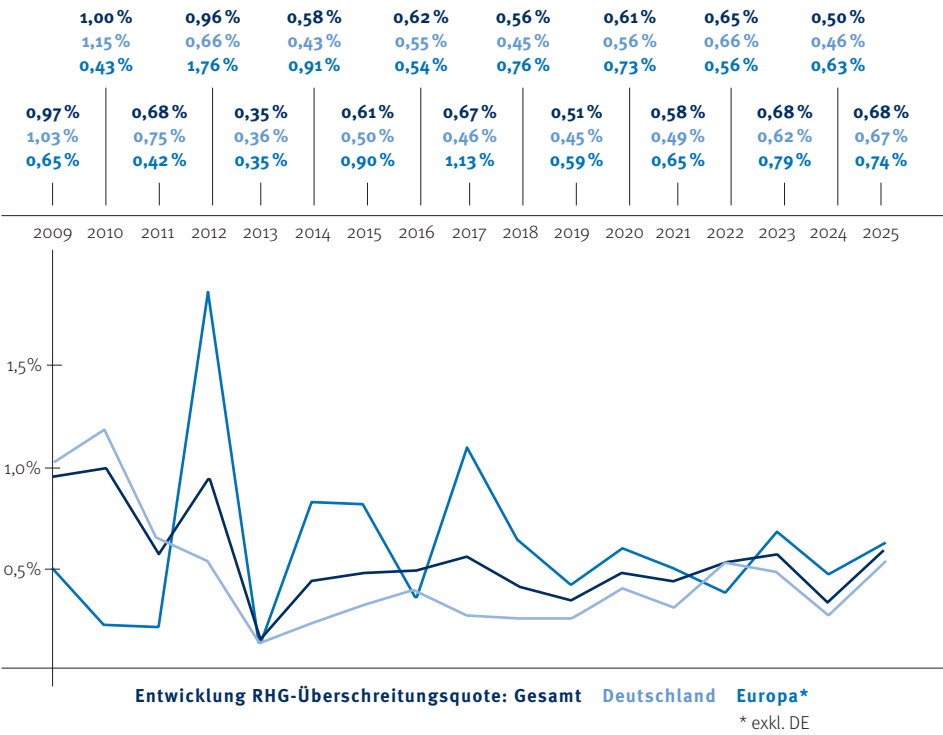


bis Z



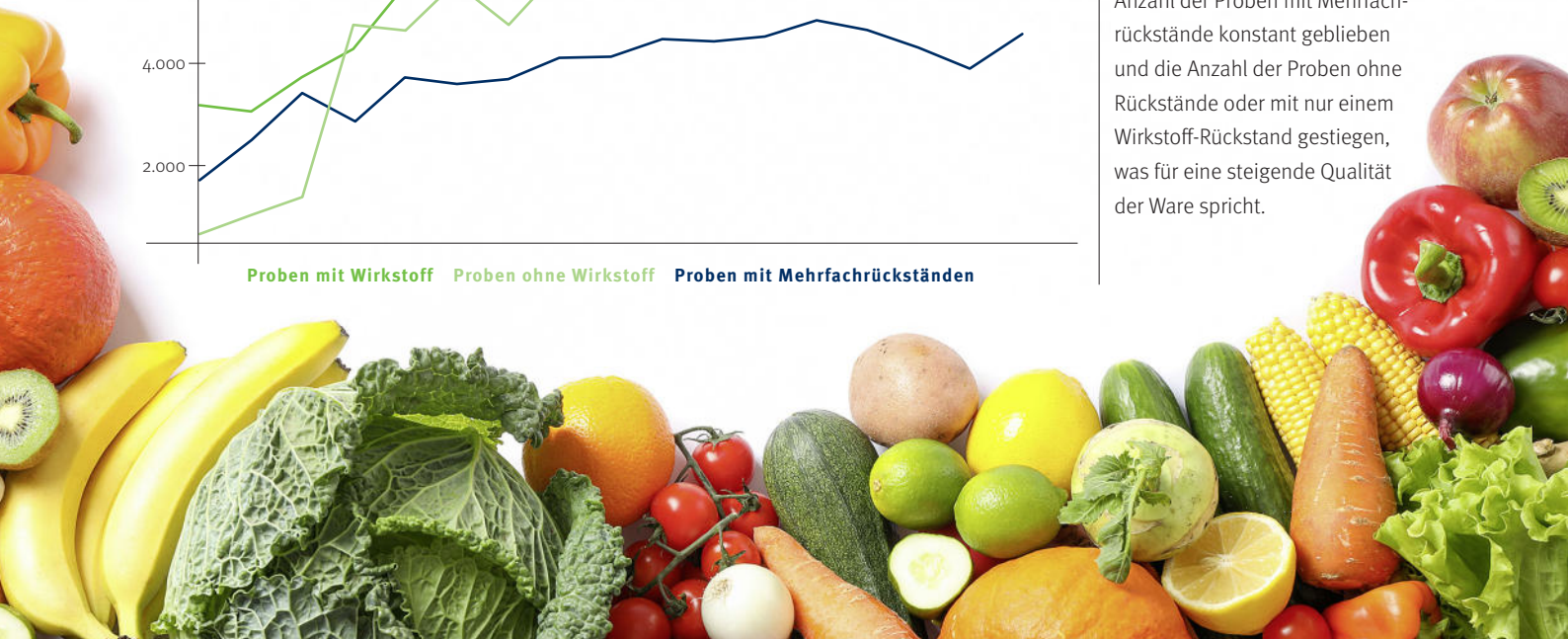
Entwicklung RHG-Überschreitungsquote

Über die Jahre 2009 bis 2025 ist in der Gesamtauswertung eine positive Entwicklung bei der RHG-Überschreitungsquote zu verzeichnen. Seit 2018 liegt die RHG-Quote konstant auf einem niedrigen Niveau von unter 1 Prozent. Die höchste Überschreitungsquote in einer Gesamtauswertung lag 2010 bei 1,00 Prozent und für Produkte aus der EU (ohne Deutschland) bei 1,76 Prozent (2012). Die niedrigste Überschreitungsquote in einer Gesamtauswertung lag 2013 bei 0,36 Prozent.



Anzahl untersuchte Proben mit und ohne Wirkstoffnachweis

Zwischen 2009 und 2025 ist die Anzahl der Proben, in denen keine Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe, jeweils ein Wirkstoff oder mehrere unterschiedliche Wirkstoffe von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen wurden, kontinuierlich angestiegen. Im Verhältnis zum Anstieg der Gesamtprobenzahl ist über die Anzahl der Proben mit Mehrfachrückständen konstant geblieben und die Anzahl der Proben ohne Rückstände oder mit nur einem Wirkstoff-Rückstand gestiegen, was für eine steigende Qualität der Ware spricht.



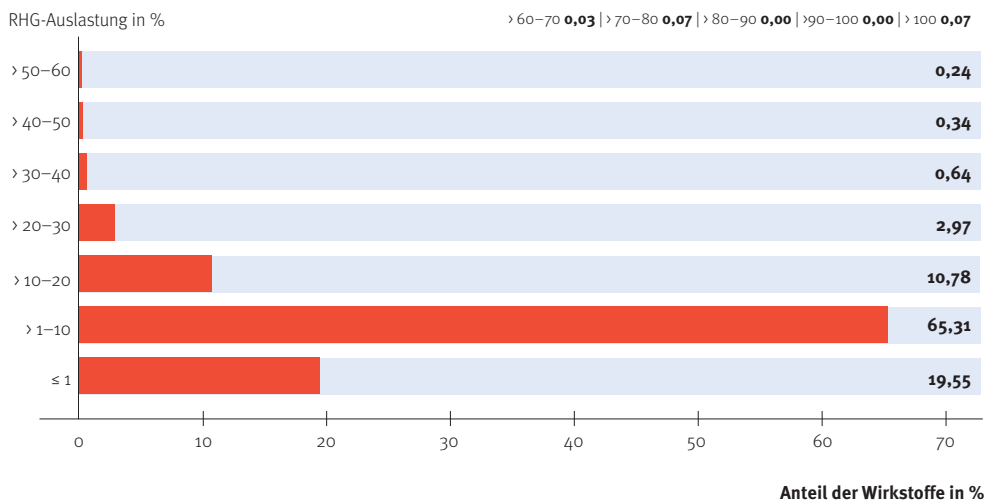
Apfel



ANTEIL NACHGEWIESENER WIRKSTOFFE PRO PROBE



ANTEIL DER WIRKSTOFFE MIT RHG-AUSLASTUNG



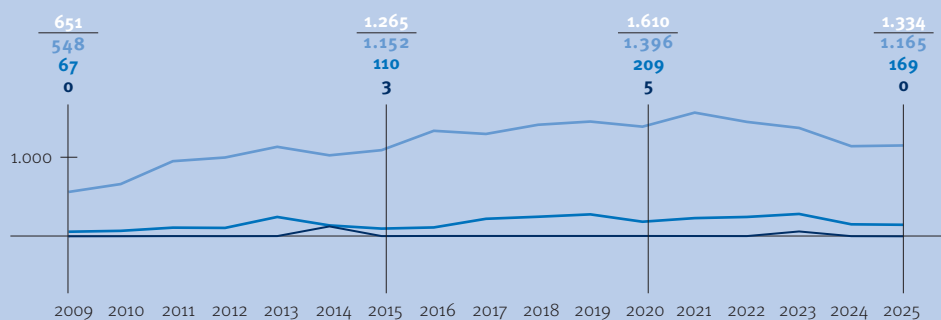
Aktuelle Auswertung

(1.10.2024–30.9.2025)

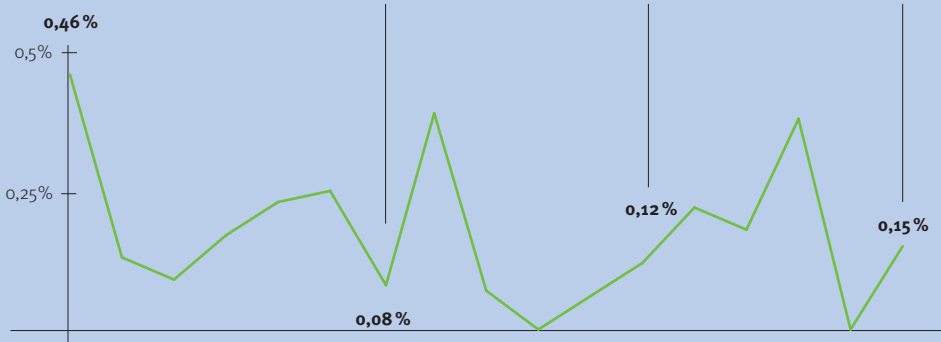
Von 1.334 untersuchten Apfel-Proben stammten mit 1.165 Proben die meisten aus Deutschland. 9,15 Prozent enthielten keinerlei Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe, 79,8 Prozent zwischen 1 und maximal 3 Wirkstoffen. Lediglich in 2 Proben wurde eine RHG-Überschreitung festgestellt. Zu den am häufigsten nachgewiesenen Wirkstoffen zählten Captan (1.124 x), Dithianon (417 x) und Trifloxystrobin (370 x).

ANZAHL UNTERSTUCHTER PROBEN

Proben gesamt **Deutschland** **EU*** **Drittland**
* exkl. DE



ANTEIL DER PROBEN MIT RHG-ÜBERSCHREITUNG



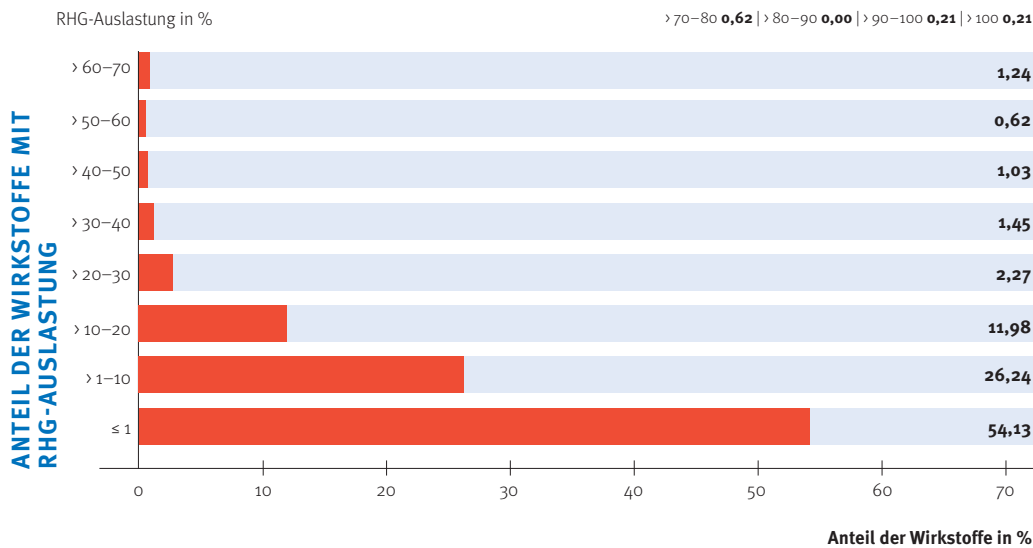
Entwicklung 2009–2025

Zwischen 2009 und 2025 analysierte QS im Rahmen des Rückstandsmonitorings 23.175 Apfel-Proben – 19.787 aus Deutschland, 3.126 aus der EU und 262 aus Drittländern. Die durchschnittliche RHG-Überschreitung liegt zwischen 2009 und 2025 bei 0,18 Prozent. Während 2009 noch 0,46 Prozent der untersuchten Apfel-Proben eine Überschreitung der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte aufwiesen, wurden in den Folgejahren niedrigere Überschreitungsquoten verzeichnet. 2018 und 2024 wiesen sogar keine der untersuchten Apfel-Proben eine RHG-Überschreitung auf.

Paprika



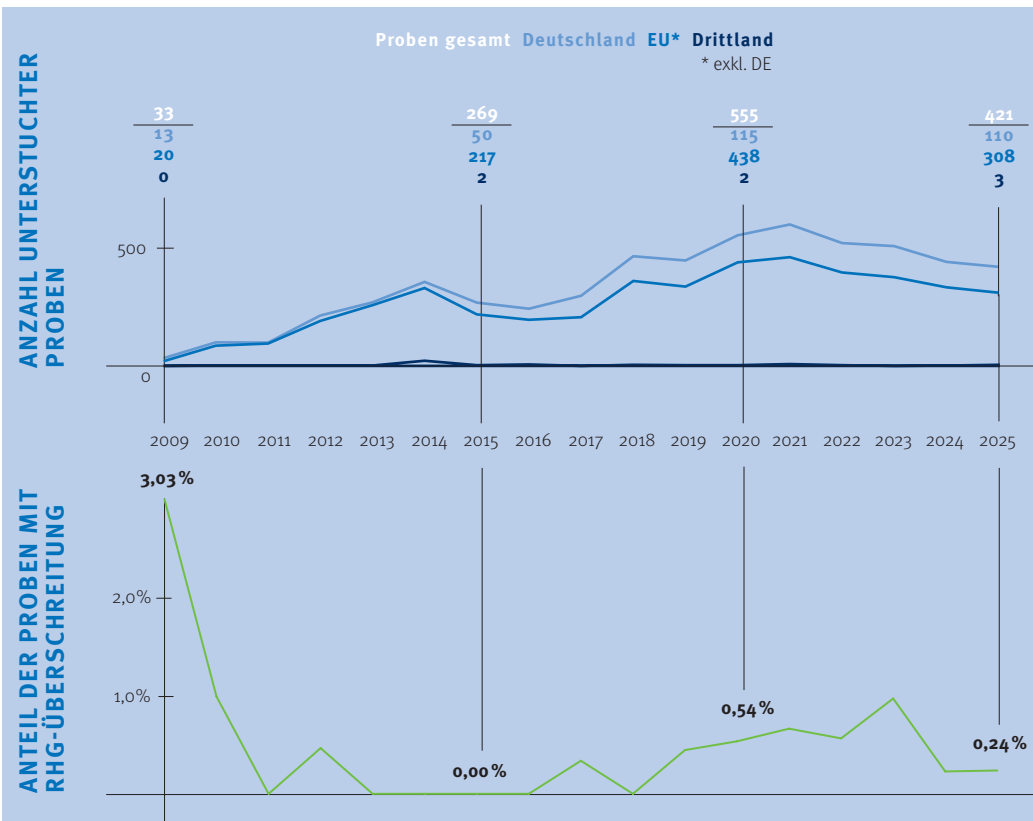
ANTEIL NACHGEWIESENER WIRKSTOFFE PRO PROBE



Aktuelle Auswertung

(1.10.2024–30.9.2025)

Von 421 Paprika-Proben überschritt lediglich eine Probe den gesetzlichen RHG, was eine Überschreitungsquote von 0,24 Prozent ergibt. 59,38 Prozent der untersuchten Proben waren frei von Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen, in 38 Prozent der Proben konnten bis zu maximal zwei Wirkstoffe nachgewiesen werden. Insgesamt wurden 234 verschiedene Wirkstoffe detektiert. Am häufigsten kamen Flonicamid (60 x), Pyridalyl (34 x) und Cyantraniliprol (32 x) vor.

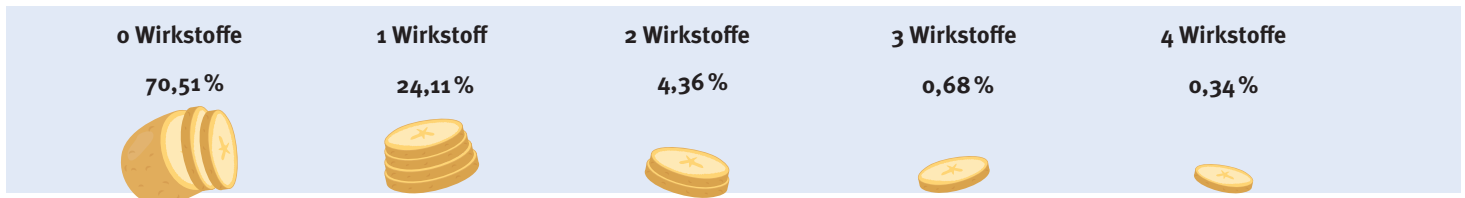


Entwicklung 2009–2025

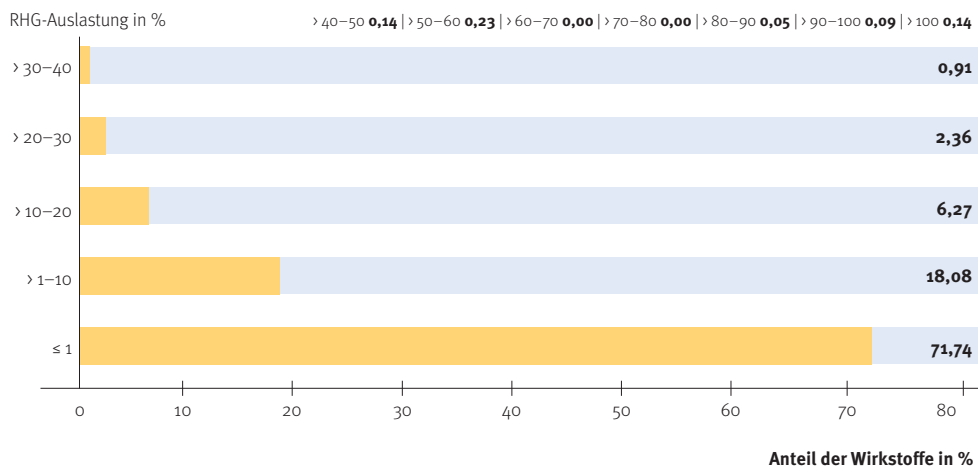
Insgesamt wurden in den vergangenen 16 Jahren 5.847 Paprika-Proben untersucht. Bei 4.580 Proben handelte es sich um EU-Ware, daneben waren 1.225 Proben aus Deutschland und 42 Proben aus Drittländern Teil der Untersuchung. Ein positives Bild zeigt sich bei der Entwicklung des Probenanteils mit einer RHG-Überschreitung: Lag diese 2009 noch bei 3,03 Prozent, bewegt sie sich zwischen 2010 und 2023 im Durchschnitt bei 0,3425 Prozent. In den Jahren 2011, 2013, 2014, 2015, 2016 sowie 2018 wurde in keiner untersuchten Gemüsepaprika-Probe eine RHG-Überschreitung verzeichnet.

Kartoffel

ANTEIL NACHGEWIESENER WIRKSTOFFE PRO PROBE



ANTEIL DER WIRKSTOFFE MIT RHG-AUSLASTUNG



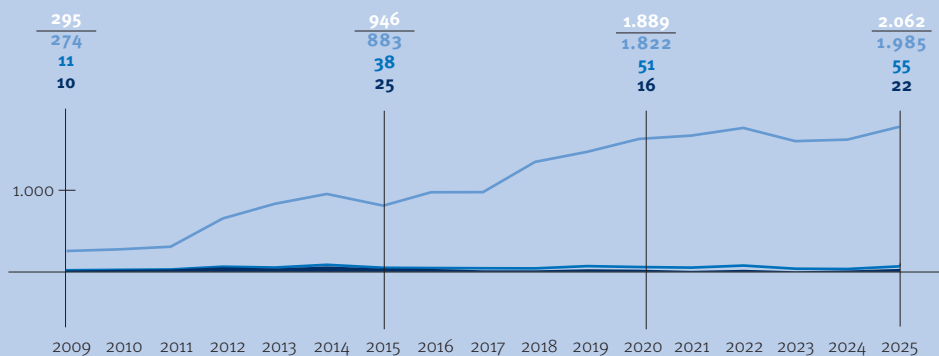
Aktuelle Auswertung

(1.10.2024–30.9.2025)

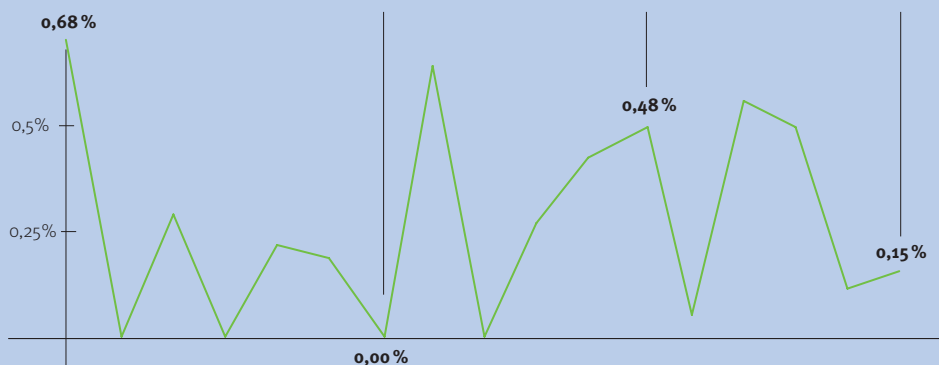
Von in der Summe 2.062 untersuchten Kartoffel-Proben stammten mit 1.985 die meisten Proben aus Deutschland. 2.059 Proben wiesen keine RHG-Überschreitung auf, lediglich bei drei Proben (0,15 Prozent) wurden die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte überschritten. 70,51 Prozent aller Proben waren rückstandsfrei. Am häufigsten wurden die Wirkstoffe Propamocarb (293 x), 1,4-Dimethyl-Naphtalin (141 x) und Chlorpropham (66 x) nachgewiesen.

ANZAHL UNTERSTUCHTER PROBEN

Proben gesamt Deutschland EU* Drittland
* exkl. DE



ANTEIL DER PROBEN MIT RHG-ÜBERSCHREITUNG

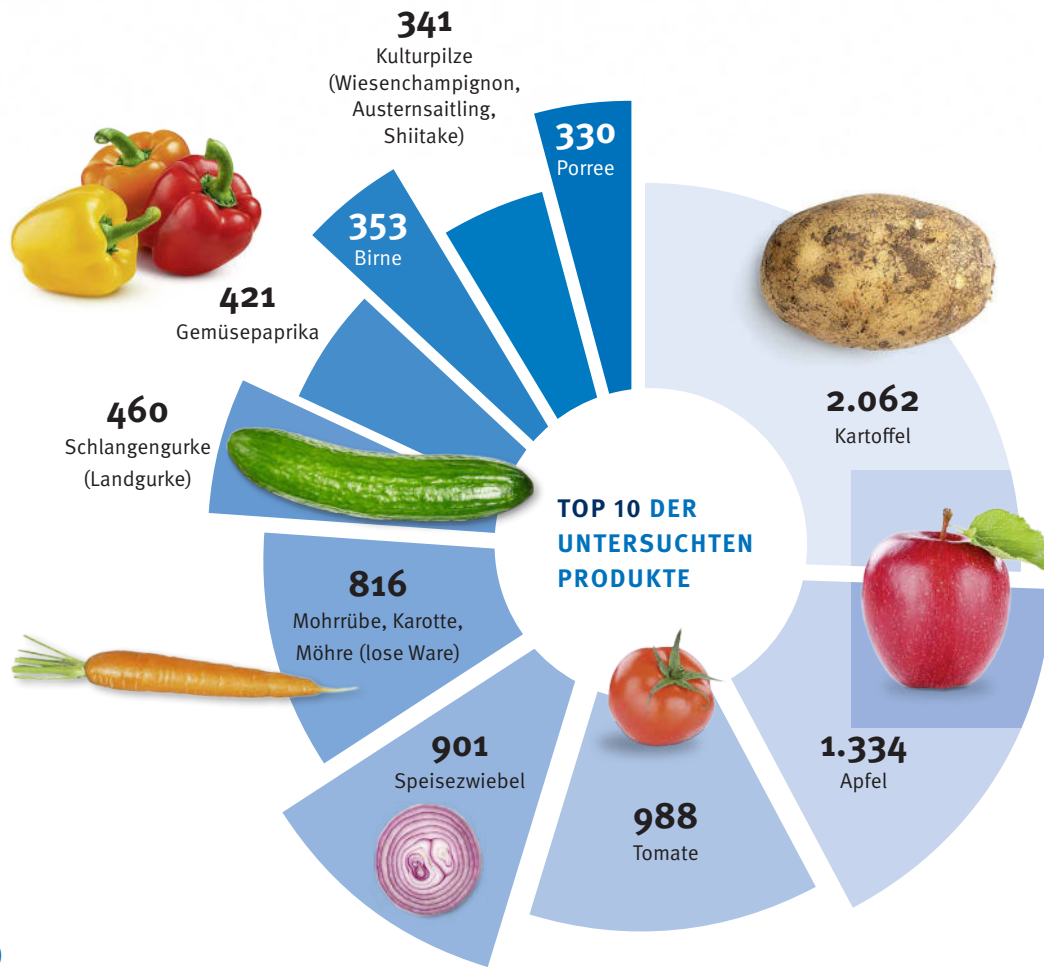


Entwicklung 2009–2025

Zwischen 2009 und 2025 wurden 21.941 Kartoffel-Proben untersucht. Bei 20.963 Proben handelte es sich um Ware von Kartoffelerzeugern aus Deutschland. Die Gesamtauswertung der Daten zeigt: QS-Erzeuger halten beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Kartoffelanbau die gesetzlich vorgeschriebenen Rückstandshöchstgehalte (RHG) konsequent ein. In allen Auswertungsjahren lag die Quote für RHG-Überschreitung bei einem Wert von unter 1 Prozent und auf den gesamten Zeitraum bezogen im Durchschnitt bei einem Wert von 0,26 Prozent.

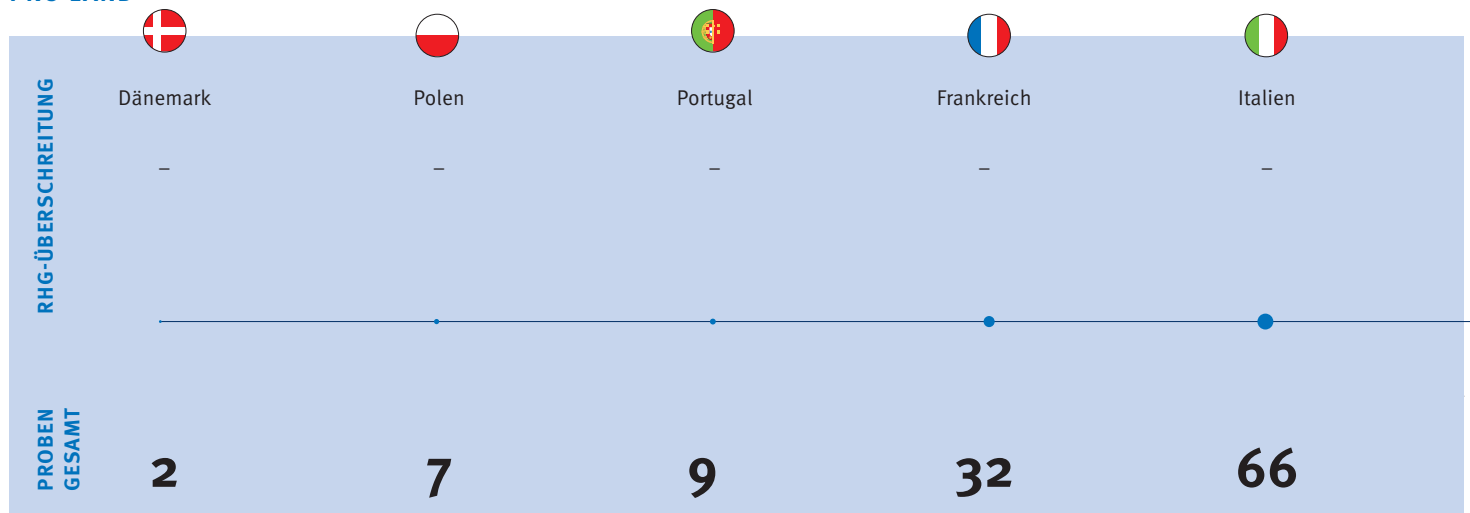
QS-RÜCKSTANDSMONITORING OBST UND GEMÜSE

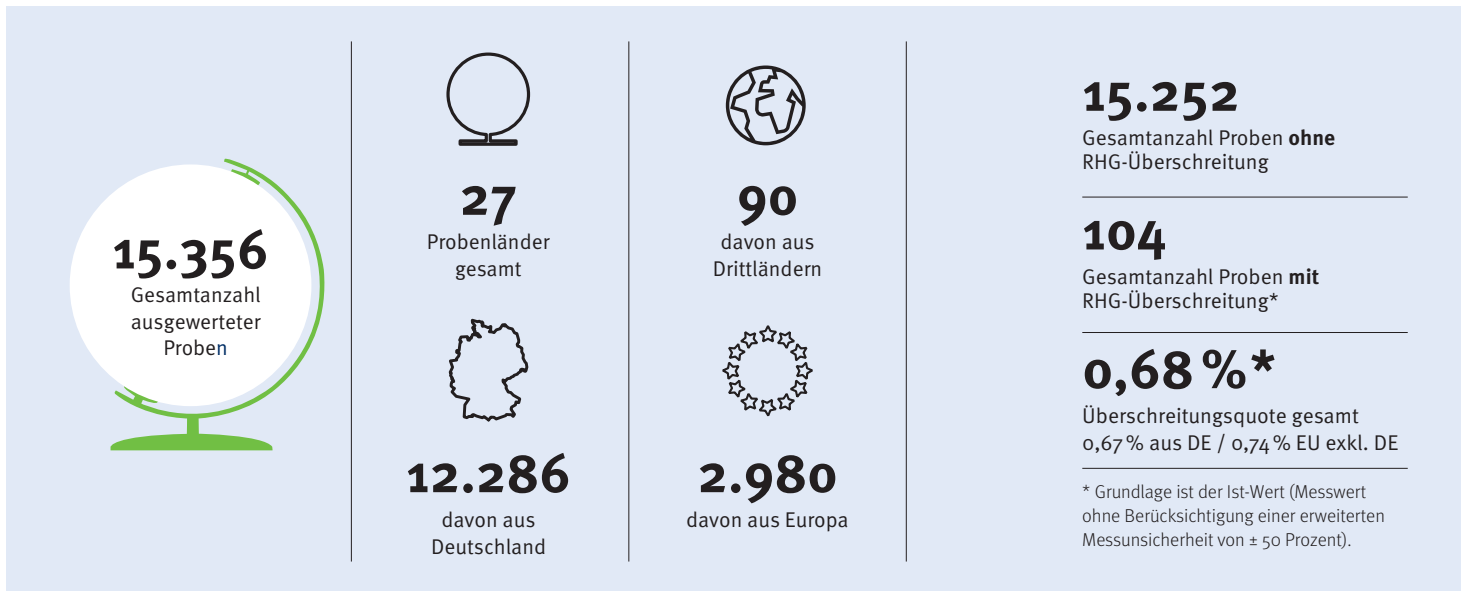
Aktuelle Ergebnisse



TOP 10 UNTERSUCHTE PROBEN PRO LAND

Auswertungszeitraum: 1.10.2024–30.9.2025

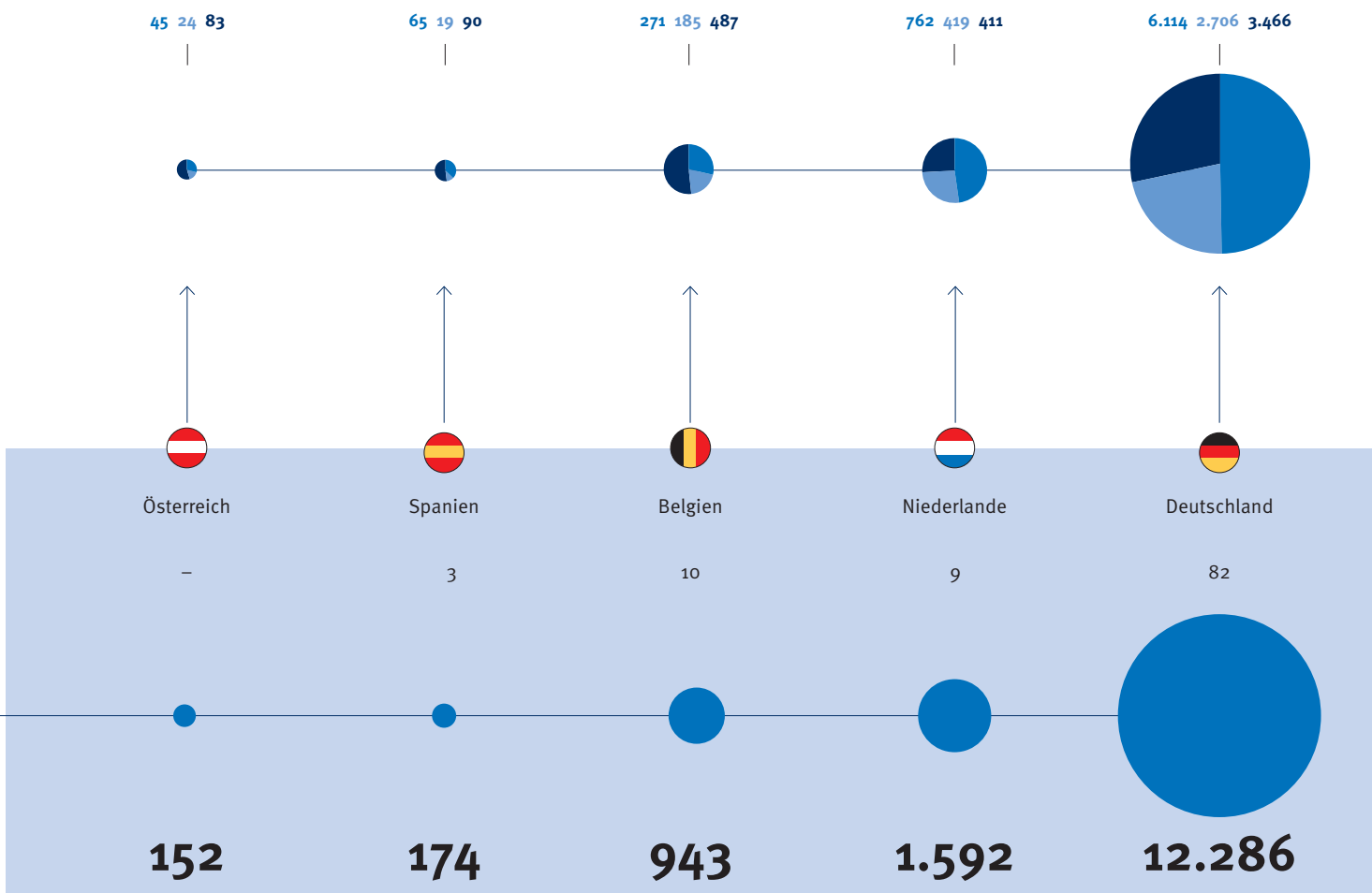




TOP 5

UNTERSUCHTE PROBEN MIT & OHNE WIRKSTOFFNACHWEIS

● ohne Rückstand ● Einfachrückstand ● Mehrfachrückstand





Praktikabel und praxisnah

Wie hat sich das QS-Rückstandsmonitoring entwickelt und vor welchen Herausforderungen steht QS hier aktuell? Michael Schotten, Chefredakteur des Fruchthandel Magazin, sprach mit QS-Bereichsleiter Obst, Gemüse und Kartoffeln Wilfried Kamphausen.

Herr Kamphausen, wie hat sich die Rückstandssituation in den letzten 20 Jahren verändert? Und was hat das Rückstandsmonitoring dazu beigetragen?

Wenn man sich die damalige Situation noch einmal vor Augen führt, dann kann man in der Rückschau leicht nachvollziehen, warum sich die Wirtschaftsbeteiligten und die Verbände der Obst- und Gemüsebranche damals zusammengetan haben, um gemeinsam für eine Beruhigung des Marktes zu sorgen. Wir erinnern uns: Es war die Hoch-Zeit von Greenpeace und oftmals unsachlichen Anschuldigungen, die in den Medien allerdings ein starkes Echo fanden. Selbstkritisch muss man sagen, dass die Rückstandssituation damals noch eine ganz andere war, als sie es heute ist, aber bei Weitem nicht so schlimm, wie es zu jener Zeit durch eine verzerrende Berichterstattung öffentlich dargestellt wurde. Zielsetzung des QS-Rückstandsmonitorings war es folglich, einen Schutzschirm gegen solch unsachgemäße Anschuldigungen zu haben. Einen Mechanismus, mit dem man schnell und vor allem faktenbasiert reagieren konnte. Aber das war natürlich nicht alles. Selbstverständlich gab es auch das gemeinsame Ziel, dass sich hierdurch unsere Branche auch kontinuierlich weiter verbessert.

„ Die Erzeuger sind heute viel sensibler im Umgang mit dem Thema Rückstände. “

Wilfried Kamphausen, QS-Bereichsleiter
Obst, Gemüse und Kartoffeln

Sie sagten, dass die Rückstandssituation damals eine andere war. Können Sie das näher erläutern?

Die Rückstände waren damals weniger im Fokus der Produzenten als heute. Daher gab es zu dieser Zeit in den Proben mehr Rückstandsüberschreitungen und mehr Wirkstoffe – je nach Kultur auch nicht zugelassene Wirkstoffe – als dies heute der Fall ist. Aber es war keineswegs so dramatisch, wie es mit Ausdrücken wie „Giftcocktail“ im Rahmen regelrechter Kampagnen oft plakativ dargestellt wurde. Vor rund 15 Jahren begann sich dann – nicht zuletzt getrieben durch das QS-Rückstandsmonitoring – die Rückstandssituation in Deutschland spürbar Stück für Stück zu verbessern. Seit dieser Zeit ist auch die Zahl der Proben von anfänglich rund 9.000 auf inzwischen mehr als 17.000 jährlich gestiegen.

Was werden die zukünftigen Herausforderungen für das QS-Rückstandsmonitoring sein?

Wir beschäftigen uns in zunehmendem Maße mit dem Thema Kontaminanten. Exemplarisch möchte ich in diesem Zusammenhang das Thema PFAS (Per- und Polyfluorierte Alkylsubstanzen) nennen. Stand heute sehen wir bei Obst und Gemüse zwar keine akute Gefahr, aber wir müssen die Risikobeurteilung wissenschaftlich genau erörtern, auch weil es viele potenzielle Eintragsquellen gibt. Im Blick haben wir hierbei auch die Auswirkungen künftiger regulatorischer Entwicklungen, nicht zuletzt ein mögliches Verbot von PFAS im Bereich des Pflanzenschutzes.

Neben Qualität und Sicherheit ist Nachhaltigkeit inzwischen ein bestimmendes Thema. Im Jahr 2023 hat QS für die Stufe Erzeugung die ‚Freiwillige QS-Inspektion Nachhaltigkeit‘ (FIN) eingeführt, wie geht es mit FIN weiter?

Es geht weiter mit dem Aufbau einer Branchenplattform für die CO₂ Bilanzierung. Dies ist das Thema, das gerade von allen Seiten am stärksten nachgefragt wird. Zum einen kommen diese Impulse aus dem regulatorischen Bereich, als Stichworte nenne ich nur die EU-Taxonomie und speziell die CSRD-Richtlinie (Corporate Sustainability Reporting Directive), wodurch sich die Pflichten zur Nachhaltigkeitsberichterstattung für Unternehmen verschärfen. Zum anderen wird dies aber auch von immer mehr Finanzdienstleistern und Versicherungen vorausgesetzt, die die Vergabe ihrer Produkte und Services zunehmend an nachhaltiges Wirtschaften knüpfen. Hierfür ist der Aufbau einer einheitlichen Berechnungsmethode und entsprechenden Daten-Infrastruktur in Form einer QS-Klimaplatform für die Obst-Gemüse-Kartoffelbranche erforderlich. Letztendlich soll diese Branchenplattform eine einheitliche Datengrundlage liefern und primär für die Erzeugerstufe Aufwand und Kosten so gering wie möglich halten.

Wie müssen sich die Standards künftig in puncto Zertifizierung, Prüfsystematik und KI aufstellen?

Als Standardgeber müssen wir uns grundsätzlich die Frage stellen, welche Themen zukünftig entscheidend für die Branche sein werden und in diesem Zusammenhang auch, ob und wie wir diese mit dem QS-System darstellen können. Hier geht es darum, mit der und für die Branche relevante Bedarfe zu identifizieren. Im Weiteren müssen wir dann aber gewährleisten, dass die mit den Zertifizierungen verbundenen Ziele auch so auf den Punkt gebracht werden, dass sie prüfbar und umsetzbar für die Betriebe bleiben. Insoweit hinterfragen wir bei allen Themen, die zukünftig eine Rolle spielen, aber auch bei den bereits bestehenden, wie wir für die Systempartner die Praktikabilität optimieren können. Wie und wo können wir effizienter werden, in welchen Bereichen sind Verschlinkungen und weniger Dokumentationsaufwand möglich? Kann man dies möglicherweise auch mit dem Einsatz Künstlicher Intelligenz erreichen? Dies sind entscheidende Punkte, um noch mehr Akzeptanz und damit auch mehr Teilhabe erzielen zu können. Die deutschen Obst-, Gemüse- und Kartoffelbranche ist ohne Frage gut aufgestellt. Unser Wunsch als führender Standardgeber ist es, auch zukünftig unseren Beitrag dazu zu leisten, dass dies so bleibt. <



CHECK-UP

Die Leitfäden des QS-Systems stehen jedes Jahr auf dem Prüfstand: In einer Kommentierungsphase haben alle Systempartner die Möglichkeit, Feedback zu den Änderungen in den Leitfäden zu geben. Die Fachexperten von QS haben dafür auch die aktuelle Gesetzeslage und neueste wissenschaftliche Erkenntnisse im Blick.

FLEISCHWIRTSCHAFT: WICHTIGE ÄNDERUNGEN IN DEN LEITFÄDEN FÜR 2026

Mit der Revision zum 1. Januar 2026 hat QS in den Leitfäden der Stufe Fleischwirtschaft einige Anforderungen ergänzt oder präzisiert: In den Leitfäden Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung und Fleischhandwerk sind die Anforderungen bezüglich der Rohstoffauswahl für Hackfleisch präzisiert worden. Selbstverständlich müssen die geltenden rechtlichen Anforderungen sowie nationale Leitsätze eingehalten werden. Nur zulässige Fleischrohstoffe und -qualitäten, die die Anforderung an frisches Fleisch erfüllen und aus der Skelettmuskulatur stammen, dürfen Verwendung finden.

Zudem wurde in allen relevanten Leitfäden näher bestimmt, mit welchen Auflagen es möglich ist, nicht QS-zertifizierte Logistikunternehmen zu beauftragen. Danach müssen regelmäßig eingesetzte Logistikdienstleister oder

Subunternehmen, die Transport- und/oder Lagerdienstleistungen mit QS-Ware zwischen den Stufen Großhandel und/oder Be-/Verarbeitung sowie Schlachtung/Zerlegung erbringen, über eine QS-Lieferberechtigung verfügen. Um die Flexibilität der Unternehmen beispielsweise bei saisonalen Spitzen oder Ad-hoc-Aufträgen zu verbessern, kann ab sofort von der Anforderung zur QS-Lieferberechtigung abgewichen werden, wenn pro Kalenderjahr maximal zwölf Einzelaufträge an das identische Logistik-Subunternehmen gehen.

Um die Einhaltung der QS-Anforderungen auch in diesen Fällen einzuhalten, müssen Auftraggeber die Logistik-Subunternehmen dazu verpflichten, im Einzelfall Kontrollen durch die Zertifizierungsstelle des Auftraggebers oder durch QS zu ermöglichen.





Schweine sollen häufiger an die frische Luft.

HALTUNGSFORM STUFE 3 UND 4: NEUE PROGRAMME BEI DER ITW

Die Initiative Tierwohl (ITW) erweitert ihr Angebot: Im Jahr 2026 kommen zwei neue Programme für die Haltungsformen 3 („Frischlufstall“) und 4 („Auslauf“) hinzu. Damit reagiert die ITW auf gesellschaftliche und politische Anforderungen sowie steigende Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher. Die neuen Module für „Frischlufstall“ und „Auslauf“ gelten zunächst für die Schweine-, Puten- und Hähnchenmast. Die Rindermast wird kurz darauf folgen. Zudem bauen die neuen Stufen aufeinander auf, sodass Ware auch in einer niedrigeren Stufe vermarktet werden kann (Downgrading), wenn nicht alle Teile in der eigentlichen Stufe vermarktet werden können. Alle teilnehmenden Betriebe erfüllen dabei die gleichen Grundanforderungen: QS ist die Basis. Die Betriebe können sich voraussichtlich im März 2026 anmelden, ab April 2026 sollen Audits starten.

ANTIBIOTIKA: BETRIEBE HANDELN VERANTWORTLICH

Der neue Report zum Antibiotikamonitoring ist da und zeigt: QS-Betriebe gehen weiterhin verantwortungsvoll mit dem Einsatz von Antibiotika um. Während das staatliche Monitoring für 2024 einen Anstieg von 6 Prozent meldet, liegt der Zuwachs im QS-System bei lediglich 3,5 Prozent – in einigen Tiergruppen ist der Verbrauch sogar rückläufig. Trotz Schwankungen bleiben die Mengen auf einem niedrigen Niveau.

Das Ziel bleibt klar: Antibiotika-Einsatz auf das therapeutisch notwendige Minimum reduzieren und Resistenzen vermeiden. Gesunde Tiere brauchen weniger Antibiotika – deshalb ist Tiergesundheit ein zentraler Baustein im QS-System. Dank transparenter Daten kann QS für viele Tierarten über mehr als zehn Jahre belegen, dass die Mengen erheblich reduziert wurden und das niedrige Niveau gehalten wird. Alle Details und Auswertungen zu den Mengen je Tierart und den Entwicklungen einzelner Wirkstoffe finden Sie im Bericht unter: **www.q-s.de/abm-report-2025**



ANTIBIOTIKADATEN: RECHTZEITIG EINTRAGEN

Das Antibiotikamonitoring für Rindermastbetriebe wird jetzt mit Leben gefüllt: So hat der QS-Fachbeirat beschlossen, dass die Monitoringdaten in der Rindermast – also Behandlungsbelege oder Nullmeldungen – spätestens bis zum 31. Juli 2026 in der QS-Antibiotikadatenbank erfasst sein müssen, damit der Therapieindex für die Rinderhalter am darauffolgenden Stichtag berechnet werden kann. Die Vollständigkeit der Daten ist Voraussetzung für die Erstellung des Therapieindex, der dem tierhaltenden Betrieb hilft, den Antibiotika-Einsatz einzuschätzen. Werden die Angaben nicht fristgerecht eingetragen, wird die Lieferberechtigung ab dem 8. August 2026 entzogen. Sobald die fehlenden Daten nachgetragen sind, wird die Lieferberechtigung automatisch über Nacht wiederhergestellt.

FOKUS SEUCHENSCHUTZ: MEHR SICHERHEIT FÜR RINDER UND SCHWEINE

Seit dem 1. Januar 2026 intensiviert QS den Blick auf die Biosicherheit in der Rinder- und Schweinehaltung. Mit dem neuen Kriterium 3.6.6 „Risikobewertung Biosicherheit“ in den QS-Leitfäden Landwirtschaft Rinder- und Schweinehaltung schätzen Tierhalterinnen und Tierhalter künftig individuell für ihren Betrieb das Risiko bei der Biosicherheit ein. Ziel ist es, dass jeder Betrieb seine Situation zur Seuchenvorsorge und zum Eintrag von Krankheiten analysiert. Dann lassen sich die Biosicherheitsmaßnahmen noch gezielter auf die speziellen Gegebenheiten jedes Hofes abstimmen. Die Biosicherheit kann auf zwei Wegen bewertet werden: entweder über die Risikoampel der Universität Vechta oder über ein behördlich anerkanntes Biosicherheitskonzept, wie es etwa in Niedersachsen oder Nordrhein-Westfalen existiert.

Die digitalen Risikoampeln zeigen auf einen Blick, wie groß die Gefahr eines Erregereintrags in den eigenen Betrieb ist. Das kostenlose Online-Tool der Universität Vechta macht Schwachstellen sichtbar und gibt konkrete Handlungsempfehlungen. Die behördlichen Biosicherheitskonzepte gehen noch tiefer und analysieren den Betrieb zusammen mit Beratern genauestens. Für die Umsetzung des neuen QS-Kriteriums haben die Betriebe eine Vorbereitungszeit von sechs Monaten. Wer bereits im Jahr 2025 die Biosicherheit seines Betriebs über eine Risikoampel oder ein behördliches Biosicherheitskonzept bewertet hat, kann diesen Nachweis heranziehen, eine Wiederholung bis Mitte 2026 ist dann nicht notwendig. Ab dem 1. Juli 2026 wird die Einhaltung der neuen Anforderungen im

Audit überprüft und ein entsprechender Nachweis notwendig.

Mit dieser Anpassung der Leitfäden für die Landwirtschaft hebt QS die Bedeutung einer betriebsspezifischen Bewertung und kontinuierlichen Verbesserung der Biosicherheitsmaßnahmen noch einmal deutlich hervor. Für die Tierhalter ist dies ein wichtiger Schritt, um die Gesundheit der Tiere nachhaltig zu sichern und dem Eintrag und der Ausbreitung von Seuchen vorzubeugen.

Die revidierten Leitfäden finden Sie unter: **www.q-s.de/dokumente**



Sicherheitsrisiko: Über Stiefel gelangen Krankheitserreger in den Betrieb oder werden regelrecht herumgetragen. Betriebs-eigene Stiefel und konsequente Reinigung minimieren die Gefahr.



30%

**Schwankung gibt es beim CO₂-
Fußabdruck in der Schweinemast.**

QS-KLIMAPLATTFORM: VOM ZINSBONUS PROFITIEREN

Die Testphase der QS-Klimaplatzform zur CO₂-Bilanzierung in der Schweinemast ist erfolgreich abgeschlossen. Erstmals können Schweinemäster ihre Primärdaten digital erfassen und über den Klima-Check der LfL Bayern automatisch bewerten lassen.

Gleichzeitig können sie künftig von einem Zinsbonus der Landwirtschaftlichen Rentenbank profitieren. Dieser Bonus wird nach Vorlage des Berechnungsnachweises unabhängig vom Ergebnis der Treibhausgasbilanzierung gewährt. Aktuell beträgt der Zinsbonus 0,25 Prozentpunkte auf die jeweilige Kondition des Landwirts bei der Rentenbank. Die neue QS-Klimaplatzform erfüllt sämtliche Anforderungen der Rentenbank an eine Klimabilanz, die als Grundlage für den Zinsbonus „Klimabilanz“ dient.

Seit Oktober können Schweinemäster aus ihren Betriebsdaten konkrete CO₂-Werte berechnen und diese der Fleischwirtschaft für CSRD-Berichtspflichten zur Einsicht freischalten. Gleichzeitig können die Tierhalter diese Daten auch gegenüber Banken und Versicherungen nutzen, die zunehmend Interesse an der CO₂-Bilanz ihrer Kunden zeigen. QS plant den Ausbau auf weitere Produktionsbereiche wie Rinder, Geflügel, Ackerbau sowie Obst und Gemüse. Das Angebot ist freiwillig, offen für alle und kostenfrei für QS-Systempartner. Schulungen zur QS-Klimaplatzform bietet die QS-Akademie.

www.q-s.de/klimaplatzform



FUTTERMITTEL IM BETRIEB: GEZIELTERE UNTERSUCHUNG

Im Zuge der aktuellen Revision wurden die Prüfparameter für das QS-Futtermittelmonitoring für Schwein, Geflügel und Rind gezielt angepasst, während die Anzahl der erforderlichen Analysen pro Bündler unverändert blieb. Künftig entfällt die verpflichtende Untersuchung auf Schwermetalle und tierische Bestandteile in der Rinderhaltung, da die Auswertungen aus den Jahren 2020 bis 2024 keine Überschreitungen zeigten und das Risiko eines Eintrags offensichtlich gering ist. Der Fokus liegt nun stärker auf antibiotisch wirksamen Substanzen, Pflanzenschutzmitteln und Mykotoxinen – neu aufgenommen wurden HT₂/T₂ und Fumonisine. Ziel ist eine gezieltere Untersuchung auf unerwünschte Stoffe, die über Anbau, Lagerung oder betriebliche Abläufe in Futtermittel gelangen können und die Tiergesundheit oder Lebensmittelsicherheit beeinflussen könnten.

22.396

Gesamtzahl der Proben des
QS-Futtermittelmonitorings
2024. Die Überschreitungsquote
lag bei 0,22 Prozent.



15.440

Gesamtzahl der Proben der
amtlichen Überwachung
2024. Die Überschreitungsquote lag
bei 1,25 Prozent.

Perfektes Gesamtbild

Das QS-Futtermittelmonitoring braucht den Vergleich mit der amtlichen Futtermittelüberwachung nicht scheuen, im Gegenteil: Beide Systeme ergänzen sich.

> Das QS-Futtermittelmonitoring und die amtliche Futtermittelüberwachung überwachen gleichermaßen kontinuierlich die Futtermittelqualität. Mit dem eigenen QS-Futtermittelmonitoring, das teilweise andere Schwerpunkte setzt als die behördliche Überwachung, entsteht ein repräsentatives Gesamtbild. „Für das QS-Futtermittelmonitoring ist es außerdem besonders wichtig, dass es immer wieder Überlappungen gibt“, erläutert Claudia Brill, QS-Teamleiterin für den Bereich Futtermittel. So wird Ware sowohl beim Warenausgang des abgebenden Betriebs auf bestimmte Parameter untersucht

als auch beim Wareneingang des aufnehmenden Betriebs. „Diese Maßnahmen stärken das Vertrauen und die Belastbarkeit der Ergebnisse der Branche zusätzlich“, sagt Brill. Die QS-Proben werden von speziell zugelassenen Laboren untersucht und sind somit objektiv. „Beides zusammen, das QS-Futtermittelmonitoring und die amtliche Überwachung, ergänzen sich perfekt“, resümiert Brill. Die Gesamtzahl der Proben, die auf unerwünschte Substanzen untersucht werden, liegt beim QS-Futtermittelmonitoring übrigens deutlich höher als bei der amtlichen Überwachung. <

TOP 3 DER UNTERSUCHTEN PARAMETER

	Anzahl Analysen		davon Überschreitung des Höchstgehalts	
	QS-Futtermittel-monitoring	Futtermittel-überwachung	QS-Futtermittel-monitoring	Futtermittel-überwachung
Pestizide	512.800	213.507	13 (0,003%)	38 (0,02%)
Schwermetalle (As, Cd, Hg, Pb)	25.288	14.045	1 (0,004%)	19 (0,13%)
Antibiotisch wirksame Substanzen (inkl. Kokzidiostatika)	22.377	70.536	4 (0,02%)	40 (0,06%)

UNTERSUCHUNGEN AUF SALMONELLEN

	Anzahl Analysen		davon positive Befunde	
	QS-Futtermittel-monitoring	Futtermittel-überwachung	QS-Futtermittel-monitoring	Futtermittel-überwachung
Salmonellen	10.222	213.507	27 (0,26%)	38 (0,02%)

UNTERSUCHUNGEN AUF MYKOTOXINE

	Anzahl Analysen		davon Überschreitung des Höchstgehalts oder EU-Orientierungswerts	
	QS-Futtermittel-monitoring	Futtermittel-überwachung	QS-Futtermittel-monitoring	Futtermittel-überwachung
Aflatoxin B ₁	4.315	2.512	-	1 (0,04%)
Fumonisine B ₁ /B ₂	540	1.716	-	-
Deoxynivalenol, Vomitoxin (DON)	5.763	1.954	1 (0,02%)	-
Ochratoxin A (OTA)	2.965	1.882	1 (0,03%)	-
T ₂ /HT ₂ -Toxine	680	1.913	-	-
Zearalenon (ZEA)	5.389	1.968	1 (0,02%)	1 (0,05%)

Beratung mit Mehrwert

Die Tiergesundheitsberatung soll für eine nachhaltige Verbesserung der Tiergesundheit sorgen. Die Beraterinnen und Berater starten in Schweinemastbetrieben. Wie QS auffällige Betriebe identifiziert.



Grundlage

➔ Berücksichtigt werden ausschließlich **drei äußere Befundkategorien** aus der amtlichen Schlachtkörperbefundung:

Schwanzveränderungen

Teilschäden

Untauglichkeit

Die Auswertung erfolgt **quartalsweise**, basierend auf den Daten aus dem zurückliegenden Halbjahr. Ein Betrieb wird nur berücksichtigt, wenn er **im Halbjahr mindestens 50 Tiere** an denselben Schlachthof geliefert hat.



Zweistufiges Verfahren

1. Stufe:

Ausreißer-Identifikation je Schlachthof

Die Auswertung erfolgt für jeden Schlachthof separat. Nur die Tierzahl wird berücksichtigt.

- Jede der **3 Befundkategorien** wird separat analysiert.
- Ein Betrieb kann in einer, zwei oder allen drei Kategorien auffällig sein. Die Ausreißer werden mittels „**Adjusted Boxplot**“ festgestellt: Es gibt **keinen festen Grenzwert** und **keine Prozentgrenzen**, vielmehr werden die Betriebe, die **deutlich mehr Befunde** haben als der „Normalbereich“ innerhalb desselben Schlachthofs als **Ausreißer** gewertet.
- Es findet **kein schlachthofübergreifender Vergleich** statt. Es kann vorkommen, dass gar keine Ausreißer identifiziert werden (wenn alle Betriebe ähnlich liegen.)

2. Stufe:

Ranking-Liste

Alle auf der 1. Stufe gefundenen Ausreißer werden in eine gemeinsame Liste übernommen.

Für diese wird ein Ranking erstellt basierend auf:

- **Anzahl der belieferten Schlachthöfe:** Betriebe, die an mehrere Schlachthöfe liefern, werden so gewichtet, dass ein repräsentatives Gesamtbild entsteht.
- **Anzahl der gelieferten Tiere:** Beim Ranking werden die relativen Befundhäufigkeiten betrachtet.
- **Anzahl der auffälligen Kategorien:** Für jede Kategorie wird ein separates Ranking der Ausreißer erstellt. Für jeden Betrieb zählt der schlechteste Rang (maximale Auffälligkeit). Ziel: Die schlimmsten Ausreißer jeder Kategorie identifizieren.



Ergebnis: Auswahl der „worst 100“

QS zieht die Grenze **bei den 100 auffälligsten Standorten**. Diese maximal 100 Betriebe werden für ein **Tiergesundheitsaudit** ausgewählt.

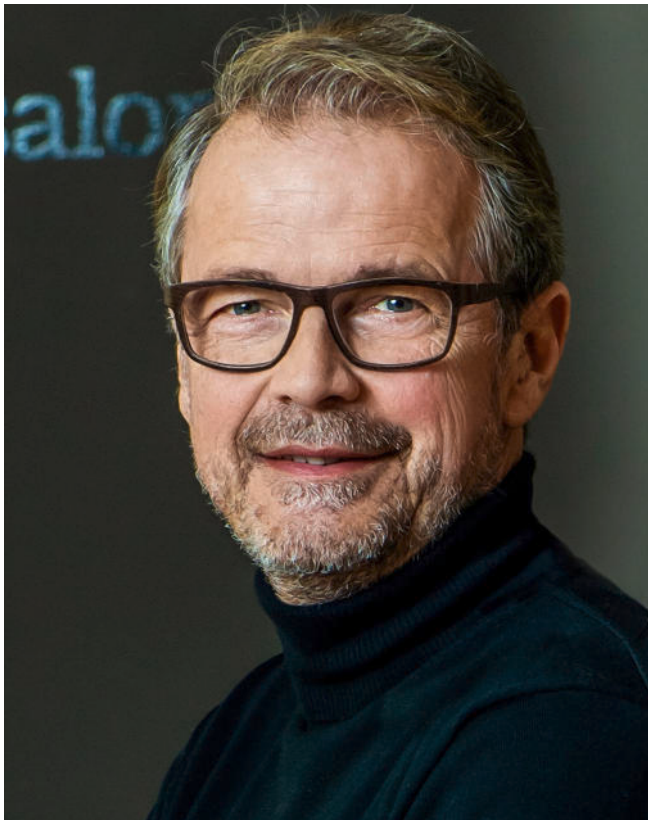
- Beurteilung der aktuellen **Haltungssituation**
- Einschätzung des tatsächlichen **Beratungsbedarfs**

Sie möchte mehr erfahren?
KI-Stimme Alice erklärt das Verfahren
Schritt für Schritt unter:
www.q-s.de/schaubild-tgb



„Tischlein deck dich“ unterliegt dem Wandel

Eine Studie für die Hans Lohmann Stiftung befasst sich damit, wie sich unser Ernährungsverhalten über Generationen entwickelt hat. Ein Gespräch über die Zukunft des Essens.



JENS LÖNNEKER ...

... ist Diplom-Psychologe und Geschäftsführer von rheingold salon, einem tiefenpsychologisch ausgerichteten Institut mit dem Schwerpunkt Markt-, Medien- und Kulturforschung. Für die Heinz Lohmann Stiftung hat er gemeinsam mit Marco Diefenbach, Senior Projektleiter bei rheingold salon, die Studie „Essen in Deutschland: Wünsche und Wirklichkeit – Gestern. Heute. Morgen.“ durchgeführt.

Was sind die zentralen Botschaften Ihrer Studie für die Akteure der Lebensmittelkette?

Die Studie zeigt, dass Essen nicht allein dazu dient, Hunger und Durst zu stillen oder physiologische Anforderungen zu erfüllen, sondern, dass Essen immer mit einem psychologischen Sinn verbunden ist. Dieser psychologische Sinn wird aus der Gesellschaft, aus der Kultur heraus, geformt. Wir einigen uns im Laufe der Zeit darauf, was wir im Essen und Trinken sehen wollen und daraus bilden sich Geschichten, narrative Bilder, die die Art und Weise, wie wir essen und trinken, prägen.

Was sind diese Narrative?

Die Studie hat Narrative für die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg herausgearbeitet, und einen ganz wichtigen Punkt, dass wir heute am Übergang vom zweiten zum dritten Narrativ stehen. Das erste Narrativ besagt, dass wir über lange Zeit gegessen haben, um Gemeinschaft und Familie herzustellen, und deswegen auch alles diesem Ziel untergeordnet war. Wir mussten zu bestimmten Zeiten in der Familie physisch anwesend sein und wir mussten das essen, was auf den Tisch kam. Das war klassische deutsche Küche, und hatte das Ziel, diese Gemeinschaft, die Familie erfahrbar zu machen. Das war für den einen oder anderen mehr oder weniger freudvoll. Aber es war sehr wichtig nach den Zerrüttetheiten durch den Krieg und den Zersplitterungen von Familien. Viele Menschen waren gestorben und es war ganz wichtig, überhaupt wieder so etwas wie Gemeinschaft zu haben.

Das war der Ausgangspunkt für die Entwicklung des zweiten Narrativs, das jetzt nach persönlicher, individueller Freiheit strebte und das dazu geführt hat, dass

„Wir sind als Menschen sehr wandelbar in unseren Auffassungen und können das in die jeweiligen Kontexte einbringen.“

Jens Lönneker, rheingold salon

wir auch beim Essen und Trinken einen sagenhaften Hedonismus und unglaubliche Vielfalt auch im Nahrungsangebot entwickelt haben.

Heute sind wir beim Thema Ernährung allerdings im Dauerstress. Sie beschreiben das als „Mind-Delight-Dilemma“.

Eigentlich ist das schon eine Form der Lösung, denn in diesem Mindset haben die Menschen ein Gefühl dafür entwickelt, was sie eigentlich machen sollten. Im konkreten Verhalten sieht das dann aber oft anders aus und das wissen sie auch. Hier im Westen haben wir eine geschickte Strategie entwickelt, um durch dieses Gewirr hindurch zu kommen: Wir sagen, ich bin Flexitarier. Denn als Flexitarier können sie nichts falsch machen. Sie sind sowohl bei den konservativen Fleischessern hochwillkommen, die sagen: Ja, der isst ja wenigstens noch Fleisch. Und wenn sie im veganen/vegetarischen Umfeld sind, dann heißt es: Ja, du bist auf dem richtigen Weg. Und Sie selber können sich immer so darstellen, als ob Sie versuchen, die neuesten Entwicklungen mit zu berücksichtigen.

Sie haben ein neues Ideal gefunden, dem wir folgen.

Die neuen gesellschaftlichen Modethemen Achtsamkeit, Gesundheit, Longevity kreieren ein neues Ideal. Dahinter allerdings steckt ein uraltes Motiv der Menschheit, nämlich unsterblich sein zu wollen. Ein Problem des Hedonismus-Ideals besteht darin, dass man darin so schön schwelgen kann, deswegen möchte man es nicht aufgeben. Aber das Unsterblichkeitsversprechen ist unter Umständen eine Nummer stärker und dafür würde es sich vielleicht tatsächlich lohnen, ein Stück weit

Mäßigung in Kauf zu nehmen. Und genau das passiert. Wir finden besonders bei jungen Menschen diejenigen, die sagen: Ich möchte nicht schnell altern. Oder noch etwas offensiver: Ich möchte gar nicht altern. Und es gibt sogar die Gruppe, die sagt: Ich will rückwärts altern. Also: Ich will jünger werden. Das ist tatsächlich inzwischen ein normaler Sprachgebrauch.

Das dritte Narrativ zeigt uns: Andere Dinge sind plötzlich spannend. Wir haben Angebotsformen von Produkten, die wir eigentlich bislang eher aus dem Apothekenbereich kennen, also Dragees, kleine Dosierungen und so etwas, die en vogue sind und die in das neue Lebenskonzept hineinpassen. Das war vorher in dem Umfeld, wo die Orientierung auf natürliche Stoffe ausgerichtet war, nicht vorstellbar, aber das ist heute nicht mehr der alleinige Code. Präsentationsformen, die eine gewisse Reinheit haben, Purismus entwickeln und weniger eine mystische Vielfalt, sind viel attraktiver. Damit sind wir plötzlich in einer ganz anderen Welt mit ganz anderen Codes im Background.

Gibt es etwas, was Sie im Rahmen dieser Studie erfahren haben, was Sie richtig überrascht hat?

Ich bin als Psychologe natürlich auch immer interessiert daran, seelische Entwicklungen zu betrachten, und wie die Psyche bei der Bewältigung des Alltags unterwegs ist. Und ich habe bei dieser Studie immer wieder gestaunt über die Wandlungsfähigkeit, die wir als Menschen entwickeln. Wie selbstverständlich das, was vielleicht vor zehn Jahren ein No go gewesen ist, jetzt plötzlich voll akzeptiert wird. Nehmen wir nur das Beispiel In-vitro-Fleisch. Wir sind als Menschen sehr wandelbar in unseren Auffassungen und können das in die jeweiligen Kontexte einbringen. Das ergibt aber immer auch einen gewissen Sinn. Wenn die Kehrseiten bestimmter Narrative aufgegriffen werden, ist das immer ein Ausgangspunkt für die Entwicklung von etwas Neuem. Wenn wir etwas grundsätzlich neu machen, dann bedeutet das, dass wir das, was wir bislang gemacht haben, neu bewerten und vielleicht zu ganz anderen Einsichten kommen.



Eine Langfassung des Gesprächs lesen Sie unter:
www.q-s.de/interviews



21

Landwirtinnen und Landwirte standen auf der Shortlist für den CERES Award, sieben nahmen Preise mit nach Hause.

CERES AWARD: DIE SIEGERINNEN UND SIEGER



In sieben Kategorien zeichnete in diesem Jahr der CERES Award Landwirtinnen und Landwirte für ihre besonderen Leistungen für ihre erfolgreichen und zukunftsweisenden Betriebskonzepte aus. QS war als Sponsorin mit an Bord. Mehr dazu ab Seite 10 in dieser Ausgabe.

TREFFEN DER BÜNDLER UND ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN: FACHLICHER AUSTAUSCH, DER VERBINDET



QS-Mitarbeiter gaben fachlichen Input.

Im September und Oktober trafen sich in Bonn gleich zwei wichtige Gruppen des QS-Systems zum fachlichen Austausch: die Vertreterinnen und Vertreter der Zertifizierungsstellen und die Bündler der Systemketten Tierhaltung/Landwirtschaft sowie Erzeugung Obst, Gemüse

und Kartoffeln. Bei der Informationsveranstaltung für Zertifizierungsstellen standen aktuelle Themen wie Akkreditierung über CO₂-Bilanzierung bis zur Tiergesundheitsberatung auf dem Programm – kompakt, informativ und mit Raum für den kollegialen Austausch beim geselligen Vorabend. Ende Oktober folgten die Bündlertreffen. Im Fokus standen die Themen Qualitätssicherung in der Praxis, Tierwohl und Erntehygiene. Fachvorträge von Prof. Dr. Marc Boelhaue und Roger Fechner sowie lebhaftes Diskussionsgespräch zeigten, wie wertvoll der persönliche Dialog für die Weiterentwicklung des QS-Systems ist. Fazit: zwei Veranstaltungen, ein gemeinsames Ziel – Austausch, der verbindet.



Mit dem Treffen war QS im Collegium Leoninum zu Gast, dem ehemaligen Theologenkonvikt des Bistums Aachen in Bonn.

Frühjahr_2026

Die nächste Ausgabe erscheint
im April 2026.

Geplante Schwerpunkte:

- **QS-Broker**
vielschichtige Aufgaben
im QS-System
- **Karottensaft als Bakterienkiller**
QS-gefördertes Forschungsprojekt
zur Wurstherstellung
- **ITW-Heimtierfutter**
gekennzeichnete Ware jetzt
im Handel



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



