

Schlachtbetrieb Horsens (Danish Crown) in Dänemark

Jürgen Mauer, LSZ Boxberg

Im Gegensatz zu Deutschland ist die Schlachtindustrie in Dänemark sehr stark konzentriert. 90 % aller in Dänemark gemästeten Schweine werden in Schlachtbetrieben von Danish Crown geschlachtet. Ein Teil der restlichen Tiere wird lebend exportiert, der andere Teil in einem der drei kleineren Schlachtbetriebe des Landes geschlachtet.

Danish Crown in Dänemark

Danish Crown ist eine Genossenschaft, und 10.700 Schweinehalter und Landwirte sind Mitglieder und Eigentümer. Insgesamt bewirtschaftet Danish Crown in Dänemark 8 Schlachthöfe wobei in 6 Schlachthöfen ausschließlich Mastschweine und in 2 Schlachthöfen nur Muttersauen und Eber geschlachtet werden. Grund hierfür ist, dass Sauen und Eber schwerer und somit auch größer als Mastschweine. Bei einer fast vollautomatisierten Schlachtung ist es somit nicht möglich die unterschiedlichen Schlachtanforderungen an allen Schlachtstraßen vorzuhalten, deshalb die Trennung für eine optimale Gestaltung und Auslastung der Schlachtbänder.

Danish Crown in Horsens

Der 2007 in Horsens erbaute Schlachthof ist weltweit der zweit größte und europaweit der größte Schlachthof. Hohe Personalkosten in Dänemark führen jedoch zu hohen Schlachtkosten pro Tier. Hier wird neidvoll auf Deutschland gesehen, denn mit 1.800 Mitarbeitern stellen die Personalkosten einen sehr hohen Kostenfaktor dar. Eine Folge ist, dass der Schlachtprozess sehr stark automatisiert abläuft. An nur 5 Tagen wird in dänischen Schlachtbetrieben pro Woche geschlachtet, dies ist auf den sehr hohen sozialen Standard in Dänemark zurück zu führen. Mit 90 LKWs werden die Schweine zum Schlachthof gefahren. Auf drei Schlachtlinien können jeweils 400 Tiere geschlachtet werden, jeden Tag werden so ca. 19.000 Schweine geschlachtet. Vor dem Schlachten ruhen die Schweine 1,5 Stunden aus, somit wird einem zu schnellen absinken des pH Wertes nach dem Töten entgegengewirkt. Damit immer alle angelieferten Tiere ausruhen können verfügt der Schlachthof über 3.800 Ruheplätze. Veterinäre überwachen den Ablade- und Einstallvorgang sehr genau. Beim Verdacht auf überhöhte Temperatur bei einem Schlachtschwein wird die Temperatur gemessen, bestätigt sich der Verdacht ordnet der Veterinär die Notschlachtung des Schweins an, der Landwirt muss die Kosten hierfür tragen. Tiere die sich beim Transport oder beim Verladen verletzt haben müssen unverzüglich notgeschlachtet werden. Bei Verletzungen die auf falsche Haltung oder auf Gewalteinwirkung schließen, können Strafen von bis zu 750 € bei Erstvergehen verhängt werden. Ein wiederholtes Auftreten solcher Verletzungen führt zu höheren Geldstrafen bis hin zu Strafanzeigen. Durch solch drastische Maßnahmen ist der Landwirt gezwungen nur die vorgeschriebenen Treibhilfen einzusetzen.

Nach der Ruhephase werden die Schweine von einem Schlachthofmitarbeiter in einen Gang getrieben, von diesem Gang aus treibt eine automatische Treibhilfe die Schweine zu einem Aufzug. Über den Aufzug gelangen immer 7-8 Tiere gemeinsam in die Betäubungsbucht. Die Betäubungsbucht befindet sich im Untergeschoss, hier werden die Tiere 5 Minuten mit CO₂ betäubt. Nach der Betäubung fahren die Tiere mit dem Aufzug wieder nach oben. Um alle Tiere ausreichend zu betäuben sind mehrere Betäubungsbuchten vorhanden. Die betäubten Tiere werden am Schlachtband aufgehängt, gleichzeitig erhält der Schlachthaken einen Chip mit den Daten, die zur vollständigen Identifizierung des Schlachtkörpers erforderlich sind. Dieser Chip begleitet das Tier auf dem gesamten Weg der Zerlegung. Wird der Schlachthaken abgenommen werden die weiteren Teile automatisch mit einem Strichcode versehen. Nach dem Aufhängen werden die Tiere gestochen. Am Messer ist ein Schlauch angebracht durch das das Blut abgesaugt, zentral aufgesammelt und anschließend weiterverarbeitet wird. Das Blut wird weiter verkauft, meistens an die Tierfutterindustrie. Auch hiervon sind einige Fabriken im Besitz von Danish Crown. Von jedem Tier werden 3 Liter Blut gewonnen. Die durchschnittlichen Schlachtgewichte liegen in Dänemark bei ca. 82 kg, somit 13 bis 14 kg unter den deutschen Schlachtgewichten.

Nach der automatischen Entborstung, der Dampfreinigung sowie dem Abflammen der restlichen Borsten und einer Reinigung mit Frischwasser, werden die Tiere mit einem Auto-FOM Gerät klassifiziert. Werden in Deutschland die Indexpunkte der wertvollen Teilstücke errechnet und zur Bezahlung des Schlachtkörpers herangezogen, weisen die dänischen Schlachtbetriebe einen berechneten Muskelfleischanteil (MFA) in % aus. Durch diese, von der deutschen Berechnung stark abweichenden Berechnungsvariante fallen die MFA Werte bei der dänischen Klassifizierung wesentlich höher aus. 60-61 % MFA sind die angestrebten Werte. Setzt man diese Werte in Bezug zu den deutschen Werten entsprechen die Werte 54-55% MFA. Hier wird ein deutlicher Qualitätsunterschied sichtbar, vollfleischige Schweine wie sie in Süddeutschland produziert werden sind in Dänemark nicht nachgefragt.

Der Selbstversorgungsgrad liegt in Dänemark mittlerweile bei über 800 %. Dänemark hat sich zum weltweit größten Schweinefleischexporteur entwickelt. Ostasiatische sowie osteuropäische Märkte sind die wichtigsten Handelspartner der dänischen Schlachtindustrie. Kundenwünsche haben deshalb eine hohe Priorität, beim Zerlegen der Schweine sind deshalb sehr hohe Anforderungen zu erfüllen. Zerlegt werden die Schweine auf drei baugleichen, mit jeweils zwei Zerlegerobotern ausgestatteten Zerlegelinien. Erst nach einer Entwicklungszeit von 10 Jahren war das Ergebnis zufriedenstellend. Sehr schwierig ist das automatische Entnehmen von inneren Organen wie Magen, Leber, Lunge, Speise- und Luftröhre. Dieser, mittlerweile vollautomatische Vorgang wird ständig von Veterinären überwacht, bei Bedarf arbeiten Mitarbeiter nach, damit alle Organe sauber und ordnungsgemäß entnommen sind. Das nachfolgende Abtrennen der Lunge von der Luftröhre wird von Mitarbeitern durchgeführt. Nach jedem Zerlegevorgang werden die Zerlegewerkzeuge vollautomatisch mit Dampf gereinigt um einer Verschleppung eventuell vorhandener Keime vorzubeugen. Die Köpfe der dänischen Schlachtkörper werden zum größten Teil nach China vermarktet. Jedoch dürfen die Köpfe nicht halbiert werden, dies erfordert eine spezielle Technik beim Abtrennen der Köpfe vom Schlachtkörper. Mit Laser gesteuerten, vollautomatisch arbeitenden Schneidmessern wird der Kopf an der günstigsten Stelle abgetrennt, mit dieser Technik wird sehr wenig höherwertiges Nackenfleisch am Kopf belassen. Als nächster Arbeitsschritt folgt die vollautomatische Trennung des Schlachtkörpers in zwei Hälften. Mitarbeiter reinigen mit Dampf- und Vakuumgeräten die Innenseiten der Schweinehälften. Vollautomatisch werden die Schweinehälften in ein Kühllager gefahren, nach 16 Stunden Kühldauer ausgelagert und zur weiteren Zerlegung in den Zerlegebereich transportiert. Samstags wird nicht geschlachtet, der leere Kühlraum wird bis zum nächsten Montag von einer Fremdfirma gereinigt und desinfiziert. Nach jedem Reinigungsvorgang wird durch die Veterinäre eine Kontrolle durchgeführt. Bei Beanstandungen ist die Reinigungsfirma gezwungen auf eigene Kosten nachzureinigen. Entstehen dadurch Verzögerungen im Schlachtbetrieb, müssen die entstandenen Kosten von der Reinigungsfirma gezahlt werden. Mit solch drastischen Maßnahmen wird ein hoher Hygienestandard erreicht. In Horsens wird täglich bis 21.00 Uhr geschlachtet, anschließend wird der gesamte Schlachthof gereinigt. Schweine die bis 21.00 noch nicht geschlachtet wurden bekommen in den Ruhebuchten Futter und Wasser, sie werden am nächsten Morgen als erste geschlachtet.

40 % der Innereien werden im Nahrungsmittelbereich verwendet, 60 % gelangen in die Tierfutterindustrie. Kohnfiskate finden in der Zement- und Biodieselherstellung sowie der Herstellung von organischem Dünger Verwendung. Somit wird das Schwein zu 98 % verwertet. Das von der Schwarte abgelöste Fett wird hauptsächlich an englische Fettschmelzereien geliefert. Schwarte liefert den Rohstoff für Gelatine die nach weiterer Verarbeitung zur Produktion von z.B. Gummibärchen benötigt wird. Neben den Köpfen exportiert Danish Crown Haxen, Schwänze, Ohren und Gehirn zu hohen Preisen nach China. Zur Reinigung und Reparatur der Schweinedärme mit Hilfe spezieller Enzyme, werden diese ebenfalls nach China verschifft, nach erfolgreicher Bearbeitung kommen sie wieder nach Europa, wo sie in der Würstchenproduktion Verwendung finden. Milz, Speiseröhre und Blut finden in einer Tochterfirma von Danish Crown bei der Herstellung von Tiernahrung Verwendung.

Beim weiteren Zerlegeprozess werden die einzelnen Teilstücke wie z.B: Lachs, Schinken, Schulter und Bauch herausgelöst. Diese Teilstücke werden in mit Barcodes versehenen Kisten abgelegt, und automatisch in einem auf 5° C heruntergekühltem Hochregallager eingelagert. Entsprechend den eingehende Bestellungen werden die gewünschten Teilstücke automatisch ausgelagert und zum Versand hergerichtet. 80 Kühl LKWs transportieren die Ware an Zerlegebetriebe oder zu den entsprechenden Export-Verladestationen. Von diesen Verladestationen wird das Schweinefleisch auf seine Reise über die Weltmeere geschickt.

Im Schlachtbetrieb Horsens wird die hohe Produktionsleistung sowie die hohe technische Ausstattung der dänischen Schlachtindustrie sehr deutlich sichtbar. Zielgerichtete Vorgaben, fast vollautomatisierte Schlachtbänder, Hygienestandards auf höchstem Niveau, fast vollständige Verwertung der Schweine und die Berücksichtigung aller Kundenwünsche kennzeichnen die dänische Schlachtindustrie. Nur mit solchen Maßnahmen kann dänisches Schweinefleisch weltweit exportiert werden. Marktführer im Export von Schweinefleisch zu sein bedeutet für die Schlachtbetriebe dem Wettbewerb einen Schritt voraus zu sein. Nur so lassen sich die hohen Überschüsse an erzeugtem Schweinefleisch auch in Zukunft vermarkten.