

Schleswig-Holsteinischer Landtag

Stenographischer Dienst und Ausschussdienst

# **N i e d e r s c h r i f t**

## **Agrarausschuss**

57. Sitzung

am Donnerstag, dem 7. Oktober 1999, 10.00 Uhr  
in der Bundesanstalt für Milchforschung in Kiel

**Anwesende Abgeordnete**

Claus Hopp (CDU)

Vorsitzender

Günter Fleskes (CDU)

Helmut Plüschau (SPD)

Gerhard Poppendiecker (SPD)

Sabine Schröder (SPD)

Friedrich-Carl Wodarz (SPD)

Claus Ehlers (CDU)

Peter Jensen-Nissen (CDU)

Hans Siebke (CDU)

Detlef Matthiessen (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN)

Dr. Christel Happach-Kasan (F.D.P.)

**Weitere Abgeordnete****Fehlende Abgeordnete****Weitere Anwesende**

siehe Anlage 1

<b>Tagesordnung:</b>	<b>Seite</b>
<b>1. Informationsaustausch in der Bundesanstalt für Milchforschung in Kiel</b>	<b>4</b>
<b>2. Verschiedenes</b>	<b>9</b>

Der Vorsitzende, Abg. Claus Hopp, eröffnet die Sitzung um 10.00 Uhr in der Bundesanstalt für Milchforschung in Kiel und stellt die Beschlussfähigkeit des Ausschusses fest. Die Tagesordnung wird in der vorstehenden Fassung gebilligt.

Punkt 1 der Tagesordnung:

### **Informationsaustausch in der Bundesanstalt für Milchforschung in Kiel**

Der Leiter der Bundesanstalt, Prof. Dr. Heller, stellt die Bundesanstalt für Milchforschung als eine der zehn Forschungsanstalten des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Forsten vor. Er gibt seinem Bedauern über ein vom Bundesministerium erarbeitetes Rahmenkonzept Ausdruck, nach welchem eine Zusammenlegung der in der Bundesanstalt für Milchforschung tätigen sechs Forschungsinstitute in Zukunft bis zum Jahresende 2005 auf vier vorgesehen sei. Dies bedeute eine 30%ige Reduktion bei den Wissenschaftlerstellen. Gleichzeitig würden über zehn Jahre hinweg keine weiteren Neueinstellungen mehr möglich sein.

Für die Bundesanstalt für Milchforschung gelte es nun, zur Aufrechterhaltung der Anstalt und zur Effektivierung ihrer Arbeit zum einen neue Ideen zu finden und zum anderen Verbündete zu suchen. So gebe es unter anderem Bemühungen um eine verstärkte Kooperation mit der CAU. Erste erfolgreiche Versuche seien bereits unternommen worden, wie beispielsweise ein gemeinsamer Kongress zum Thema Rind im September 1999 in Kiel. Eventuell könnte in Zukunft auch an die gemeinsame Durchführung von Drittmittelprojekten gedacht werden.

In diesem Zusammenhang habe er, Prof. Dr. Heller, die Bitte an die Politiker, die bürokratischen Hürden, die es bei der Beantragung von EU-Fördermitteln in ständig steigendem Maße gebe, möglichst beseitigen zu helfen. Die Antragsprozedur, die mit dem neuen 5. Rahmenprogramm vorgesehen sei, sei sehr aufwendig und schwierig.

Der Vorsitzende, Abg. Claus Hopp, betont den übereinstimmenden Willen des Agrarausschusses zum Erhalt der Bundesanstalt. Die Milchforschung gehöre nicht nur deshalb nach Schleswig-Holstein, weil dieses Land in der Mehrzahl Milchwirtschaft betreibe, sondern auch deshalb, weil die Bundesanstalt für die Landwirte wertvolle Hilfestellungen leiste. Im übrigen müsse auch an die Arbeitsplätze gedacht werden.

Nach der Vorstellung der anwesenden Institutsleiter und der Ausschussmitglieder stellt Prof. Dr. Dr. Schlimme zunächst das **Institut für Chemie und Physik** vor. Er geht dabei anhand von Folien auf die von der CDU-Fraktion gestellten Fragen zur Qualität der Butter und die Voraussetzungen für die Streichfähigkeit sowie die Auswirkungen der Fütterung auf den Geschmack der Butter ein. Darüber hinaus beantwortet er die Frage des Abg. Detlef Matthiessen zur Bedeutung der Milchhaltsstoffe für die Käseherstellung. Als Fazit seiner Darlegungen betont er, dass die Härte des Milchfettes als eine physikalische Eigenschaft durch technologische Möglichkeiten sowie durch bestimmende Futtermischungen beeinflusst werden könne.

Der Leiter des **Instituts für Ökonomie der Ernährungswirtschaft** (siehe Anlage 2), Prof. Dr. Hülsemeyer, behandelt die von der CDU-Fraktion eingereichte Frage nach den Auswirkungen der Veränderungen der Molkereistruktur in Schleswig-Holstein auf die Milchwirtschaft sowie die von Abg. Detlef Matthiessen eingereichte Frage, „welche Maßnahmen aus der Sicht des Instituts erforderlich sind, um die Marktchancen für Käse in Schleswig-Holstein zu erhöhen und die Wachstumspotentiale auszuschöpfen“. Er stellt fest, dass es in den Käsereien Schleswig-Holsteins an Kooperation und strategischen Allianzen fehle. Im Schnitt seien die schleswig-holsteinischen Käsereien zum Überleben zu klein und könnten den erforderlichen finanziellen Aufwand, den man benötige, um aus dem Nischendasein herauszukommen, nicht erbringen.

Um hier etwas zu erreichen, so fährt Prof. Dr. Hülsemeyer fort, sollten erstens Dachmarken wie „Gut von Schleswig-Holstein“ als ein Instrument einer effektiveren Angebotsbündelung von den kleineren Käsereien stärker gepflegt werden. Zweitens sollte Schleswig-Holstein den Weg der Spezialitäten stärker gehen und auch dies wiederum unter einem gemeinsamen Dach.

Zu den Auswirkungen der Veränderungen in der Molkereistruktur auf die Milchwirtschaft stellt Prof. Dr. Hülsemeyer sodann fest, dass es dadurch vermutlich nicht zu einer Verbesserung der Auszahlungsleistungen kommen werde. In Schleswig-Holstein gebe es Differenzen von sieben bis zehn Pfennige. Der hohe Auszahlungspreis sei die Folge der Tatsache, dass eine Mehrzahl von Molkereien in privaten Anlagen produzierte, wobei es häufig an einem hervorragenden Management fehle und die Konzentration auf kleine Nischen vorherrsche.

Vor diesem Hintergrund müsse man sehen, dass Schleswig-Holstein niemals mehr ein global Player auf dem Milchmarkt sein werde. Dieser Zug sei mit dem Vergleich der MGN und aller Fehler im Vorfeld abgefahren. Es sei vielmehr zu befürchten, dass in absehbarer Zeit bis zu 50 % der vorhandenen Milchquoten der Nordmilch angedient würden.

Im gleichen Atemzug müsse davor gewarnt werden, so fährt Prof. Dr. Hülsemeyer fort, den Milchexport in noch stärkerem Maße zu forcieren. Dies könnte zu unerwünschten Abhängigkeiten führen. Ähnliches gelte für die fünf im Lande existierenden Erzeuger von Sauermilchprodukten. Hier sei die Firma „Müller“ aus dem süddeutschen Raum absoluter Marktführer mit einem Marktanteil von mehr als 50 %. Es bestehe die Gefahr, dass die traditionellen Absatzwege der fünf schleswig-holsteinischen Sauermilcherzeuger gefährdet sein könnten; Stichwort: Erpressbarkeit wegen der Übermacht der Firma Müller. Das Fazit sei auch hier, dass neben dem 50 %igen Nordmilchanteil maximal 10 % Nischenanbieter beziehungsweise Spezialitätenanbieter in Zukunft existieren könnten.

Im weiteren spricht Prof. Dr. Hülsemeyer die Umweltökonomie an und gibt zu bedenken, dass nicht die Glasflasche, sondern der Schlauchbeutel ökologisch gesehen die günstigste Verpackungsart sei.

Bezüglich der Biomilchvermarktung spricht er davon, dass es sich bei diesen Vermarktern um eine „Laienschar“ handle, der die Professionalität für eine gute Vermarktung fehle. Der Handel werde auf diese Vermarkter und ihre Nischenprodukte in Zukunft immer weniger Rücksicht nehmen, wenn diese Produkte nicht entsprechend beworben würden.

Mit Hinweis auf eine zusammen mit dem Bundeslandwirtschaftsministerium erstellte Studie zur Vermarktung als einen Themenschwerpunkt bitte Prof. Dr. Hülsemeyer zum Schluss seines Vortrages um Unterstützung dahin, in der Forschung den Sektor der konventionellen Milcherzeugung und -vermarktung nicht vom Sektor der Bioprodukte zu trennen.

Prof. Dr. Hahn befasst sich im Rahmen der Vorstellung des **Instituts für Hygiene und Produktsicherheit** (siehe Anhang 3) auch mit den Fragen der Hygienesicherheit bei den automatischen Melksystemen. Nach heutigem Stand könnten beim Einsatz dieser automatischen Melksysteme viele Vorschriften der Milchverordnung nicht mehr erfüllt werden, wie beispielsweise die Sauberkeit der Geräte. Dadurch sei eine gewisse Verunsicherung beim Verbraucher eingetreten. Einer der Forschungsschwerpunkte des Instituts sei es, hier Verbesserungsmöglichkeiten zu finden; denn das übergeordnete Stichwort dieses Forschungsbereiches in seinem Institut sei die „Produktsicherheit“.

Prof. Dr. Schrezenmeir stellt in den Mittelpunkt seiner Ausführungen zum **Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung** die Zukunft der sogenannten functional food. Hier seien Japan und die USA führend, während es in Deutschland diese Lebensmittelformen noch nicht gebe. Es sei allerdings davon auszugehen, dass diese Lebensmittel in den nächsten Jahren 5 % bis 10 % des gesamten Lebensmittelmarktes weltweit beherrschen werden. Gleichzeitig

werde zunehmend auch die Gentechnik eine immer wichtigere Rolle spielen. Dieses technische Wissen werde schon heute von vielen führenden Firmen im Lebensmittelbereich mit Erfolg genutzt. So zeige sich bereits heute, dass mit Hilfe der Gentechnik beispielsweise das Phenylalanin, ein Stoff, der zur Gedächtnisminderung bei Menschen führen könne, aus dem Käse entfernt werden könne. Des weitere könnten bestimmte bearbeitete Inhaltsstoffe bestimmter Produkte den Blutdruck mildern, oder auch durch die Eliminierung bestimmter Keime das Immunsystem wie beispielsweise gegen Polio gestärkt werden. Auch lasse sich das Wohlbefinden steigern. Im Tierversuch habe sich bereits gezeigt, dass der Knochenschwund aufhaltbar sein werde. Diese gesundheitspolitischen Aspekte erforsche man im übrigen in Zusammenarbeit mit der CAU.

Sein Appell an die Politik gehe nun dahin, einerseits das Lebensmittelrecht so zu verändern, dass der Hinweis auf eventuell gesundheitliche Bezüge in den angereicherten Lebensmitteln in Zukunft erlaubt sein werde, und andererseits dafür einzutreten, dass international sogenannte health claims neben den schon existierenden nutrition-claims geschaffen werden.

Prof. Dr. Buchheim stellt das **Institut für Verfahrenstechnik** vor (siehe Anlage 4). Er unterstreicht die Vorteile und Möglichkeiten des Membrantrennverfahrens und der Ultrahochdrucktechnologie auch bei der Milch, der sich die Forschung in neuerer Zeit verstärkt zuwende. Federführend für die Umsetzung dieser Ultrahochdrucktechnologie in industriellen Größenordnungen sei hier Japan. Aber auch aus Frankreich und insbesondere aus England komme eine starke Unterstützung für diese Technologie. Auch wenn dies eine teure Technologie sei, so betont Prof. Dr. Buchheim, sei ihre Förderung als spezielle Technologie für Nischenprodukte nicht zu unterschätzen. Leider stoße die Umsetzung dieser Technologie in Deutschland nur auf wenig Interesse. Ein zusätzlicher interessanter Schwerpunkt bei dieser Technologie sei die Behandlung von Molkereiabwässern und die Wiederverwertbarkeit noch nutzbarer Inhaltsstoffe im non food Bereich.

Abschließend verweist Prof. Dr. Buchheim auf die seinem Institut gesetzlich vorgegebene Aufgabe - gemeinsam mit dem Schwesterinstitut für Lebensmittelverfahrenstechnik an der TU München -, die technische Prüfung für Milcherzeugnisanlagen durchzuführen. Hierbei handele es sich um eine alte deutsche Tradition, die es in anderen Ländern nicht gebe. Das bei dieser Prüfung vergebene Prüfsiegel stelle ein ganz wichtiges Qualitätsmerkmal dar, das auch in den anderen Ländern Beachtung finde.

Über das **Institut für Mikrobiologie** berichtet Prof. Dr. Heller. Er betont, dass in einzelnen Bereichen auch eine Zusammenarbeit mit den im Lande existierenden Käsereien stattfinde. Abschließend bittet Prof. Dr. Heller die anwesenden Ausschussmitglieder darum, mehr Verständ-

nis in der Bevölkerung auch für die Gentechnik zu wecken. Als Mikrobiologe habe er kein Verständnis dafür, dass nur über die Gefahren der Gentechnik, nie aber über ihren Nutzen debattiert werde. Für ihn gebe es keine sicherere Technologie in der Mikrobiologie. Irgendwelche Auswirkungen auf die Ökosysteme könne er mit der Freisetzung dieser Organismen nicht sehen. Die im Institut angewandte Methodik sei sicherer als das, was man bisher im Bereich der Muttergenese von Organismen erprobt habe.

In der sich anschließenden Diskussion unterstreicht Abg. Dr. Christel Happach-Kasan die Ausführungen von Prof. Dr. Heller zur Sicherheit der Gentechnik. Sie besteht jedoch darauf, dass das Institut zur Sicherung seiner Zukunft auch solche Fragen stärker in die Politik und in die Öffentlichkeit bringen müsste.

Prof. Dr. Heller bezeichnet die politische Beratung als einen bereits praktizierten Teil der Arbeit der Bundesanstalt. Ein weiterer wichtiger Aspekt sei es, Möglichkeiten zu schaffen, technisch veränderte Organismen bei den Lebensmitteln einzusetzen, was in erster Linie für die Milch von Bedeutung sein werde. Und hier benötige man, wie er es bereits angedeutet habe, die Hilfe der Politik, um ein entsprechendes Verständnis in der Bevölkerung zu wecken.

In der weiteren Diskussion werden Fragen zum Nutzen der Gentechnik, das Verhältnis von Margarine zur Butter und Überlegungen zur Ausnutzung von Nischen im Käsemarkt für Schleswig-Holstein erörtert. Prof. Dr. Hülsemeyer beantwortet die Frage von Abg. Günter Fleskes und Abg. Claus Ehlers nach der Kompensierung der Marktferne Schleswig-Holsteins beim Käse und bei den Frischprodukten indem er wiederholt, dass es zur festen Verankerung solcher Produkte im Markt den Aufbau guter, werbewirksamer Marken bedürfe. Dafür seien, wie bereits angedeutet, die schleswig-holsteinische Unternehmen im Grunde alle zu klein; der Aufwand für die entsprechende Werbung könne von den einzelnen Firmen kaum getragen werden. Insofern rate er dazu, den zu beobachtenden Strukturwandel im Milchsektor laufen zu lassen und nicht von Seiten der Politik eingreifen zu wollen. Allerdings sollten die Rahmenbedingungen in diesem Bereich verbessert werden. Es sollte eine verstärkte Koordination aller Beteiligten angestrebt werden.

Am Beispiel des Gütezeichens seien die bestehenden Koordinierungsmängel gut aufzuzeigen. Das Gütezeichen werde einerseits in der Kammer erarbeitet und andererseits im Ministerium verwaltet. Schleswig-Holstein habe seiner Meinung nach auf dem Massenmarkt für Milchprodukte keine Chance. Um überleben zu können, werde man sich entweder an längst vorhandene große Unternehmen angliedern müssen, oder man müsse in Richtung Spezialisierung ausweichen. Stichwort: Holtseer Tilsiter und andere Marken. Er, Prof. Dr. Hülsemeyer, könne sich,



wie bereits ausgeführt, eine solche Nischenproduktion gut unter dem Dach „Gut von Schleswig-Holstein“ vorstellen.

Prof. Dr. Buchheim wiederholt auf die Frage von Abg. Peter Jensen-Nissen nach der Auswirkung neuer Technologien auf die Produktvielfalt, dass diese Technologien zugegebenermaßen sehr teuer seien, so dass der Gesetzgeber hier sicherlich „mitspielen“ müsse, wenn es gelingen solle, die damit behandelten Produkte am Markt zu attraktiven Preisen zu verkaufen. Stichwort: Thermoquark. Die gesundheitlichen Vorteile seien aber schon heute nicht wegzudiskutieren und sollten deshalb auch, wie es Prof. Dr. Schrezenmeir ebenfalls gefordert habe, beworben werden dürfen, ähnlich wie es England unter dem Stichwort „Pure-filter-Milk“ praktiziere.

Abg. Dr. Christel Happach-Kasan besteht darauf, dass das Institut zur Sicherung seiner Zukunft auch solche Fragen stärker in die Politik und in die Öffentlichkeit bringen müsste.

Prof. Dr. Schrezemeir verweist auf das neue Rahmenkonzept für die Bundesanstalt, das bis zum Jahre 2005 umgesetzt werden müsse. Damit werde die Bundesanstalt in Zukunft nicht mehr nur allein im Milchsektor arbeiten, sondern auch neue Aufgaben zu bewältigen haben.

Der Vorsitzende schließt die Diskussion mit dem nochmaligen Hinweis, dass im Agrarausschuss die Notwendigkeit der Bundesanstalt keinesfalls in Frage gestellt werde; denn für ein Agrarland wie Schleswig-Holstein sei die Milchproduktion ein entscheidender Faktor, der ohne Milchforschung nicht auskommen werde.

Zu Punkt 2 der Tagesordnung, **Verschiedenes**, liegt nichts vor..

Der Vorsitzende, Abg. Hopp, schließt die Sitzung um 12.30 Uhr.

gez. Claus Hopp

Vorsitzender

gez. Dr. Ursula Haaß

Geschäfts- und Protokollführerin