

Verpflichtung zur Entwaldungsfreiheit

Die Premium Food Group Aps & Co. KG verpflichtet sich, in Bezug auf ihre wesentlichen Rohstoffe, die mit Entwaldung in Verbindung stehen, vollständig auf Entwaldung zu verzichten. Dieses Ziel soll bis spätestens zum 31. Dezember 2026 erreicht werden.

Unsere Lieferketten und die Bedeutung unserer Verpflichtung

Die zunehmende Entwaldung stellt eine der drängendsten ökologischen Herausforderungen unserer Zeit dar. Zahlreiche Rohstoffe, die in globalen Wertschöpfungsketten eine Rolle spielen, sind direkt oder indirekt mit der Zerstörung natürlicher Waldökosysteme und der Umwandlung naturnaher Flächen verbunden. Besonders relevant sind hier Soja und Palmöl, die als essenzielle Bestandteile in der Futtermittelproduktion Verwendung finden.

Obwohl wir als Unternehmen selbst weder Tiere halten noch Futtermittel beziehen oder mischen, trägt unsere Wertschöpfungskette mittelbar zur Nachfrage nach diesen Rohstoffen bei. Rund 90 % der von uns verarbeiteten Tiere stammen aus deutschen Betrieben, deren Futtermittel einen Sojaanteil von durchschnittlich 5–15 % enthalten. Um sicherzustellen, dass dieses Soja nicht aus kürzlich entwaldeten oder umgewandelten Gebieten stammt, haben wir umfassende Maßnahmen entlang unserer Lieferketten implementiert.

Strategien zur Reduktion des Sojaeinsatzes

Ein möglicher Ansatz zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks besteht in der Reduktion oder dem Ersatz von Soja als Proteinquelle. Allerdings stellt dies eine ernährungsphysiologische und wirtschaftliche Herausforderung dar. Soja zeichnet sich durch einen exzellenten Proteingehalt (ca. 45 %) sowie einen hohen Lysinanteil (6,2 %) aus und bildet damit die derzeit effizienteste pflanzliche Eiweißquelle in der Nutztierfütterung.

Sojaextraktionsschrot findet deshalb bereits seit den 60er Jahren als eiweißreiches Futter breite Anwendung in der Schweine und Geflügelfütterung.

Die stetig steigende Nachfrage nach Soja hat jedoch zu erheblichen Flächenausweitungen und ökologischen Herausforderungen geführt. Deshalb suchen wir nach praktikablen Alternativen die zur Reduktion des Sojaeinsatzes führt. Interessant ist in diesem Kontext die Herstellung von Eiweiß-Futter aus Geflügelnebenprodukten, die sich nur bedingt für die Lebensmittelherstellung eignen. Dazu zählen, Federn, Innereien und Haut. Die daraus hergestellten Verarbeiteten Tierischen Proteine (VTP) wären im Sinne einer Kreislaufwirtschaft eine hochwertige und dennoch kostengünstige Alternative zum Soja, - und ein großer Schritt für die Nachhaltigkeit in Richtung Reduktion von Sojaimporten. Allerdings ist sie nur in der Schweinefütterung erlaubt und dort zudem sehr stark reglementiert. Unsere Unternehmensgruppe setzt sich daher für die sachgerechte Lockerungen der Regularien ein, um auch auf diesem Wege zur Kreislaufwirtschaft und Reduzierung von Entwaldungsrisiken beizutragen.

Soja und Alternativen Vor- & Nachteile

Alternative	Protein (%)	Lysin-Gehalt (%)	
Soja	45	6,2	Hoher Proteingehalt für Pflanzen, hoher Lysin-Wert, weltweit etabliert, wirtschaftlich günstig
Lupinen	35	4,5	Geringerer Lysin-Gehalt, schwerer verdaulich für Geflügel
Raps	30	5,5	Bitterstoffe (Glucosinolate), begrenzte Verdaulichkeit
Erbsen	25	7,5	Geringerer Proteingehalt, nur begrenzt verfügbar
Mais	10	2,5	Sehr niedriger Proteingehalt, schlechte Lysin-Werte
Insektenmehl	55	6,5	Hohe Produktionskosten, begrenzte Verfügbarkeit
Geflügeleiweiß (PAP)	60-70	5,5-6,5	Sehr gute Qualität, aber hohe regulatorische Anforderungen an Produktion und Lagerung.
Kartoffeleiweiß	80	7,0	Sehr teuer, geringe Produktionsmengen
Algenprotein	60	6,0	Noch nicht in großem Maßstab verfügbar, teuer
Fischmehl	60-72	7,5-9	Überfischung, geringe Verfügbarkeit, hoher Preis
Synthetisches Lysin	N/A	N/A	Kein vollständiger Proteinersatz, synthetische Herstellung

Invative Fütterungskonzepte: Toniso-Fütterung

Zusammen mit der Landwirtschaftskammer NRW haben wir 2016 untersucht, ob Schweine und andere Nutztiere über ihren gesamten Mastzeitraum gleichbleibend hohe Proteingehalte benötigen. Die Forschungsergebnisse zeigen, dass der Bedarf an Sojaprotein in bestimmten Wachstumsphasen reduziert werden kann, ohne die Tiergesundheit oder die Wachstumsleistung zu beeinträchtigen. Aus diesen Erkenntnissen entwickelte sich das Tieroptimierte, Nitrat- und Sojareduzierte Fütterungskonzept (Toniso-Fütterung), das mittlerweile in der Praxis Anwendung findet und wesentlich zur Reduzierung des Sojaimports in Deutschland beigetragen hat.



QS Soja Plus: Eine Brancheninitiative für nachhaltiges Soja

Trotz erheblicher Fortschritte in der Sojareduktion werden jährlich noch über 3 Millionen Tonnen Sojaschrot in Deutschland verfüttert. Angesichts dieser Dimension war uns bewusst, dass isolierte Maßnahmen einzelner Unternehmen nicht ausreichen würden. Im Jahr 2020 initiierte die Premium Food Group daher einen sektorübergreifenden Dialog mit anderen Marktteilnehmern. Gemeinsam mit führenden deutschen Fleischproduzenten wurde eine Selbstverpflichtung zur Nutzung von nachhaltigem, entwaldungsfreiem Soja formuliert – die Geburtsstunde von QS Soja Plus. Seit Januar 2024 sind alle QS-zertifizierten Tiere in Deutschland mit nachhaltig zertifiziertem Soja nach der Massenbilanzmethode gefüttert. Diese Maßnahme deckt derzeit etwa 95 % der von uns verarbeiteten Tiere ab. Zudem haben sich die Niederlande und Dänemark, zwei weitere bedeutende Märkte für uns, vergleichbaren Standards angeschlossen, um die Entwaldungsfreiheit ihrer Sojaquellen sicherzustellen.



Warum nicht 100 %?

Ein kleiner Teil der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland operiert außerhalb des QS-Systems, insbesondere sehr kleine Familienbetriebe mit geringerem Produktionsvolumen. Für diese Erzeuger ist die vollständige Implementierung und Zertifizierung oft wirtschaftlich nicht tragfähig. Daher kaufen wir auch von diesen Betrieben weiterhin Tiere ein. Viele dieser Landwirte setzen freiwillig auf zertifiziertes Soja, auch ohne formelle QS-Zertifizierung.

Ausblick: Fokus auf Geflügelproduktion

Die steigende Nachfrage nach Geflügelfleisch stellt eine zusätzliche Herausforderung dar. Während rund 69 % des in Deutschland konsumierten Geflügelfleisches aus heimischer Produktion stammen und damit hohen Nachhaltigkeitsstandards unterliegen, sind etwa 31% des in Deutschland erhältlichen Geflügels importiert – häufig aus Ländern mit niedrigeren Umwelt- und Sozialstandards. Um sicherzustellen, dass unsere Lieferketten frei von nicht nachhaltigem Soja sind, haben wir entschieden, den Bezug von importiertem Geflügel aus nicht verifizierten Quellen vollständig zu beenden.

Fazit

Die Premium Food Group verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz zur nachhaltigen Beschaffung. Wir setzen uns konsequent für entwaldungsfreie Lieferketten ein und haben ein wissenschaftliche anerkanntes und von SBTi validiertes 1,5 Grad Ziel. Neben der Fütterung der Tiere durch unsere Lieferanten legen wir auch bei weiteren Bestandteilen unserer Produkte – etwa Marinaden und Gewürzmischungen – Wert auf nachhaltiges Soja und Palmfett. Bereits heute sind diese weitgehend zertifiziert entwaldungs- und umwandlungsfrei.

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie geht dabei über den Umweltaspekt hinaus: Neben ökologischen Kriterien umfasst sie soziale und arbeitsrechtliche Standards entlang der gesamten Lieferkette. Durch Transparenz, Zertifizierungen und enge Zusammenarbeit mit unseren Partnern leisten wir einen aktiven Beitrag für eine nachhaltige, verantwortungsbewusste Lebensmittelproduktion.

