

# Nürnberger Bratwurst

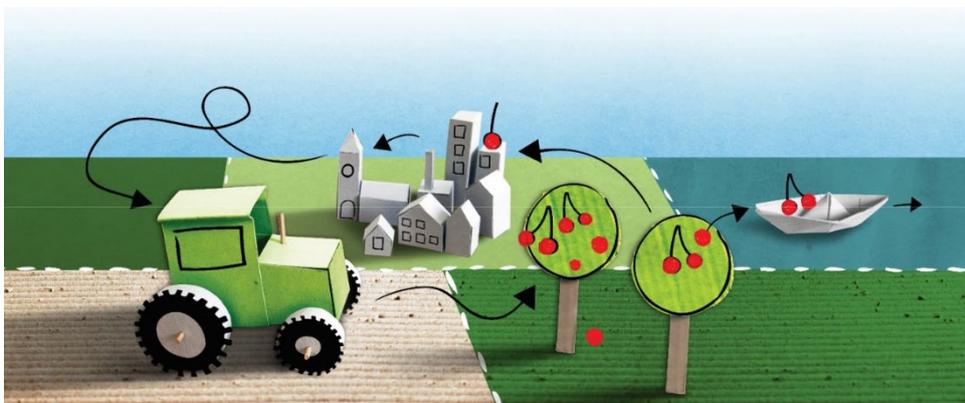
## Überblick Regionale Wertschöpfung

Vorläufige Ergebnisse der Wertschöpfungsanalysen im BMBF-Projekt  
ReProLa

**Dominik Bertram, Carola Wilhelm, Tobias Chilla**

Unter Mitarbeit von: Mirjam Opitz (FhG), Manuela Burkert und Benedikt Fink

November 2022



# 1. DIE WERTSCHÖPFUNGSTUFEN DER NÜRNBERGER BRATWURST: ÖKONOMISCHE RELEVANZ

Wenige Produkte stehen wohl so stark für Nürnberg und die Metropolregion wie die Nürnberger Bratwurst. Die historisch verankerte Tradition der Herstellung der Rostbratwurst wird sowohl auf handwerklicher als auch industrieller Ebene fortgeführt. Die Relevanz des Produktes wird im 2021 eröffneten „Nürnberger Bratwurstmuseum“ illustriert. Aufgrund der Kleinräumigkeit des ökonomischen Geschehens – durch die Bindung an das Stadtgebiet Nürnbergs – sind die Analysen wegen Datenschutzfragen nicht mit den anderen Repröla-Produkten völlig vergleichbar (beschränkte Datenlage auf kleinräumigem Maßstab). Im Folgenden sind die verifizierbaren Daten und Raummuster zusammengefasst<sup>1</sup>.

## 1.1. ERZEUGUNG

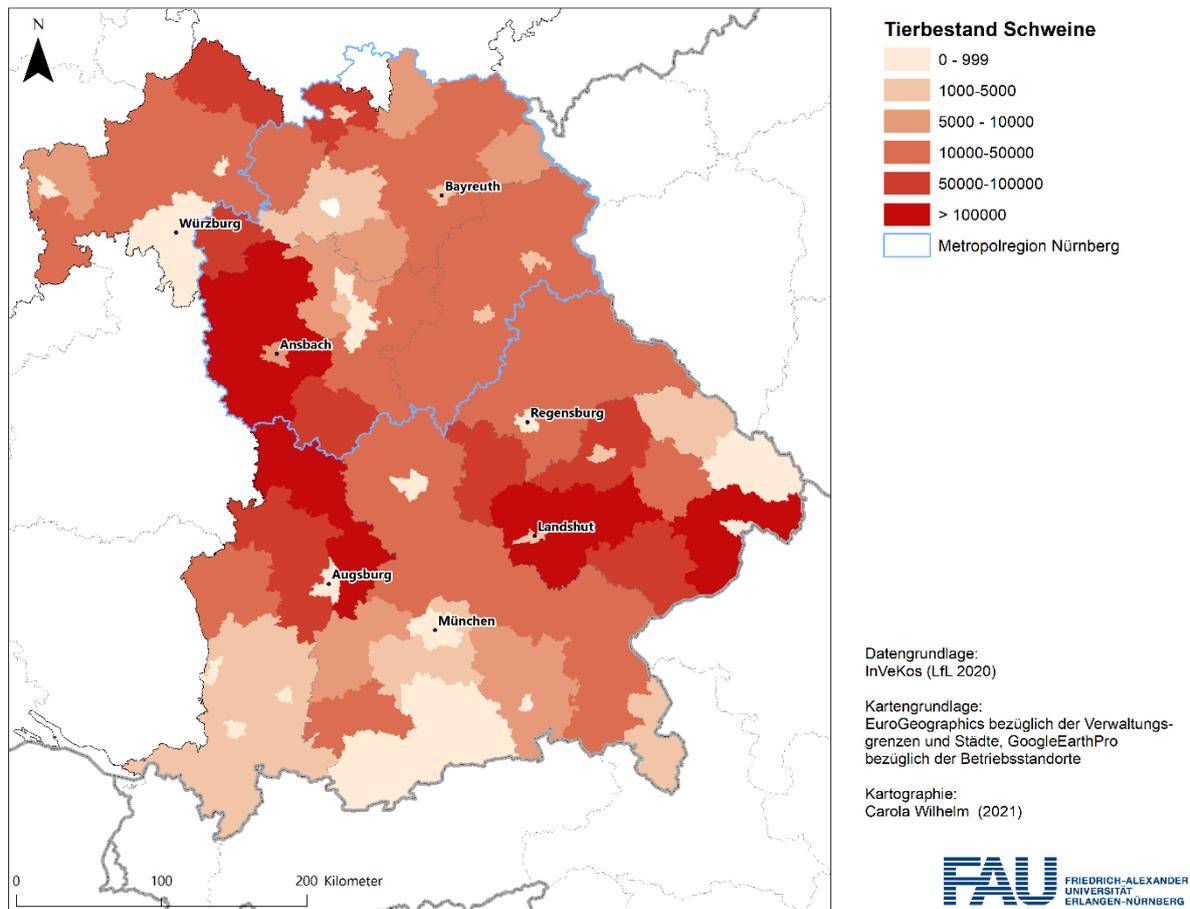
Ein Großteil der Vorleistungen in der industriellen Fertigung der Nürnberger Bratwurst wird überregional bezogen. Das Schweinefleisch wird somit in weiten Teilen bundes- und europaweit zugekauft (u.a. aus Dänemark, Belgien, Niederlande). Bei der handwerklichen Herstellung der Nürnberger Bratwurst stammt das Schweinefleisch meist aus der Region, bzw. vor allem aus Süd-Deutschland. Die ökonomische Relevanz der im Handwerk erzeugten Bratwurst nimmt hierbei jedoch nur einen kleinen Anteil an der Gesamtproduktion der Nürnberger Bratwurst ein. Inwieweit das in Bayern erzeugte Schweinefleisch in die Weiterverarbeitung der Nürnberger Bratwurst einfließt, ist somit nur schwer quantifizierbar.

Die Bedeutung der Nürnberger Bratwurst für die Primärproduktion im Bereich Schweinefleisch ist mengenmäßig eher anekdotisch. Dennoch sei auf das räumliche Muster hingewiesen: Im Jahr 2018 lag der Bestand an Mastschweinen in Bayern bei rund 1,3-1,5 Mio. Tieren, je nach statistischer Erfassungsgrundlage (vgl. (vgl. LfL 2021; LfL Invekos 2018) Gegenüber 2016 (rund 1,3 Mio.) ist der Bestand leicht rückläufig. In der Metropolregion Nürnberg ist ein ähnlicher Trend zu beobachten. Von 340.000 (2016) sank der Bestand auf 330.000 (2018; LfL Invekos 2018). Im Jahr 2017 wurden demnach rund

---

<sup>1</sup> Die in dieser Entwurfsfassung präsentierten Zahlen befinden sich im Prozess der Validierung.

310.000 Tonnen Schweinefleisch in Bayern produziert, wobei der Trend ebenfalls leicht zurückgeht (-0,7%; LfL und LEL 2016).



**Abbildung 1: Räumliche Verteilung der Schweinezucht in den Bayerischen Landkreisen**

Abb. 1 zeigt die räumliche Verteilung der Schweinehaltung in Bayern. Je dunkler die rote Einfärbung, desto höher ist der Tierbestand pro Landkreis oder kreisfreie Stadt zu beschreiben. Besonders der Regierungsbezirk Niederbayern sowie die westlichen Landkreise Mittelfrankens weisen dabei einen vergleichsweise hohen Tierbestand auf, wobei im bundesweiten Vergleich Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen deutlich höhere Bestände aufweisen (LfL und LEL 2016). Einerseits zeigt sich, dass in Bayern die Schweinehaltung flächendeckend betrieben wird. Dagegen ist die Schweineschlachtung durch eine starke **räumliche Konzentration** geprägt. Insgesamt weichen die Zahlen stark voneinander ab. Die Expertengespräche lassen außerdem darauf schließen, dass nur in einem geringen Teil der Schlachthöfe Schweine geschlachtet werden. In ganz Bayern gibt es zwar rund 1.800 Schlachtstätten (Heinrich Böll Stiftung 2016). Der Anteil derzeit gewerblich betriebener Stätten mit Schweineschlachtungen ist jedoch nicht bekannt. Nach Dun & Bradstreet Deutschland GmbH (2019) ist von ca. 30 aktiven

gewerblichen Schlachtbetrieben auszugehen. Von den größten Schlachthöfen, bei denen von Schweineschlachtungen auszugehen ist, liegen zwei Betriebe in der Metropolregion Nürnberg (FAU Expertengespräche 2019-2020).

## 1.2. VERARBEITUNG

Die Herstellung der Nürnberger Bratwurst ist durch den Europäischen Herkunftsschutz (g.g.A.) auf das Nürnberger Stadtgebiet begrenzt. Die Tradition der Herstellung der Rostbratwürste wird hier sowohl auf handwerklicher als auch industrieller Ebene fortgeführt. Schätzungsweise 13.000 Tonnen Bratwurst werden Branchenexperten zufolge allein in Nürnberg jährlich produziert (FAU Expertengespräche 2019-2020).

Dominiert wird die Herstellung der Nürnberger Rostbratwurst (gemessen an der Produktionsmenge, 90% des Volumens) daher auf industrieller Ebene - mit vier Großbetrieben, zzgl. einiger kleinerer industrieller Hersteller. Die Großbetriebe in Nürnberg produzieren täglich gemeinsam mehrere Millionen Bratwürste (u.a. Firma HoWe täglich 4 Mio. Stück, Firma Kupfer täglich eine Mio. Stück; FAU Expertengespräche 2019-2020; IHK Mittelfranken 2013). Die Beschäftigungsrelevanz konzentriert sich v.a. auf die Stadt Nürnberg, wobei allein in den Großbetrieben mindestens 1.000 Beschäftigte tätig sind. Auch hier überwiegen feste Mitarbeiter, bis zu einem Drittel der Arbeitskraft wird jedoch durch Saisonarbeitskräfte erbracht (FAU Expertengespräche 2019-2020).

Die Branche ist durch eine starke Zweipoligkeit geprägt: die Fertigung im Fleischerhandwerk besitzt schon aufgrund des geringeren Produktionsumfangs im Vergleich zur industriellen Herstellung untergeordnete ökonomische Rolle. Gleichzeitig verfügen insbesondere diese Hersteller über besonders regionale Verflechtungen, zudem wird in diesen Betrieben oftmals noch selbst geschlachtet. Es ist von einer vergleichsweise geringen und rückläufigen Beschäftigungsrelevanz auszugehen, jedoch kommen in dieser Teilbranche überwiegend festangestellte Mitarbeiter zum Einsatz. Während 2004 noch von rund 150 Metzgereien ausgegangen wurde, muss heute mit rund 30-50 Betrieben von einem deutlichen Rückgang ausgegangen werden (vgl. Handwerkskammer für Mittelfranken 2021; Kreishandwerkerschaft Fürth 2021) in denen die Tradition der Herstellung der Nürnberger Rostbratwurst auf handwerklicher Ebene fortgeführt wird (Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V 2021).

### 1.3. HANDEL

Die lange Haltbarkeit durch Brühen und Vakuumverpackung macht es möglich, dass die industriell gefertigte Nürnberger Bratwurst überregional in bundes- und weltweiten Kühlregalen angeboten werden kann. Industriell gefertigte Bratwürste haben ihren Absatz vorwiegend überregional (ca. 90%), davon ca. 40-50% bundesweit und weitere ca. 40% international, vertrieben insbesondere über die großen Ketten des Lebensmitteleinzelhandels (FAU Expertengespräche 2019-2020). Experteneinschätzungen (2019-2020) zufolge werden handwerklich hergestellte Bratwürste dagegen überwiegend (bis zu 95%) regional abgesetzt. Etwa 80 Prozent des erzeugten Volumens laufen dabei über den Metzgerei-Verkauf, die weiteren 20 Prozent werden über die Gastronomie vertrieben.

Den Experten zufolge hat die Ware darüber hinaus große kulturelle Strahlkraft, sowohl für die lokale Identität als auch als touristischer Faktor. An dieser Stelle ist auf potenziell hohe indirekte ökonomische Effekte der Nürnberger Bratwurst zu verweisen, die allerdings nicht im Fokus der Analyse von Reprola stehen. Zu einem großen Teil werden die regional konsumierten Bratwürste in der Gastronomie an Touristen verkauft (bspw. Christkindlesmarkt; FAU Expertengespräche 2019-2020).

## 2. ÜBERBLICK: REGIONALE WERTSCHÖPFUNG DER NÜRNBERGER BRATWURST UND OFFENE POTENZIALE

Aufgrund der unvollständigen Datenlage auf kleinräumiger Ebene sind die vorliegenden Wertschöpfungs-Mapping mit näherungsweise Werten erstellt und mit Experteneinschätzungen ergänzt. Das Wertschöpfungs-Mapping (Abb. 2) visualisiert die regionale Wertschöpfung in Bayern. Dabei wird auf die drei Wertschöpfungsstufen Erzeugung, Verarbeitung und Handel eingegangen. Während die Pfeile die Vorleistungen (in grün) und den Absatz (in blau) symbolisieren, zeigt die Höhe der orangenen Kacheln näherungsweise die Wertschöpfungsrelevanz für die jeweilige Stufe an.

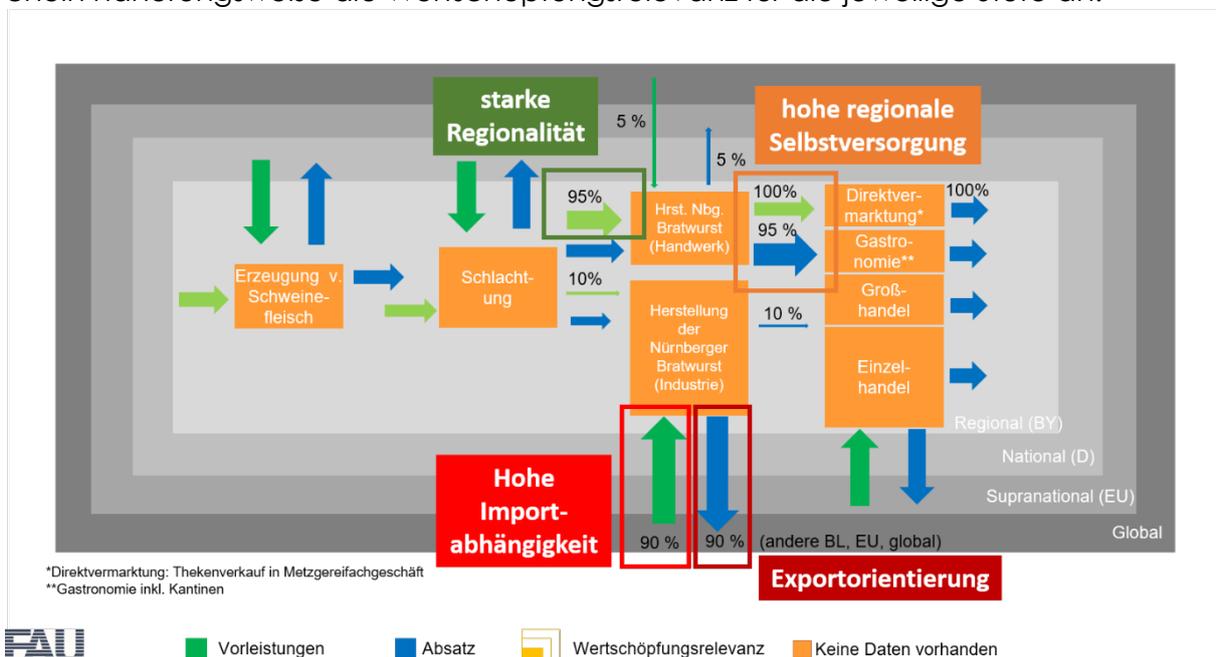


Abb. 2: Wertschöpfungs-Mapping zur Nürnberger Bratwurst

Die Herstellung der Bratwurst generiert die höchste (absolute) Wertschöpfung in der Kette, wobei hier die industrielle Herstellung eine besonders wichtige Rolle spielt. Aufgrund der Bestimmungen des Herkunftsschutzes ist somit die Wertschöpfung räumlich stark konzentriert und dadurch lokal sehr relevant. Dennoch lassen sich die genaueren Wertschöpfungsanteile (relative Wertschöpfungsrelevanz) wegen des betrieblichen Datenschutzes kaum plausibel quantifizieren.

Etwa 90 Prozent der Gesamtvorleistungen bei der industriellen Herstellung der Bratwurst werden überregional bezogen. Das Schweinefleisch wird dabei bundesweit und europaweit zugekauft (u.a. Dänemark, Belgien, Niederlande), während der Darm ausschließlich global bezogen wird (u.a. Mongolei, Australien, Neuseeland). Die Maschinen werden überwiegend bundesweit bezogen und die Gewürze stammen ebenfalls

ausschließlich von überregionaler Ebene (u.a. Majoran aus Thüringen). An dieser Stelle wird eine hohe Importabhängigkeit deutlich.

Handwerkliche Dienstleistungen bei der industriellen Herstellung der Bratwurst werden in der Regel ausschließlich regional in Anspruch genommen. Abgesetzt wird die Bratwurst zu großen Teilen überregional (90%). Die geschieht teilweise bundesweit (40-50%), und teilweise europaweit (Polen, Tschechien, Italien, weitere EU-Länder) sowie global (Japan und China). Der europaweite und globale Absatz liegt bei etwa 40 Prozent. Nur eine von zehn industriell produzierte Nürnberger Bratwurst wird im regionalen Handel angeboten (**FAU Expertengespräche 2019-2020**).

Für die handwerkliche Herstellung der Nürnberger Bratwurst wird die große Mehrheit an Gesamtvorleistungen regional bezogen (ca. 95%). Das verwendete Schweinefleisch stammt dabei überwiegend aus der Region oder generell aus dem süddeutschen Raum (u.a. Baden-Württemberg). Die handwerklichen Dienstleistungen werden ausschließlich regional bezogen. Unter die fünf Prozent der überregionalen Vorleistungen fallen ähnlich zur industriellen Fertigung zum einen der Schafsdarm (100% überregionaler Bezug, u.a. Mongolei, Australien, Neuseeland), sowie Maschinen und Gewürze (u.a. Majoran aus Thüringen). Die handwerklichen Betriebe setzen ihre Ware überwiegend regional ab (95%). Dabei werden bis zu 80 Prozent über die Fleischtheke verkauft und etwa 20 Prozent über feste und Verkaufsstände vertrieben. Die Direktvermarktung macht somit einen Großteil des Gesamtabsatzes aus. In sehr geringen Mengen wird die Bratwurst auch an den regionalen Lebensmitteleinzelhandel geliefert. Im Gegensatz zur industriellen Fertigung der Nürnberger Bratwurst, erfolgt der Absatz der handwerklich hergestellten Bratwurst nur geringfügig überregional (5%). Nur geringe Mengen werden in andere Bundesländer wie bspw. Baden-Württemberg abgesetzt.

Es kann somit festgehalten werden, dass die ökonomisch dominante Industrie vorrangig überregional vernetzt ist und dabei sowohl von einer starken Importabhängigkeit der Vorleistungen als auch einer Exportorientierung im Absatz bestimmt wird. Dagegen ist das Handwerk stärker regional verankert und lässt in deutlich höherem Maße eine Nachverfolgung der Warenströme zu. Nachdem sich jedoch anhand des Produktionsvolumens (ca. 90%) eine starke Vormachtstellung der Industrie ablesen lässt, bleibt festzuhalten, dass die Wertschöpfung vornehmlich im industriellen Bereich erzielt wird. Weitere Forschung, die insbesondere diese Differenzierung deutlicher in den Blick nimmt, kann im Verlauf des Projekts Potenziale für die Sicherung der Regionalität des Produkts

aufdecken. Nach Expertenaussagen stellt die Bio-Wurst ein Potenzial der Wertschöpfungsverbreiterung auf der Verarbeitungsstufe dar.

## LITERATURVERZEICHNIS

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (2018): Schweinefleisch. Freising-Weihenstephan, 2018.

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) (2021): Fleisch- und Geflügelwirtschaft in Bayern 2020. Online verfügbar unter [https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/informationen/fleisch-gefluegelwirtschaft-bayern-2020\\_lfl-information.pdf.pdf](https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/informationen/fleisch-gefluegelwirtschaft-bayern-2020_lfl-information.pdf.pdf).

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL); Bayerische Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft (LEL) (2016): Agrarmärkte 2016. Schwäbisch-Gmünd, Freising-Weihenstephan. Online verfügbar unter [https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/schriftenreihe/agrarmaerkte-2016\\_lfl-schriftenreihe.pdf](https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/publikationen/daten/schriftenreihe/agrarmaerkte-2016_lfl-schriftenreihe.pdf).

Dun & Bradstreet Deutschland GmbH (2019): Hoppenstedt Firmendatenbank. Online verfügbar unter <https://www.hoppenstedt-firmendatenbank.de>.

FAU Expertengespräche (2019-2020): Bratwurst.

Handwerkskammer für Mittelfranken (2021): Handwerkersuche. Online verfügbar unter <https://www.hwk-mittelfranken.de/betriebe/suche-75,1104,bdbsearch.html?search-searchterm=&search-filter-zipcode=90403&search-filter-radius=20&search-filter-jobnr=15320&search-job=Fleischer&search-local=0&search-filter-training=&search-filter-experience=>, zuletzt aktualisiert am 01.12.2021.000Z, zuletzt geprüft am 01.12.2021.544Z.

Heinrich Böll Stiftung (2016): Fleischatlas 2016. Deutschland Regional. Online verfügbar unter [https://www.boell.de/sites/default/files/fleischatlas\\_regional\\_2016\\_auf1\\_3.pdf](https://www.boell.de/sites/default/files/fleischatlas_regional_2016_auf1_3.pdf), zuletzt geprüft am 01.12.2021.

IHK Mittelfranken (2013): Fast Food des Mittelalters. Online verfügbar unter <https://www.ihk-nuernberg.de/de/IHK-Magazin-WiM/WiM-Archiv/WiM-Daten/2013-10/Berichte-und-Analysen/fast-food-des-mittelalters>, zuletzt aktualisiert am 2021, zuletzt geprüft am 17.11.2021.301Z.

Kreishandwerkerschaft Fürth (2021): Mitglieder der Fleischer-Innung Fürth. Online verfügbar unter <http://www.handwerk-fuerth.de/page/mitglieder-der-fleischer-innung-fuerth/>, zuletzt aktualisiert am 01.12.2021.000Z, zuletzt geprüft am 01.12.2021.431Z.

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V (2021): Unsere Mitglieder - Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. Online verfügbar unter <http://www.nuernberger-bratwuerste.de/entdecken/mitglieder>, zuletzt aktualisiert am 2021, zuletzt geprüft am 17.11.2021.