

Meerrettich

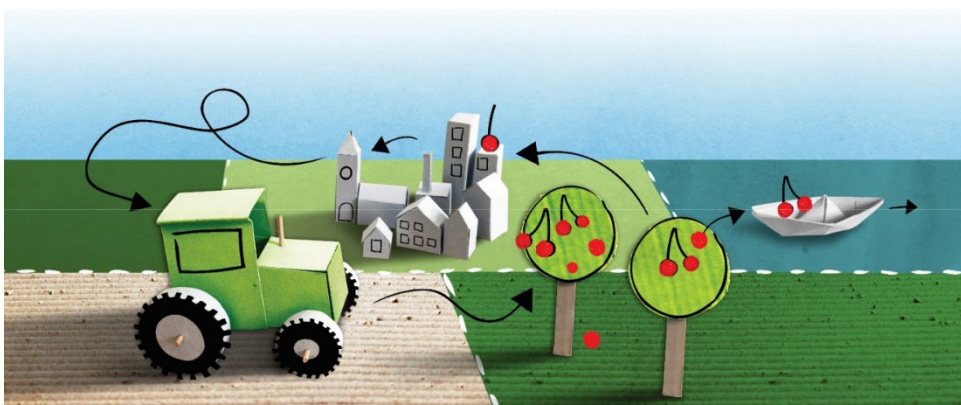
Regionale Wertschöpfung im Portrait

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



TAKE-AWAY-MESSAGES:

Anbau fast ausschließlich innerhalb der Metropolregion Nürnberg

Insbesondere in den Landkreisen Ansbach und Erlangen-Höchstadt, wenn auch auf niedrigem Niveau.

Wenig wirtschaftlicher aber traditionsreicher Nebenerwerbsanbau

Der Anbau ist arbeitsintensiv und teuer. Vor diesem Hintergrund ist der Anbau des traditionsreichen Gemüses besonders schutzbedürftig.

Marktführerschaft und Unternehmenskonzentration

Die Verarbeitung ist durch eine starke regionale und bundesweite Marktdominanz eines Unternehmens in der Metropolregion Nürnberg geprägt.

Hohe Nachfrage in der Region

Die Nachfrage nach Meerrettich ist insbesondere in Franken sehr hoch und kulturell stark verankert.

1. DER MEERRETTICH IN DER METROPOLREGION NÜRNBERG

Der Meerrettich (Glasware) ist ein Produkt, das die Bayerische Küche prägt. Seit Oktober 2007 ist der Bayerische Meerrettich bei der Europäischen Union als geschützte geografische Angabe gelistet. Als „Bayerischer Meerrettich“ darf demnach nur Meerrettich bezeichnet werden, der zu 100 Prozent aus bayerischer Rohware stammt und in den traditionellen bayerischen Anbaugebieten nach überlieferten Methoden verarbeitet und abgefüllt wird. Auch historisch ist der Meerrettich in der Landwirtschaft verankert, seit über 500 Jahren wird er in der Metropolregion Nürnberg angebaut. Gerade auch in der fränkischen Kulinarik hat er einen festen Platz, beispielsweise in den „scharfen Wochen“ im Herbst, wenn teilnehmende Wirtschaften verstärkte Kren-Gerichte anbieten.

Dieses Portrait führt Forschungsergebnisse aus dem BMBF-Projekt ReProLa (Regionalprodukt-spezifisches Landmanagement in Stadt-Land-Partnerschaften am Beispiel der Metropolregion Nürnberg) zusammen. Hierbei liegt der Fokus auf der Markt- und Beschäftigungsrelevanz sowie regionalen Mustern innerhalb der Wertschöpfungskette des Meerrettichs in Bayern und der Metropolregion Nürnberg. Die Analyse beruht auf Expertengesprächen und sekundärstatistischen Daten, die meist auf der Ebene des Bundeslandes verfügbar sind und nur bei einer breiten Datenverfügbarkeit für eine plausible Regionalisierung eignen. Soweit nicht anders gekennzeichnet sind die Daten für ganz Bayern gültig.

Vorneweg seien ein paar Kennzahlen für die Metropolregion Nürnberg genannt, die als Näherungswerte zu verstehen sind. Es ist zu erwähnen, dass der Meerrettich ein landwirtschaftliches **Nischenprodukt** darstellt. Nur wenige Betriebe erzeugen oder verarbeiten Meerrettich, während der bayerische Markt maßgeblich vom deutschen Marktführer sowie einem weiteren Unternehmen dominiert wird. Daher sind Aussagen zur Wertschöpfung über die gesamte Wertschöpfungskette nur ansatzweise zu treffen.

- Die für die Erzeugung von Meerrettich genutzte Fläche entspricht in etwa der Hälfte der **Fläche der Gemeinde Buckenhof, der kleinsten eigenständigen Gemeinde Bayerns**
- Über die verschiedenen Wertschöpfungsstufen Erzeugung, Verarbeitung und Handel wird ein **Umsatz von ca. 14 Mio. Euro erzielt**

2. DIE WERTSCHÖPFUNGSTUFEN – ÖKONOMISCHE RELEVANZ UND REGIONALE MUSTER

2.1. ERZEUGUNG

Der bayerische Meerrettichanbau (ca. 100 ha) findet ausschließlich in Nordbayern statt. Anbauschwerpunkte innerhalb der Metropolregion (90 ha) sind demnach die mittelfränkischen Kreise (insgesamt 80 ha) Erlangen-Höchstadt (40 ha) Ansbach (20 ha), Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim sowie Stadt und Landkreis Fürth. Einzig im Landkreis Rhön-Grabfeld (Unterfranken) gibt es relevante Anbauflächen außerhalb der Metropolregion (siehe Abbildung 1, (LfL Invekos 2018)). Landwirtschaftliche Flächen für den Meerrettichanbau waren zuletzt (2016-2018) um 25 Prozentpunkte stark rückläufig (LfL Invekos 2018, 2016). Die nährstoffintensive Anbauweise, die jeweils einjähriger Bewirtschaftungspausen der landwirtschaftlichen Flächen nach der Saison bedürfen, und die stagnierende Preisentwicklung sind wenig attraktive Argumente für eine stabile Flächenentwicklung (FAU Expertengespräche 2019-2020; LfL 2021).

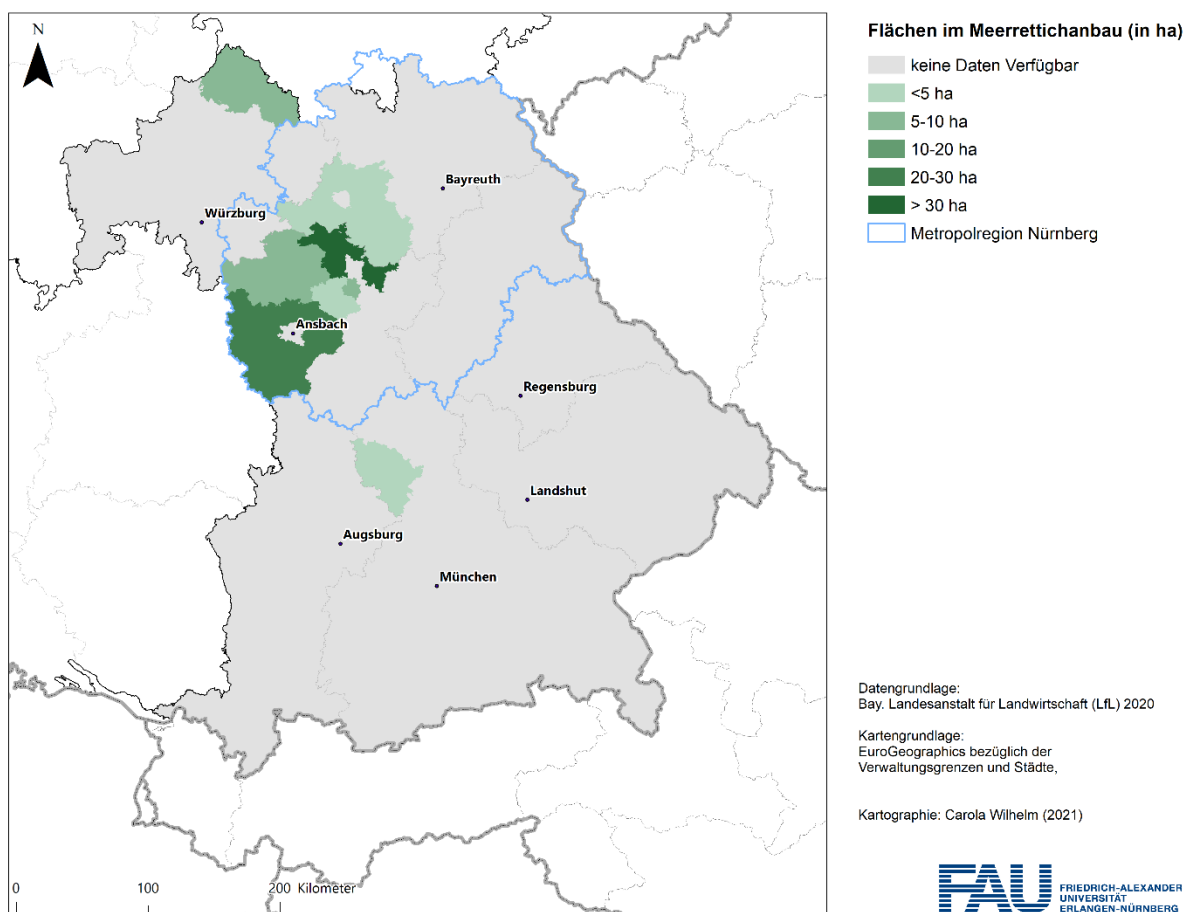


Abbildung 1: Anbaufläche von Meerrettich in Hektar in Bayern (LfL 2021)

Der Meerrettich stellt in den meisten der anbauenden landwirtschaftlichen Betriebe einen Nebenerwerb in Familienbetrieben dar, da der Anbau sehr arbeitsintensiv ist.

Etwa 20 Prozent der Betriebe ziehen Saisonarbeitskräfte hinzu. Somit ist die **Beschäftigungsrelevanz** auf der Erzeugungsstufe kaum zu beziffern. Jedoch muss in diesem Zusammenhang die Arbeitsintensität hervorgehoben werden. Im Vergleich zu einem äquivalenten Erntevolumen an Kartoffeln wird jährlich etwa die 20-fache Arbeitskraft benötigt (FAU Expertengespräche 2019-2020).

Beim geernteten Meerrettich kann von einem **Umsatz** von etwas mehr als einer Mio. Euro ausgegangen werden. Rund 1.160 Tonnen Tafelware werden auf der Erzeugungsstufe abgesetzt. Durchschnittlich liegt der Umsatz je Kilogramm Meerrettich bei etwa 0,90 Euro (Eigene Berechnungen basierend auf LfL 2021).

Somit bleibt festzuhalten, dass in der Metropolregion Nürnberg der überwiegende Teil der bayerischen Meerrettichernte stattfindet. Schwerpunkt ist dabei der Landkreis Erlangen-Höchstadt mit nahezu der Hälfte der bayerischen Anbauflächen. Vor dem Hintergrund der arbeitsintensiven Anbauweise, des hohen Nährstoffbedarfs und der geringen stabilen Absatzpreise wird die **Wertschöpfung** auf der Erzeugungsstufe jedoch im Rahmen der Interviews sogar als negativ beschrieben. Demnach stehen niedrigen Erträgen hohe Arbeitskosten entgegen.

2.2. VERARBEITUNG

Ebenso wie auf der Erzeugungsstufe liegt auch in der Verarbeitungsstufe des Meerrettichs der **regionale Schwerpunkt** im westlichen Teil Mittelfrankens (Landkreis Erlangen-Höchstadt, Landkreis Ansbach). Jedoch hat sich daneben im Landkreis Hof ein weiterer Schwerpunkt der Meerrettichverarbeitung gebildet, wenn auch mit sechs von acht bayerischen Betrieben der Schwerpunkt in Mittelfranken liegt. Mit den Firmen Schamel (Marktführer) und Koch haben zwei der stärksten Unternehmen der Branche ihren Sitz in Baiersdorf. Etwa 90 Prozent des in Bayern geernteten Meerrettichs wird durch die Firma Schamel aufgekauft und somit in Mittelfranken verarbeitet. Die Meerretticherzeugung und -verarbeitung können somit als stark lokalisierte Branche bezeichnet werden. Abb. 2 zeigt den **räumlichen Zusammenhang** zwischen der Meerretticherzeugung und -verarbeitung. Die Konzentration der Betriebe v.a. in Mittelfranken zeigt eine hohe räumliche Übereinstimmung zwischen Anbau und Verarbeitung.

Aufgrund der großen Marktdominanz der Firma Schamel und der damit einhergehend limitierten Datenverfügbarkeit ist eine verlässliche Aussage zur **Marktrelevanz** des Meerrettichs nicht zuverlässig zu treffen. Allein Schamel setzt jedoch jährlich ca. 1000 Tonnen ab (115.000 Gläser), ca. 80 Prozent davon überregional (IHK 2011). Während die mittelfränkische Firma ihren Absatz auch überregional in Deutschland (deutscher Marktanteil 30%) und international (Absatz ca. 15%) vertreibt, werden die Produkte kleinerer Betriebe fast ausschließlich regional abgesetzt (FAU Expertengespräche 2019-2020).

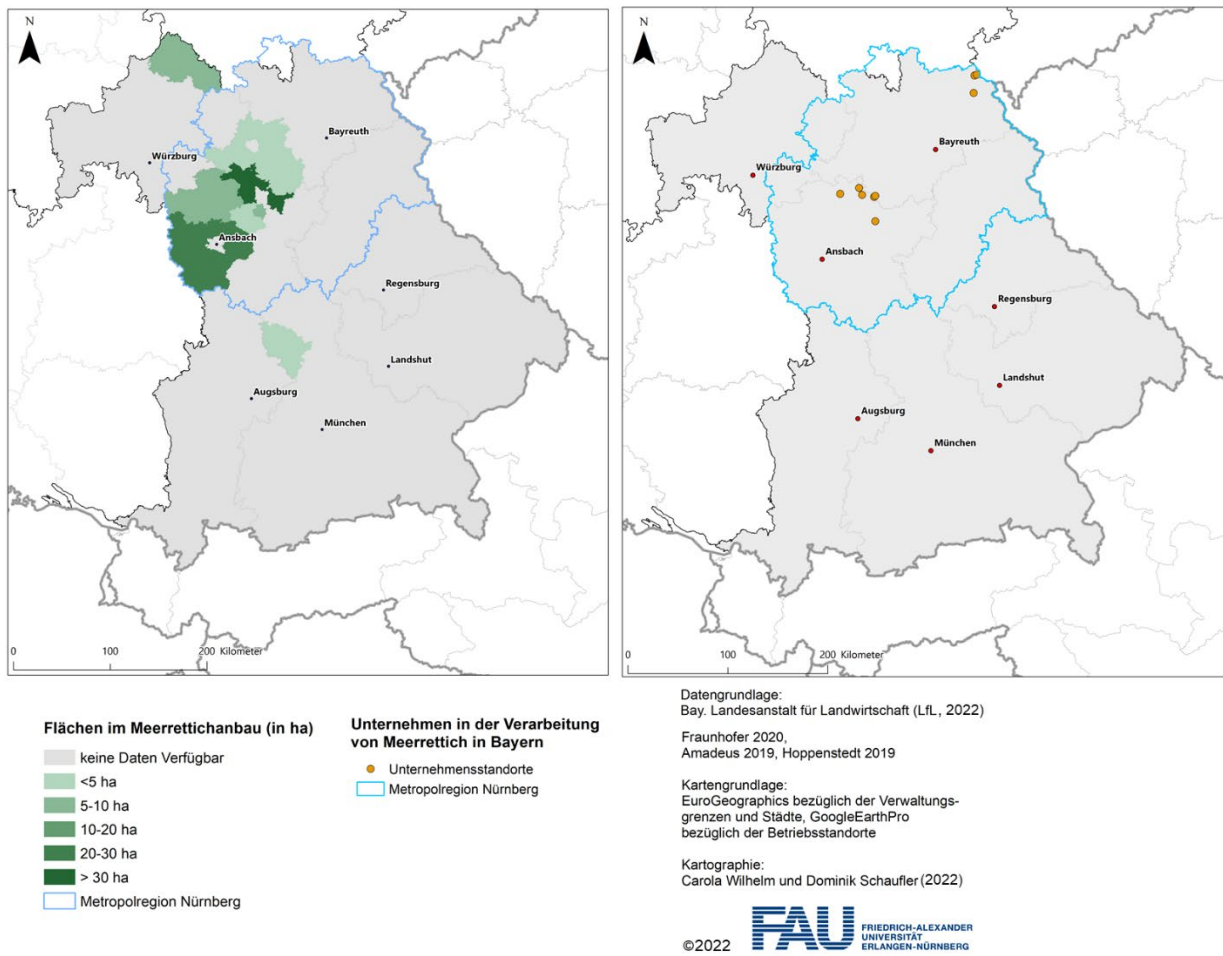


Abbildung 2: Räumlicher Zusammenhang zwischen der Erzeugung von Meerrettich und der Herstellung von Glasware des Meerrettichs in Bayern

Der bayerische Meerrettich wird fast ausschließlich in der Metropolregion Nürnberg weiterverarbeitet, mindestens 90 Prozent der Ernte werden dabei zu Glasware verarbeitet. Die Branche hat ihren Schwerpunkt in Mittelfranken und wird stark durch ein Unternehmen geprägt (FAU Expertengespräche 2019-2020).

2.3. HANDEL

Fränkischer Meerrettich wird sowohl im Einzelhandel als auch im Großhandel vertrieben. Der Gesamtumsatz von Meerrettichprodukten beträgt rund 10 Mio. Euro. Der Absatzschwerpunkt der Meerrettich-Glasware ist der Einzelhandel mit einem Umsatz von ca. 8.5 Mio. Euro. Hier kann ein durchschnittlicher Preis von 12,22 Euro/kg (Eigene Berechnung basierend auf LfL 2021). Rund 75 Prozent der im Einzelhandel verkauften Meerrettichprodukte stammen aus Bayern, während rund ein Viertel zugekauft wird (FAU Expertengespräche 2019-2020).

3. ÜBERBLICK: REGIONALE WERTSCHÖPFUNG DES MEERRETTICHS UND OFFENE POTENZIALE

Die vorliegende Abb. 3 visualisiert die regionale Wertschöpfung von Meerrettich in Bayern. Dabei wird auf die drei Wertschöpfungsstufen Erzeugung, Verarbeitung und Handel eingegangen. Je höher die gelben Kacheln dargestellt sind, desto stärker ist die Wertschöpfungsrelevanz (Bruttowertschöpfung in Tsd. EUR) dieser Stufe. Die orange gefärbte Kachel stellt die Wertschöpfung der Verarbeitung dar, kann jedoch die Wertschöpfung aufgrund mangelnder Daten nicht proportional darstellen. Die Stufe Handel generiert somit innerhalb der Wertschöpfungskette die höchste (absolute) Bruttowertschöpfung. Während mit der Erzeugung in Bayern eine **negative Bruttowertschöpfung** von ca. -0,26Mio. Euro generiert wird, ist die Bruttowertschöpfung für die gesamte Wertschöpfungskette nicht zu beziffern.

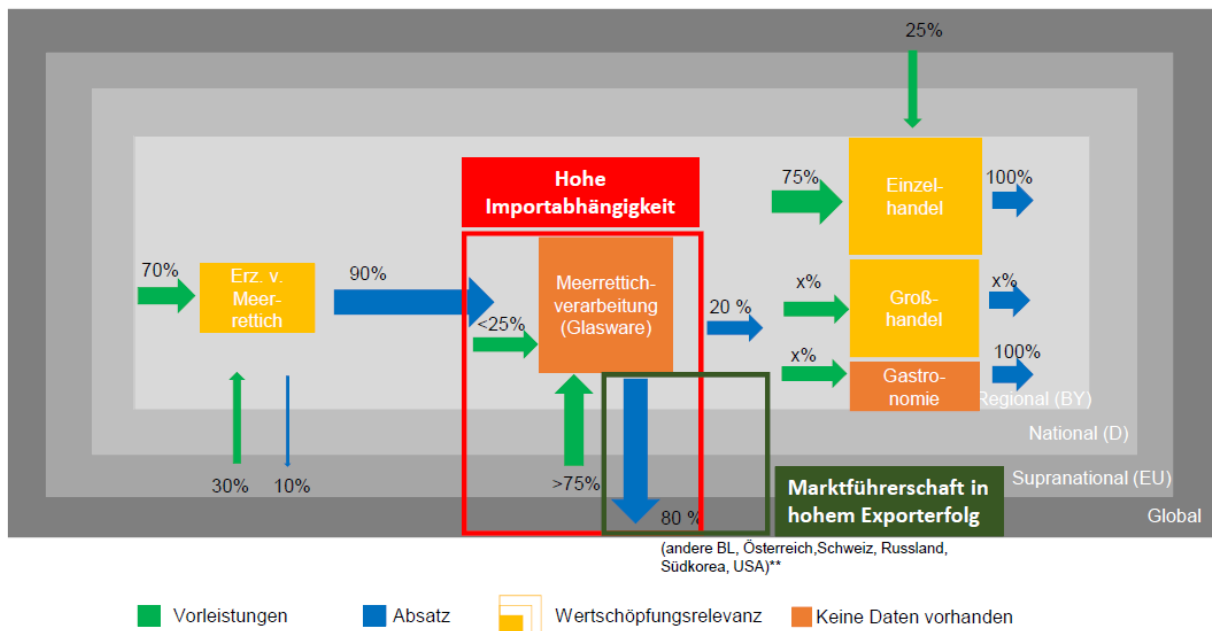


Abbildung 3: Wertschöpfungs-Mapping zu Meerrettich Bayern (Eigene Darstellung)

Die Wertschöpfung des Meerrettichs in Bayern ist stark **überregional verknüpft**. Zwar zeigt Abb. 3, dass rund 70 Prozent der Vorleistungen der Meerretticherzeugung innerhalb von Bayern bezogen werden. Das Saatgut zum Meerrettich wird überwiegend eigenständig vermehrt. Da es keine speziellen Maschinen für die Meerretticherzeugung bzw. -ernte gibt, werden diese bei Bedarf durch die Erzeuger selbst gebaut. Die benötigten Maschinenteile werden überregional bezogen. Auf der Verarbeitungsstufe ist keine branchenumfassende Bezifferung über die räumliche Verteilung der Vorleistungen plausibel. Wertschöpfungsrelevante Abfragen beziehen sich aufgrund der monopolistischen Strukturen auf nur ein Unternehmen. Obwohl aufgrund des Herkunftsschutzes nur Meerrettichprodukte als „bayerisch“ bezeichnet werden dürfen, deren Rohware vollständig aus Bayern kommt, muss von einem hohen Anteil überregionaler Rohware ausgegangen werden (bis zu 75%). Auch Maschinen zur Verarbeitung werden eher überregional bezogen. Aufgrund der deutschen Marktführerschaft der Firma

Schamel ist darüber hinaus von einer sehr hohen Exportverflechtung (ca. 80% überregionaler Absatz) auf der Verarbeitungsstufe auszugehen.

Offene Potenziale

Aus dem Wertschöpfungs-Mapping lassen sich somit einige offene Wertschöpfungspotenziale für Meerrettich ableiten.

In spezialisierten Teilbereichen wird eine **Verbreiterung einzelner Wertschöpfungsstufen** als sinnvoll erachtet. So stellen **Produktinnovationen** sowie die Erschließung von neuen Wegen der Vermarktung ein wichtiges Potential dar. Diese Diversifizierungsansätze stellen insbesondere für die kleineren verarbeitenden Betriebe ein Potenzial dar, die zu einem geringen Anteil für neue Kreationen aufkommen. Ein weiteres bisher gering ausgeschöpftes Potenzial der Wertschöpfungsverbreiterung besteht in der Verarbeitung des **Meerrettichs als Heilprodukt**. Mit Blick auf den kostenintensiven Anbau hat es zudem immer wieder Versuche zur Mechanisierung die **Mechanisierung und Automatisierung** durch spezielle Maschinen gegeben, die jedoch aufgrund der geographischen Gegebenheiten bisher kein eindeutiges Potenzial zur Effizienzsteigerung darstellen.

Trotz sehr starker Handelsabhängigkeit ist die kulturelle Verankerung in Franken hoch, wie Abb. 3 zeigt. Insbesondere **kulturelle Faktoren** können eine wichtige Rolle spielen, um Bewusstsein und Wertschätzung für das Produkt und seine regionale Verankerung zu erhöhen. Mit dem Bewusstsein für „bayerischen Meerrettich“ kann somit die im Schrumpfen begriffene regionale Meerretticherzeugung und -produktion zunehmend gesichert werden. Beispiele dafür sind etwa das Baiersdorfer Meerrettichmuseum oder perspektivisch **Lehrpfade**, die den Wertschöpfungsprozess illustrieren.

QUELLEN

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (2016): Meerrettich. Freising-Weihenstephan, 2016.

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

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) (2021): Deckungsbeiträge und Kalkulationsdaten. Meerrettich. Online verfügbar unter <https://www.stmelf.bayern.de/idb/meerrettich.html?dummy=184.pdf>.

FAU Expertengespräche (2019-2020): Meerrettich.

Industrie- und Handelskammer Nürnberg (IHK) (2011): Marktführer bei Meerrettich. Schamel (Wirtschaft in Mittelfranken, 05). Online verfügbar unter <https://www.ihk-nuernberg.de/de/IHK-Magazin-WiM/WiM-Archiv/WiM-Daten/2011-05/Unternehmen-und-Personen/Marktfuehrer-bei-Meerrettich>.