

Warenstromanalyse Bio-Fleisch 2024 und 2025

Diana Schaack

Agrarmarkt
Informations-
Gesellschaft mbH



Durchgeführt von der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH).

Impressum

Autorin

Diana Schaack

Telefon (0228) 33805-270

Herausgeber

Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH
Dreizehnmorgenweg 10 | 53175 Bonn

Telefon (0228) 33 80 5-0 | Fax (0228) 33 80 5-591

E-Mail: info@AMI-informiert.de | Internet: www.AMI-informiert.de

© AMI GmbH 07/2026 | Alle Rechte vorbehalten.

Abdruck, Auswertung und Weitergabe nur mit ausdrücklicher Genehmigung.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	1
2. Produktion	1
2.1. Bio-Rindfleisch	3
2.2. Bio-Schweinefleisch	3
2.3. Bio-Geflügelfleisch	3
3. Konventionelle Vermarktung	3
4. Import	4
4.1. Bio-Rindfleisch	4
4.2. Bio-Schweinefleisch	4
4.3. Bio-Geflügelfleisch	4
5. Nachfrage	5
5.1. Bio-Rindfleisch	5
5.2. Bio-Schweinefleisch	5
5.3. Bio-Geflügelfleisch	5
5.4. Bedeutung von Verarbeitung und Convenience	6
6. Export	6
7. Warenstromanalyse	6
8. Wertmäßige Betrachtung	11
9. Gesamtbewertung	12
10. Allgemeine Methodik	12
10.1. Anbaufläche, Tierzahlen und Produktion	12
10.2. Importerhebungen	13
10.2.1. Auswertung der einzelbetrieblichen Außenhandelsdaten des Statistischen Bundesamtes	14
10.2.2. Auswertung der TRACES-Daten für Drittlandsimporte	14
10.2.3. Export	15
10.2.4. YouGov CP Germany Haushaltspanel	15
10.3. Haushaltsnachfrage	16
10.4. Verluste	16
10.5. Außer-Haus-Markt	17
10.6. Nutzung von Künstlicher Intelligenz zur Recherche	18
Literaturverzeichnis	19

1. Einleitung

Die vorliegende Warenstromanalyse beschreibt die Marktentwicklung für Bio-Rind-, Bio-Schweine- und Bio-Geflügelfleisch in Deutschland für die Jahre 2024 und 2025. Grundlage sind AMI-Strukturdaten, Hochrechnungen aus Schlachtungsdaten, Importabschätzungen, Verbraucherpaneldaten (YouGov), Daten für die Außer-Haus-Verpflegung aus dem Geomarketing Großverbraucherpanel sowie Experteninterviews entlang der Wertschöpfungskette.

Die Analyse erfolgt überwiegend auf Produktgewichtsbasis und berücksichtigt neben Frischfleisch auch Wurstwaren, industrielle Verarbeitung, Außer-Haus-Verzehr sowie weitere Absatzsegmente wie Petfood und Babynahrung.

2. Produktion

Die Daten der Bio-Fleischproduktion für Deutschland insgesamt stammen aus der AMI-Strukturdatenerhebung (Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, 2025). Die AMI erhebt jährlich bei den Öko-Kontrollstellen in Deutschland Daten zur Tierhaltung und Bodennutzung. Bei den Tieren sind das konkret Milchkühe, Mutterkühe, Mastschweine, Legehennen, Junghennen, Jungmasthühner, Puten, Enten, Gänse – jeweils als Durchschnittsbestände in Deutschland.

Mit durchschnittlichen Umtrieben (Schweine, Jungmasthühner, Puten, Enten) bzw. Remontierungsraten (Rinder) und durchschnittlichen Schlachtgewichten (SG) wird dort die Fleischproduktion in t SG mit gleichbleibenden Faktoren (siehe Tabelle 1) hochgerechnet. Ähnliche Faktoren nutzt die AMI schon seit vielen Jahren zur Berechnung der Fleischproduktion. Einige sind nach Interviews im Rahmen dieser Analyse dem züchterischen Fortschritt angepasst worden. Die Rindfleischproduktion errechnet sich aus den Fleischrindern im Alter von 1-2 Jahren, von denen 40 % als zukünftige Milchkühe abgezogen werden. „Rinder 1-2 Jahre“ ist eine Kategorie in der Agrarstatistik. Geschlachtet werden die Bio-Rinder im Alter von 22 bis 30 Monaten, je nachdem wie intensiv sie gefüttert werden, und fallen damit aber entweder in die „1-2 Jahre“ Kategorie oder „>2 Jahre“ Kategorie. Die konventionellen Tiere sind in der Regel mit 24 Monaten schlachtreif.

Zur Mauser: Die Mauser wurde mit dem Verbot des Kükentötens, also mit der verpflichtenden Aufzucht der Bruderhähne oder der In-Ovo-Geschlechtsbestimmung 2022 relevant, weil mit der Mauser weniger Hähne aufgezogen werden müssen und entsprechend weniger Futter und Stallplatz anfällt. Die Mauser ist ein natürlicher Prozess zum Austausch des Federkleides und einer Legepause von einigen Wochen. Davor lebten Legehennen in der Regel nur 1 Legeperiode. Nach Expertenbefragungen gehen rund ein Fünftel der Legehennen in die Mauser. Dadurch gehen am Ende auch weniger Althennen in die Schlachtung.