

Pressemitteilung

Juli 2025

Digitalisierung trifft Handwerk: Wie der Schlachthof Brand Transparenz und Technologie verbindet

Ein mittelständischer Familienbetrieb im Oldenburger Münsterland zeigt, wie moderne Datentechnik und traditionelles Handwerk in der Fleischwirtschaft Hand in Hand gehen.

Lohne – Wer an Digitalisierung denkt, hat selten einen Schlachthof vor Augen. Doch genau hier, im Industriegebiet von Lohne im niedersächsischen Landkreis Vechta, setzt die Brand Qualitätsfleisch GmbH neue Maßstäbe. Der familiengeführte Schlachtbetrieb, gegründet 1931, verarbeitet täglich rund 3.000 Schweine und zählt damit zu den kleineren Schlachtbetrieben in Deutschland – und gerade das schafft Raum für Innovation.

Seit mehreren Jahren fokussiert sich das Unternehmen verstärkt auf sogenannte Programmschweine – also Tiere aus unterschiedlichsten Haltungsformen wie Bio-, Freiland-, Stroh- und Offenstallhaltung. Ziel ist es, transparente und geschlossene Wertschöpfungsketten zu schaffen. „Wir schlachten fast alle Haltungsformen und haben Systeme entwickelt, um jede Partie lückenlos nachzuverfolgen“, erklärt Julia Exler, die als Einkäuferin für Lebewiehe tätig ist.

Regionalität, Vielfalt und enge Partnerschaften

Die Schlachttiere stammen ausschließlich aus Deutschland, der Großteil direkt aus der Region um Lohne – einer intensiven Viehregion. Doch auch Tiere von der niederländischen Grenze oder aus Norddeutschland finden ihren Weg in den Betrieb. Trotz der Vielfalt an Programmen gelingt es dem Unternehmen, Transparenz in der Lieferkette zu gewährleisten – unter anderem durch den engen Austausch mit Landwirten, Abnehmern und

Verarbeitern. „Viele unserer Geschäftsbeziehungen sind persönlich gewachsen. Man kennt sich, trifft sich regelmäßig und spricht über aktuelle Themen wie Preisentwicklung, Qualität oder Weiterentwicklung“, so Exler.

Zertifizierungen und Eigenkontrollen sorgen für Vertrauen

Die Firma Brand ist für zahlreiche Markenprogramme und Qualitätslabel zertifiziert – darunter auch mehrere deutsche Bioverbände. Die Anforderungen der Programme werden regelmäßig durch unabhängige Zertifizierungsstellen kontrolliert. Auch bei der Anlieferung und Schlachtung gelten strenge Vorgaben: Amtliche Veterinäre sind täglich vor Ort und kontrollieren Lebend- wie Fleischschau. Zusätzlich führt das Unternehmen eigene Qualitätskontrollen durch.

Seit 2019 betreibt Brand auch eine eigene Zerlegung. Schweinehälften werden direkt vor Ort in Teilstücke zerlegt – eine Entscheidung, die hohe Anforderungen an Personal und Logistik stellte. Mittlerweile sind rund 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter direkt bei Brand beschäftigt – ohne den Einsatz von Personaldienstleistern.

Digitale Innovation mit RFID Technik und Künstliche Intelligenz

Ein besonderes Augenmerk liegt bei Brand auf der Digitalisierung. Im Rahmen des deutsch-niederländischen Forschungsprojekts Pig Data arbeitet das Unternehmen mit dem Startup Piglets Treatment System an der Einführung digitaler Erfassungssysteme in der Schweinehaltung. Mithilfe von RFID-Chips in den Ohrmarken werden tierbezogene Daten wie Medikamentengaben, Gewichtsentwicklung, Futtermittelverwertung oder Transportinformationen digital gespeichert und auswertbar gemacht.

„Mit solchen Projekten wollen wir das Tierwohl stärken und gleichzeitig für mehr Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette sorgen“, sagt Exler. Auch bei einem Besuch des Interreg-Projekts Agropole Innovates, zu dem Pig Data gehört, konnte die Firma Brand den Gästen aus Forschung und Wirtschaft eindrucksvoll zeigen, wie moderne Datentechnik sinnvoll in den Schlachtprozess integriert werden kann.

Doch Pig Data ist nicht das einzige Innovationsvorhaben. Brand beteiligt sich auch an Forschungsprojekten zur Fleischqualität, zur Stressreduktion beim Transport sowie zum Einsatz Künstlicher Intelligenz in der Zerlegung. So wird beispielsweise KI eingesetzt, um Fleischteile automatisch zu erkennen und zu etikettieren.

Offenheit statt Abschottung

Trotz des sensiblen Themas setzt das Unternehmen bewusst auf Transparenz – auch gegenüber der Öffentlichkeit. Regelmäßig werden Besuchergruppen durch den Betrieb geführt, darunter auch Schulklassen. „Das Thema Schlachtung polarisiert. Aber wer sich diesem Thema entzieht, macht es nur schlimmer. Wir wollen die Menschen informieren und ihnen zeigen, wie verantwortungsvolle Lebensmittelproduktion aussehen kann“, erklärt Exler.

Der Besuch des Agropole-Projektteams in Lohne hinterließ bleibenden Eindruck. Trotz anfänglicher Skepsis einiger Teilnehmer zeigten sich viele von ihnen überrascht vom ruhigen Ablauf der Schlachtung und den hohen Standards in Hygiene und Tierwohl.



Das Projektteam von Agropole Innovates nach dem Rundgang durch den Schlachthof.
Foto: Agrobusiness Niederrhein e.V.

Über das Projekt „Agropole Innovates“

Partner des Interreg-Projekts Agropole Innovates sind neben Agrobusiness Niederrhein e.V. auch Brightlands Campus Greenport Venlo, die Gemeinde Venray, die Hochschule Rhein-Waal sowie die Unternehmen ISIS IC, Yookr, Baum & Bonheur (früher Baumschule Lappen), Compas Agro, Brand Qualitätsfleisch und Piglets Treatment System. Bis August 2026 werden sie gemeinsam ein grenzüberschreitendes Netzwerk im Agrobusiness ausbauen, das Wissenstransfer, Innovationskraft und Wettbewerbsfähigkeit der Branche fördert. In vier Modellprojekten werden Innovationen zu konkreten Herausforderungen weiterentwickelt.

Das Projekt wird im Rahmen des Interreg VI-Programms Deutschland-Niederland durchgeführt und mit 2,025 Mio. Euro durch die Europäische Union, das Ministerium für Wirtschaft, Industrie, Klimaschutz und Energie des Landes NRW (MWIKE NRW), das Niedersächsische Ministerium für Bundes- und Europaangelegenheiten und Regionale Entwicklung (MB Niedersachsen), das niederländische Wirtschaftsministerium (EZK) sowie die Provinz Limburg mitfinanziert.



Deutschland – Niederland

Agropole Innovates

Mehr Infos unter:

- <https://www.agrobusiness-niederrhein.de/projekte/agropole-innovates>
- <https://deutschland-niederland.eu/>

Über den Verein

Agrobusiness Niederrhein e.V.

Hans-Tenhaeff-Straße 40-42
47638 Straelen

Telefon: 02834/704 131

Mail: kirsten.hammans@lwk.nrw.de

Agrobusiness Niederrhein e.V. setzt sich für die Förderung der Wettbewerbsfähigkeit und der Innovationskraft von Unternehmen des Agrobusiness am Niederrhein ein. Der Ende 2011 gegründete Verein mit Sitz in Straelen ist aus der seit 2007 bestehenden Netzwerk-Initiative Agrobusiness Niederrhein hervorgegangen. Die Mitglieder des Vereins stammen nicht nur aus den zentralen Wirtschaftszweigen Gartenbau und Landwirtschaft, sondern auch aus angelagerten Themenfeldern wie etwa Lebensmittelerzeugung, Logistik oder Forschung und Bildung.

Mehr Infos unter:

www.agrobusiness-niederrhein.de



Abonnieren Sie hier kostenfrei unseren Newsletter:

[Zur Newsletter-Anmeldung](#)