verbraucherzentrale Hamburg

Welches Fleisch sollte man kaufen?

Viele Menschen wünschen sich bessere Haltungsbedingungen für landwirtschaftliche Nutztiere wie Schweine, Rinder und Geflügel. Doch woran erkenne ich Fleisch oder Wurst aus besserer Tierhaltung? Worauf ist beim Einkauf zu achten? Für Schweinefleisch gibt es jetzt eine verpflichtende staatliche Kennzeichnung.

© istock.com/gilaxia

Stand: 29.01.2024

Fühlen Sie sich auch verloren, wenn Sie Fleisch aus besserer Tierhaltung kaufen wollen? Welche Produkte kann man ohne allzu schlechtes Gewissen überhaupt noch in den Einkaufswagen legen? Kurz zusammengefasst lässt sich sagen:

1. Lieber Fleisch mit Bio-Label, einem strengen Tierwohl-Label oder der Haltungsform 4 kaufen.
2. Regionale Angebote nutzen, wenn sie mehr Tierwohl versprechen.
3. Auch Wildfleisch kann eine gute Option sein.

4. Beim Kauf an der Fleischtheke oder im Fleischereifachgeschäft nach den Angeboten aus besserer Tierhaltung fragen.

5. Lieber weniger und dafür gutes Fleisch essen.

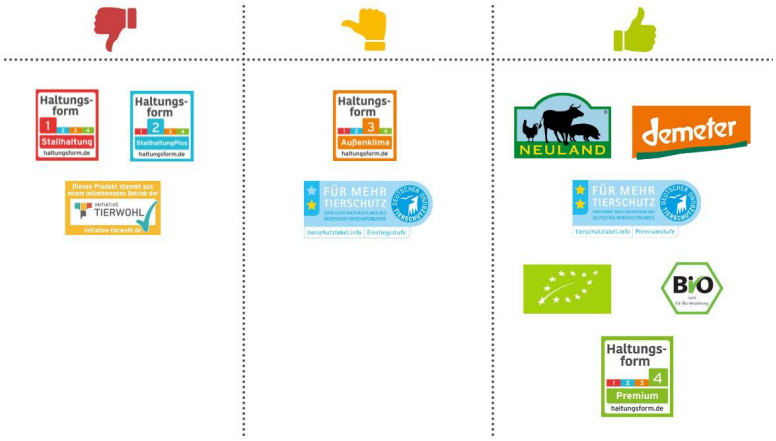
Was versteht man unter tiergerechter Haltung?

Bei einer tiergerechten Haltung muss das angeborene, arteigene Verhalten – wie ausreichende Bewegung, genug Platz, Beschäftigungsmöglichkeiten oder Kontakte zu Artgenossen – berücksichtigt werden. Die Tiere stehen nicht auf strohlosen Spaltenböden oder Gitterrosten und ihnen stehen Auslaufmöglichkeiten zur Verfügung. Leiden oder Schmerzen dürfen ihnen nicht zugefügt werden. Dazu gehören beispielsweise Schmerzen an den Fußgelenken bei der Anbindehaltung von Rindern sowie Verhaltensstörungen wie Stangen- oder Schwanzbeißen bei Schweinen durch Platzmangel und zu viel Stress im Stall.

Alle Betriebe mit tiergerechter Haltung gewähren mehr Auslauf, mehr Platz und fast immer längere Lebenszeiten. Hauptsächlich sind ökologische Futtermittel und keine Gentechnik vorgeschrieben (insbesondere bei allen Bioverbänden). Teilweise wird viel Wert auf den Erhalt bäuerlicher Betriebe gelegt, zum Beispiel bei Neuland. Überall ist der Medikamenteneinsatz stark reglementiert.

Welche Label stehen für mehr Tierwohl?

Wenn Sie sich beim Einkauf von Fleisch- und Wurstwaren für mehr Tierschutz entscheiden wollen, dann können Ihnen bestimmte Label weiterhelfen. Die Anforderungen der Bio-Verbände sind sogar noch strenger als die der staatlichen Siegel (Bio-Siegel und EU-Bio-Logo). Wenn Sie zu Fleisch oder Wurst mit diesen Labeln greifen, treffen Sie in der Regel eine bessere Wahl. Neben Siegeln, die tatsächlich verbesserte Bedingungen für die Tiere schaffen, gibt es auch Label, die nur die Haltungsform, nicht jedoch das eigentliche Tierwohl in den Blick nehmen. Mehr Platz und Auslauf sind eine Basis für verbessertes Tierwohl, ohne regelmäßige Untersuchungen über Gesundheit und Verhalten der Tiere garantieren diese Veränderungen jedoch noch nicht, ob es den Tieren tatsächlich besser geht.



© Verbraucherzentrale Hamburg

Gibt es auch ein staatliches Label?

Ja, zumindest für Schweinfleisch. Im Juni 2023 hat der Bundestag eine entsprechende staatliche Tierhaltungskennzeichnung für das Fleisch von Mastschweinen beschlossen. Diese Pflicht gilt seit Januar 2024 mit einer Übergangsfrist bis September 2025.

Angegeben werden fünf Haltungsformen: „Stall“, „Stall+Platz“, „Frischluftstall“, „Auslauf/Weide“ und „Bio“. Es werden also nicht nur gute, sondern alle Haltungsformen ausgewiesen. Damit schafft die Kennzeichnung mehr Transparenz über die Haltungsbedingungen und kein Anbieter mit schlechter Haltungsform kann sich herausreden.

Sie sollten daher beim Einkauf nicht nur darauf achten, ob das Label auf einem Produkt zu finden ist, sondern auch die Haltungsform in Ihre Kaufentscheidung einbeziehen. Bei Haltungsform „Stall“ werden die Mindestanforderungen erfüllt, die für Schweine je nach Gewicht eine Standfläche von 0,5 bis 1,0 Quadratmeter vorsehen. Danach folgt „Stall und Platz“, was für Schweine 12,5 Prozent mehr Fläche bedeutet. Beim „Frischluftstall“ erhalten die Tiere 45 Platz mehr Platz und haben Kontakt mit dem Außenklima. Ist „Auslauf/Weide“ deklariert, haben die Schweine ganztägigen Auslauf auf Freiflächen sowie 100 Prozent mehr Platz. Ist das Frischfleisch als „Bio“ gekennzeichnet, erfordert dies eine Haltung nach der EU-Ökoverordnung und ist auch am EU-Biosiegel erkennbar.

© Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Wir sehen dieses Label nur als einen ersten Schritt: Nicht nur die Haltungsform, sondern auch das tatsächliche Tierwohl müssen berücksichtigt werden. Außerdem sollten die Tierschutzgesetze strenger werden und nur Haltungsformen gefördert werden, bei denen die Tiere nicht leiden müssen.

Welche Label aktuell noch für die Kennzeichnung von Schweinefleisch genutzt werden und was diese konkret für die Haltung der Tiere bedeuten, haben wir in einer Übersicht zusammengestellt.

- Label zu Tierwohl und Haltungsbedingungen für Schweinefleisch (Stand: Juli 2023)

GUT ZU WISSEN

Mehr über die Kriterien der verschiedenen Label für die einzelnen Tierarten erfahren Sie auf den Internetseiten der verantwortlichen Organisationen:

- **Bio-Verbände:** naturland.de, bioland.de, demeter.de, boelw.de
- **Bio-Siegel bzw. -Logos:** oekolandbau.de, ec.europa.eu
- **Staatliche Haltungsform-Kennzeichnung:** https://www.tierhaltungskennzeichnung.de/anwender/haltungsformen/
- **Weitere Label:** neuland-fleisch.de, naturverbund.de, gefluegel-labelrouge.com, nature-and-respect.com, www.tierschutz-kontrolliert.org, tierschutzlabel.info

---

Warum ist Biofleisch teurer?

Für Biofleisch gelten strengere Richtlinien. Die Tiere haben im Vergleich zu intensiv gehaltenen Tieren mehr Platz, eine längere Lebenszeit, meistens Weidegang oder zumindest Bewegungsmöglichkeiten im Laufhof. Sie bekommen hofeigenes Futter oder Getreide aus ökologischem Anbau zu fressen. Die Anzahl der Tiere ist in der Regel an die Fläche gebunden. Genveränderte Futtermittel sind verboten und Intensivhaltung in Form von Turbomast auf engstem Raum ebenfalls. Dadurch ist die gesamte Produktion

deutlich teurer, was sich im Verkaufspreis niederschlägt.

Welche Label stehen nicht wirklich für mehr Tierwohl?

Beim Kauf von Fleisch versucht man uns mit Siegeln, wohlklingenden Namen, hübschen Bildern und schönen Illustrationen hinters Licht zu führen. Auch wenn viele abgepackte Fleischprodukte auf den ersten Blick gar nicht danach aussehen, so stammen sie doch aus gewöhnlicher Massentierhaltung.

Merken Sie sich: Solange der Preis für Fleisch- oder Wurstwaren ungewöhnlich günstig und die Haltungsform mit 1 oder 2 bzw. beim neuen staatlichen Tierhaltungskennzeichen „Stall“ oder „Stall+Platz“ angegeben ist, haben die Hersteller mit besserer Tierhaltung nicht viel am Hut. Auch die Anforderungen für das Label der Initiative Tierwohl liegen nur geringfügig über denen, die gesetzlich vorgeschrieben sind.

Das DLG-Siegel und das QS-Prüfzeichen – zwei Label, die auf vielen Fleischpackungen zu finden sind – lassen keinerlei Rückschlusse auf die Art der Tierhaltung zu. DLG steht für die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, die das Label vergibt und dabei vor allem die sensorische Qualität – also Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz – beurteilt. Das QS-Prüfzeichen der Qualität und Sicherheit GmbH umfasst Anforderungen an die Produktqualität, die Landwirtschaft, den Futtermittelsektor, die Schlachtung oder die Verarbeitung.

Wie finde ich heraus, woher mein Fleisch kommt?

Verpackte tierische Lebensmittel müssen mit einem ovalen Identitätskennzeichen gekennzeichnet werden. Dieses Oval befindet sich auf jeder Verpackung. Der Code setzt sich zusammen aus dem Mitgliedsstaat (z.B. DE für Deutschland), dem Bundesland (z.B. HH für Hamburg) und der Zulassungsnummer des Betriebes.

Wenn Sie nun glauben, anhand dieser Angabe regional einkaufen zu können, müssen wir Sie leider enttäuschen. Dieses Zeichen sagt schlussendlich nur aus, wo das Fleisch zuletzt bearbeitet wurde. In der Regel ist diese letzte Station ein Schlachthof oder ein Zerlegebetrieb. Wo die Tiere aufgewachsen und herangezogen wurden, lässt sich mit Hilfe des Identitätskennzeichens leider nicht ablesen. Wenn Sie den Code trotzdem

eingeben möchten, finden auf der Seite des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit eine Übersicht aller Verarbeitungsbetriebe.

Eine echte Rückverfolgbarkeit bis zum Landwirt ist bei den meisten Fleisch- und Wursterzeugnissen nicht möglich. Nur wenige Firmen bieten auf ihren Internetseiten bislang eine entsprechende Suchfunktion an.

UNSER RAT

Lassen Sie sich Zeit beim Einkauf von Fleisch und Wurst und prüfen Sie die Angaben auf der Verpackung genau. Essen und genießen Sie Fleisch bewusst – und im besten Fall nur in Maßen. So tun Sie nicht nur Ihrer Gesundheit, sondern auch vielen Tieren etwas Gutes.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/fisch-fleisch/welches-fleisch-sollte-man-kaufen