



GUTES FLEISCH

WELCHEN SIEGELN DÜRFEN WIR GLAUBEN?

Allein für Fleisch gibt es über 90 Gütesiegel. Wer soll da noch durchblicken? Wir zeigen die wichtigsten Siegel und sagen, wann der Kauf empfehlenswert ist und wann nicht

Sorry, aber wir müssen ein bisschen unbequem werden: Laut Marktforschung des Fleischherstellers Vion Food Group bevorzugen 77 Prozent der Deutschen Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, aber nur jeder Fünfte ist bereit, dafür auch mehr Geld auszugeben. Das funktioniert natürlich so nicht! 6,99 Euro für ein Kilogramm Schnitzel oder ein ganzes Hähnchen für 2,99 Euro? Bei diesen Preisen kann kein Tier artgerecht gehalten werden und kein Landwirt etwas verdienen. „Über 90 Prozent des Fleisches auf dem Markt stammt aus Massentierhaltung“, sagt Armin Valet, Ernährungsexperte der Verbraucherzentrale Hamburg, „das gilt vor allem für Geflügel und Schwein. Gerade bei Fleisch gehen Dumpingpreise und Qualität nicht zusammen!“

Wer also auf artgerechte Haltung Wert legt, liegt mit den Biosiegeln und dem Neuland-Siegel richtig. Darüber hinaus gibt es viele kleine regionale Initiativen, die hochwertiges Fleisch aus akzeptabler Haltung produzieren. Finden Sie die kleinen, regionalen Anbieter! Etwa das Uthlande-Rind aus Schleswig-Holstein, das schwarzköpfige Rhönschaf oder das Bunte Bentheimer Schwein sind regionale Tierrassen, die dezentral vermarktet werden.

Es geht übrigens auch ganz ohne Siegel: nämlich beim kleinen Metzger um die Ecke oder auf dem Land. Fragen Sie nach, woher die Tiere stammen und wie sie gehalten wurden – fragen Sie nach, ob er noch selbst schlachtet. Und wenn Ihr Steak Ihnen nicht geschmeckt hat, sagen Sie es ihm!

DÖRTE WILKE/MICHAEL DAMER

WAS STECKT HINTER DIESEN SIEGELN?

Aus Massen an Fleischsiegeln haben wir diese 10 repräsentativen ausgewählt* und bewertet*. Man findet sie oft beim Einkauf – sie stehen für Bioverbände, regionale Ansätze, Handelsmarken



BIOLAND

Mit ca. 6000 Betrieben ist Bioland der größte Bioanbauverband in Deutschland. Leitbild ist eine besonders artgerechte Tierhaltung. Dabei sind die Richtlinien größtenteils strenger als die der EU-Öko-Verordnung. So darf Futter nur vom eigenen Hof oder von anderen Biohöfen stammen. Transporte dürfen nicht länger als vier Stunden dauern.

Rind, Schwein, Geflügel – bundesweit Bioläden, Wochenmärkte, ab Hof

BEWERTUNG: + + +



DEMETER

Nicht nur biologisch, sondern biodynamisch (Anthroposophie nach Rudolf Steiner). Das Wesensgemäße steht im Vordergrund. Tierhaltung ist auf Demeter-Höfen Pflicht (Vollständigkeitsgedanke), kein Enthornen der Rinder, Stierprojekte gegen künstliche Besamung. Behandlung der Tiere so, dass Angst, Stress und Schmerz vermieden werden.

Lamm, Rind, Schwein, Geflügel – bundesweit Fleischer, ab Hof, Wochenmärkte

BEWERTUNG: + + +



**DEUTSCHES BIOSIEGEL
EU-BIOSIEGEL**

Hinter beiden Siegeln steht die EG-Öko-Verordnung. Sie werden parallel verwendet, dabei ist das EU-Siegel mittlerweile verpflichtend, das Sechseck ist aufgrund seiner Bekanntheit nicht wegzudenken. Für Fleisch bedeuten sie: artgerechte Tierhaltung gemäß der EG-Öko-Verordnung. Besser als konventionell, lässt aber noch viel Spielraum.

Rind, Schwein – bundesweit Supermärkte, Fleischer, Bioläden

BEWERTUNG: + +



EDEKA GUTFLEISCH

Eigenmarke von Edeka für konventionelles Fleisch. Die Tiere stammen ausschließlich aus Deutschland. Es werden Maßnahmen für einen höheren Genusswert getroffen. Bei Medikamentengabe verzögerte Schlachtung. Futtermittel sind frei von Gentechnik. Das Gutfleisch-Programm hat Vorteile bei Transparenz und Qualitätssicherung, aber nicht in der Tierhaltung.

Rind, Schwein – fast bundesweit, Edeka-Märkte

BEWERTUNG: +



**GEPRÜFTE QUALITÄT
SCHLESWIG-HOLSTEIN**

Regionales bundeslandbezogenes Modell mit stufenübergreifender Qualitätssicherung und -kontrolle von Aufzucht bis Handel. Grundlage bilden die QS-Richtlinien (siehe unten). Wegen regionaler Schlachtung erfolgt der Tiertransport schonend. Ähnliche Programme gibt es in jedem Bundesland. Steht nicht für artgerechte Haltung.

Schwein; Schleswig-Holstein und angrenzende Bundesländer, Supermärkte

BEWERTUNG: +



LANDJUWEL

Marke des Fleischherstellers Vion AG. Der Schwerpunkt liegt auf Transparenz, Hygiene und Sicherheit, es wird mit Vertragspartnern gearbeitet. Artgerechte Haltung spielt kaum eine Rolle. Durch regionale Ausrichtung in Norddeutschland kurze und schonende Transporte. Tiere, die ab der Mastphase Medikamente bekommen müssen, werden aus dem Programm genommen.

Schwein – Norddeutschland, Berlin, Fleischerfachgeschäfte

BEWERTUNG: +



NATUR PUR

Wie Edeka Gutfleisch eine Eigenmarke der Handelskette. Grundlage bilden die Biopark-Richtlinien. Mit 700 Betrieben eher ein kleinerer Bioanbauverband, dafür von der Fläche her der zweitgrößte Verband für Ökolandbau in Deutschland. Das bedeutet sehr viel Auslauf für die Tiere und eine artgerechte Haltung. Das Futter kommt vom eigenen Hof oder anderen Biopark-Höfen.

Lamm, Rind, Schwein, Geflügel – bundesweit Edeka-Märkte

BEWERTUNG: + + +



NEULAND

Kein Bio-, aber das Top-Siegel, wenn es auf artgerechte Haltung ankommt. Etwa: kein Genfutter, keine Spaltenböden, keine Antibiotika, Bestandsobergrenzen, keine Tierverstümmelung (Kürzen der Schwänze, Ferkelkastration ohne Betäubung). Dafür Mutterkuhhaltung, Weidegang, schonender Tiertransport. Von „Öko-Test“ als rundweg empfehlenswert erachtet.

Lamm, Rind, Schwein, Geflügel – fast bundesweit, Fleischer, ab Hof, Marktstände, Imbisse

BEWERTUNG: + + +



QS-PRÜFSIEGEL

Das „Qualität und Sicherheit“-Prüfsiegel wird von der Ernährungswirtschaft selbst vergeben. Es wurde nach der BSE-Krise ins Leben gerufen und unterscheidet sich nur geringfügig von den gesetzlichen Anforderungen. Die Verbraucherorganisation Foodwatch kritisiert das Siegel als wertlos und verbraucher-täuschend und die im Vorfeld angekündigten Kontrollen als zu selten und zu wenig effizient.

Rind, Schwein, Geflügel – bundesweit im Lebensmittelhandel

BEWERTUNG: –



WIESENHOF

Deutschlands größter Geflügelproduzent garantiert zwar deutsche Herkunft, Futter ohne Gen-Soja und Fischmehl sowie Salmonellenüberwachung. Doch Wiesenhof wird laut „Stern“-Recherchen vorgeworfen, in seinen Schlachthöfen gesetzliche Auflagen zu missachten. Die Tierrechtsorganisation PETA veröffentlichte jüngst ein Video, das Tierquälerei beim Putentransport für Wiesenhof zeigt.

Geflügel – bundesweit in Supermärkten und in der Gastronomie

BEWERTUNG: –

* In alphabetischer Reihenfolge. Bewertung: + + + sehr empfehlenswert, + + empfehlenswert, + leicht über Standard, – weniger empfehlenswert