



genießen

Die Branche steht vor einem Kurswechsel.  
Das Bewusstsein für mehr Tierwohl ist da.  
Nun muss der Markt anspringen.

ARTICLE FOCUS: [www.svevia.com](http://www.svevia.com)

# Transparenz der Kriterien

Die meisten Kunden würden für eine verbesserte Tierhaltung mehr zahlen. Trotzdem bleibt der Marktanteil gering. Wie lässt sich das ändern? Text: **Dörte Wehmöller**

**K**aum jemand, der ähnliche Bilder nicht kennt: Auf Verladerrampen quälen sich lebende Rinder mit gebrochenen Gliedmaßen, krankmachende Enge in Ställen oder schlecht betäubte Schweine bei der Schlachtung. Bei jüngst aufgedeckten Tierschutzverstößen in einem Oldenburger Schlachthof stehen sogar Mitarbeiter des zuständigen Veterinäramtes unter Verdacht, an Rechtsbrüchen beteiligt gewesen zu sein. Das alles nimmt Vertrauen in den gesetzlich verankerten Tierschutz und dessen Kontrolle. Und auch das Gesetz selbst gibt Anlass zur Diskussion. So ist etwa eine betäubungslose Ferkelkastration erlaubt, außerdem ist die Tötung von jährlich mehr als 40 Millionen männlicher Küken durch den Schredder oder Gas durch das Gesetz gedeckt.

## Tierschutz darf kosten

Angesichts dessen verwundert es nicht, dass rund zwei Drittel der Verbraucher mehr Geld für Fleisch ausgeben würden, wenn die Tiere von Tierschutzmaßnahmen tatsächlich profitieren. Das zeigen repräsentative Umfragen im Auftrag des Verbraucherzentrale Bundesverbands (vzbv). Etwa 70 % der Befragten fordern Verlässlichkeit über verbesserte Haltungsbedingungen, wenn sie einen höheren Preis akzeptieren sollen. Doch herrscht hinsichtlich erkennbarer Tierschutzkriterien große Unsicherheit. Fast die Hälfte der Verbraucher weiß nicht, woran sie Fleisch aus artgerechter Haltung erkennen kann. Als Label für mehr Tierschutz werden, wenn überhaupt, fast nur Bio-Siegel genannt. Die Umfrage zeige, dass es kein Label am Markt gibt, mit dessen Hilfe die Mehrzahl der Verbraucher tiergerecht hergestellte Produkte erkennen würde, so der vzbv.

## Auch in Gastronomie?

Was es heißt, in der Gastronomie mehr Tierschutz auf den Teller zu bringen, davon können die Eheleute Franken berichten. In ihrem **Restaurant Sonneck** im niederrheinischen Nettetal servieren sie ihren Gästen ausschließlich Fleisch aus dem Qualitätsfleischprogramm Naturverbund. Diesem Programm sind am Niederrhein 170 Landwirte angeschlossen, davon sind 130 Bio-Landwirte. Viel Stroh, Platz und Bewegung für die Tiere bringen eine besonders schmackhafte Fleischqualität hervor.

„Wir haben viele Gäste, die extra deswegen kommen“, so Birgit Franken. „Aber wir haben auch viele Gäste, die extra deswegen nicht kommen. Denn wir sind als teures Restaurant bekannt.“ Dass sie nichts verkaufen möchte, was sie selbst nicht essen würde, war und ist ihre Motivation. „Doch wir können die Mehrkosten nicht eins zu eins umlegen, es geht nur über eine Mischkalkulation und geschicktes Arbeiten in der Küche.“ So werden etwa, wenn es möglich ist, ganze Tiere verarbeitet. Die regionale und transparente Herkunft ist für Birgit Franken ein weiteres Plus. „Wir versuchen unseren Gästen nahezubringen, dass wir nachhaltig arbeiten und uns ein würdevoller Umgang mit dem Tier wichtig ist. Denn das lebt und stirbt schließlich nur für uns.“

## Was heißt „tiergerecht“?

Schon vor 36 Jahren haben die Franken mit dem Angebot von Naturverbund-Fleisch angefangen und die ganze Entwicklung hautnah miterlebt. Sie kennen und vertrauen der Herkunft des Fleisches und den Haltungsbedingungen der Tiere. Das ist aber nicht immer so einfach. Wer sich für mehr Tierwohl einsetzen will, muss sich über Tierschutzlabel informieren, deren Kriterien kennen und einschätzen können.



Das Inhaber-Ehepaar Birgit und Ernst Willi Franken vom Restaurant Sonneck in Nettetal.

QUELLE: RESTAURANT SONNECK



**Dominic Duffy**, Geschäftsführer bei der Dairygold Deutschland Handels GmbH

## „Unsere Kühe grasen 300 Tage im Jahr im Freien“

**Gibt es Kriterien zur Milchkuhhaltung, nach denen Sie Ihre Milchproduzenten auswählen?**

Dairygold ist Mitglied von Origin Green, einem nationalen Programm zum Schutz der natürlichen Ressourcen Irlands, bei dem Regierung, Privatsektor und Lebensmittelhersteller eng zusammenarbeiten. Die durch Dairygold verarbeitete Milch stammt von Mitgliedern des Nachhaltigkeitssicherungskonzepts SDAS (Sustainable Dairy Assurance Scheme) der irischen Lebensmittelbehörde Bord Bia, das systematisch die Nachhaltigkeit der irischen Milchwirtschaft auf Ebene jeder einzelnen Farm prüft. Das ausgeglichene Klima in Irland mit milden Wintern und kühlen Sommern ermöglicht eine naturnahe Tierhaltung mit nachhaltiger Milchproduktion. Irische Milchkühe grasen an 300 Tagen im Jahr im Freien an der frischen Atlantikluft.

**Wie regional können Sie rund um Ihre Produktionsstandorte Milch beziehen?**

Dairygold bezieht seine Milch aus den sechs Regionen Limerick, East Cork, Mallow, Mid Cork, Mitchelstown und Tipperary, die in der Provinz Munster im Südwesten Irlands liegen. So sind wir in der Lage, möglichst regional zu arbeiten.

**Corinna Wittneben**, Marketing Bel Foodservice

## „Wir zahlen teilnehmenden Landwirten eine Weideprämie“

**Orientieren sich Ihre Milchproduzenten an Nachhaltigkeitskriterien?**

Mit der Leerdammer Initiative für Weidehaltung hat Bel 2018 einen Meilenstein im Rahmen des Nachhaltigkeits-Engagements realisiert. Die Milch dieser Initiative stammt ausschließlich von Kühen, die zwischen Frühling und Herbst ein Minimum von sechs Stunden am Tag an mindestens 120 Tagen pro Jahr auf niederländischen Weiden grasen. Neben der vorgeschriebenen Mindestanzahl an Weidetagen gewährleistet das Siegel noch weitere Elemente zur Verbesserung des Tierwohls. Ergänzend erhalten die kooperierenden Landwirte eine finanzielle Unterstützung in Form einer „Weideprämie“. Ab Anfang 2019 starten wir auch für Kiri mit einer solchen Initiative.

**Wie regional können Sie rund um Ihre Produktionsstandorte Milch beziehen?**

Bei der Initiative für Weidehaltung stammt die Milch ausschließlich von niederländischen Höfen, die in einem Radius von ca. 50 Kilometern um die Käsereien liegen.

Oder den direkten Kontakt zu möglichst lokalen Produzenten suchen und intensiv hinter die Kulissen schauen. Denn für die Begriffe „tiergerecht“, „Tierwohl“ oder „artgerechte Haltung“ gibt es im Grunde keine gesetzlich geschützte Definition. So dürfen fleischproduzierende Betriebe jede Form der Tierhaltung als „artgerecht“ bezeichnen und ihre Produkte damit bewerben, solange sie nicht gegen das Tierschutzgesetz verstoßen. Dessen Mindestanforderungen verpflichten Tierhalter u. a. dazu, die Tiere ihren Bedürfnissen entsprechend zu ernähren und verhaltensgerecht unterzubringen. Experten stellen jedoch in Frage, ob diese Mindestanforderungen für das Tierwohl tatsächlich ausreichend sind. Besonders die Haltungsbedingungen stehen in der Kritik. Die Tierschutzorganisation PETA bemängelt etwa den gesetzlich vorgeschriebenen Platzbedarf, die Anbindehaltung von Milchkühen, Käfige, in denen Mastkaninchen gehalten werden, oder Kastenstände, in denen Sauen eingepfercht sind.

### Staatliches Tierwohllabel

Tierschutz kostet also nicht nur Geld, sondern braucht nachvollziehbare und transparente Kriterien. Die stetig wachsende Zahl von Labels schafft aber im Gegenteil immer weniger Transparenz. Denn jedes Label setzt unterschiedliche Standards, die nur schwer vergleichbar sind. Mehr Klarheit soll ein staatliches Tierwohllabel schaffen, dessen Einführung seit langem geplant ist. Vor kurzem hat das Bundesernährungsministerium Eckpunkte einer Tierwohllakenzeichnung vorgestellt, die bis zur Mitte der Legislaturperiode umgesetzt werden soll, zunächst nur für Schweine, weitere Nutztierarten sollen folgen.

Von der Einführung des staatlichen Tierwohllabels erhofft sich **Jochen Dettmer**, Vorstandssprecher des Qualitätsfleischprogramms Neuland e.V., einen deutlichen Zuwachs des Marktanteils. „Derzeit ist unser Marktanteil leider ziemlich gering und macht nicht einmal 1 % im gesamtdeutschen Vergleich aus.“





QUELLE: NEULAND E.V.

Jochen Dettmer,  
Vorstandssprecher Neuland e.V.

## Warum sind Qualitätsfleischprogramme wie Neuland bisher noch ein Nischenprodukt?

Wir haben noch keine flächendeckende Verfügbarkeit in Deutschland über die Fleischerfachgeschäfte. Und wir bauen jetzt erst das Angebot über den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie auf. Mit der Einführung eines staatlichen Tierwohllabels erwarten wir einen deutlichen Zuwachs des Marktanteils, weil wir von dessen Werbung profitieren würden.

Mit der Einführung eines staatlichen Labels wird der Markt aber anspringen. Geplant ist ein staatliches Siegel in drei Stufen. Eine niedrige Eingangsstufe, eine mittlere Stufe sowie eine Premiumstufe. Dieser Premiumstufe entspricht unser Fleisch. Experten schätzen einen Zuwachs des Marktanteils in der Premiumstufe, zu der auch Bio-Fleisch gehören würde, auf 15–20 %. Derzeit stehen Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie aber noch am Anfang.“



Was ist zum Wohle eines Tieres? Die Standards werden je nach Anbieter unterschiedlich definiert.

## Für mehr Tierwohl: Labels & Siegel



### QS-Prüfzeichen

Privatwirtschaftliches Siegel einer Wirtschafts- und Agrarinitiative. Am QS-System teilnehmen können z. B. Tierhalter oder Schlacht- und Zerlegebetriebe.

Das stufenübergreifende QS-System ermöglicht eine Kontrolle der gesamten Lebensmittelkette von der Produktion bis zum Verbraucher. Kernstück sind betriebliche Eigenkontrollen nach den Vorgaben des QS-Systems, zusätzlich regelmäßige Audits durch unabhängige Experten. Im Wesentlichen wird die Einhaltung gesetzlicher Standards geprüft. In Teilbereichen geht das QS-System über gesetzliche Standards hinaus, z. B. müssen zur Ferkelkastration Schmerzmittel eingesetzt werden.



### Initiative Tierwohl

Die Initiative Tierwohl (ITW) hat Kriterien entwickelt, die über gesetzliche Regelungen hinausgehen. Schweine- und Geflügelhalter, die freiwillig bestimmte Maßnahmen (z. B. 10 %

mehr Platz für jedes Tier) umsetzen, erhalten dafür ein Tierwohltgelt. Finanziert wird das durch teilnehmende Einzelhandelsketten wie z. B. Rewe oder Edeka, die grundsätzlich für jedes verkaufte Kilo Fleisch- und Wurstwaren von Schwein, Hähnchen und Pute 6,25 Cent auf ein Tierwohl-Konto einzahlen. Seit April 2018 wird unbehandeltes frisches Geflügelfleisch mit einem Siegel gekennzeichnet, das das Produkt klar als aus einem teilnehmenden Betrieb stammend ausweist. Für Schweinefleisch gibt es derzeit noch kein Siegel, d. h. es ist für den Verbraucher nicht erkennbar, ob das Schweinefleisch aus einem Tierwohl-Betrieb stammt oder nicht.



### Für mehr Tierschutz

Mit seinem Label „Für mehr Tierschutz“ zertifiziert der Deutsche Tierschutzbund in einer Einstiegs- und einer Premium-

stufe mehr Tierwohl bei Aufzucht und Transport von Mastschweinen, Masthühnern, Legehennen und Milchkühen. Schon in der Einstiegsstufe geht der Tierschutz deutlich über die gesetzlichen Anforderungen hinaus und erhöht sich nochmals in der Premiumstufe. Beispiele: In beiden Stufen ist die betäubungslose Ferkelkastration, die betäubungslose Enthornung von Kälbern oder die Anbindehaltung von Milchkühen verboten. In der Einstiegsstufe ist je Schwein ein Platzbedarf von 1,1 m<sup>2</sup> (gesetzlich 0,75 m<sup>2</sup>) und in der Premiumstufe von 1,5 m<sup>2</sup> vorgesehen.



### Bio-Siegel

In der EU-Öko-Verordnung sind Vorgaben zur artgerechten Tierhaltung formuliert, die deutlich über die gesetzlichen Standards hinausgehen. Ein höheres Platzangebot (z. B. doppelte Stallfläche für Bio-Mastschweine), Einstreu, Luft und Tages-

licht, ein langsames Wachstum und eine längere Lebensdauer sind Beispiele. In Ausnahmefällen ist in Kleinbetrieben die Anbindehaltung von Milchkühen möglich. Viele Bio-Verbände wie Demeter, Naturland oder Bioland haben weitgehendere Haltungskriterien formuliert.



### Neuland

Das Qualitätsfleischprogramm Neuland definiert Tierschutz- und Umweltkriterien, die sich von Bio-Kriterien nur dahingehend unterscheiden, dass die Tiere kein Bio-Futter,

sondern regionales Futter bekommen. Andere Neuland-Kriterien sind teilweise strenger als im ökologischen Landbau.

INFO