

Quelle: orange 7, Ausgabe Oktober / November 2019

Datum: 18.10.2019

Seite: 27 + 28



EINE FRAGE DER HALTUNG

Mit neuen Gütesiegeln wollen Handel und Politik über die Haltungsbedingungen von Tieren informieren und diese verbessern. Sorgt das wirklich für mehr Transparenz und Tierschutz?

Eine große Mehrheit der Verbraucher möchte wissen, woher das Fleisch stammt und wie es dem Schwein oder dem Hühnchen zu Lebzeiten ergangen ist. 90 Prozent der Verbraucher wären sogar bereit, mehr Geld für Fleisch von Tieren aus guter Haltung auszugeben. Das geht aus dem Ernährungsreport des Landwirtschaftsministeriums hervor. Einziger Haken: Über die Herkunft des Fleisches bekommen die Verbraucher selten eine klare Auskunft. Oft lassen sich die in Plastik verpackten Fleischstücke nur bis zur Charge zurückverfolgen, aber nicht bis zum konkreten Tier im landwirtschaftlichen Betrieb. **Seit Jahren streiten** Politiker über eine einfache Kennzeichnung von Fleisch, das aus Haltebedingungen oberhalb der gesetzlichen Mindestanforderungen stammt. Ein „Tierwohllabel“ soll es richten. Vor Jahren waren Fleischbranche und Einzelhandel bereits vorangeprescht und haben ihrerseits das Label „Initiative Tierwohl“ auf die Produkte geklebt, die in den Kühltheken bei Aldi, Lidl, Netto oder Edeka angeboten werden. Das Versprechen: Kauft ein Kunde ein Kilo der gekennzeichneten Ware, fließen vier Cent in einen Fonds. Von dort aus sollte

das Geld bei Bauern ankommen, wenn sie ihren Tieren mehr Platz oder - zusätzlich zum Kraftfutter - etwas Heu geben. Kritiker waren entsetzt, denn ausgerechnet diese Massenware hat niemand ernsthaft mit Tierwohl in Verbindung gebracht. Jetzt hat die Politik endlich eine Lösung - die soll aber ausge-rechnet auf der Initiative Tierwohl vom Handel und Produzenten basieren.



„Zu viele Labels verwirren die Kunden“, meint Björn Thömmes, Geschäftsführer von EDEKA Thömmes in Gerolstein.

In der Kühltheke von EDEKA Thömmes in Gerolstein verliert man schnell den Durchblick: Auf den meisten Verpackungen prangt ein Label - von „Initiative Tierwohl“ oder „Guttfleisch“ über „Hofglück“ bis hin zur Bioware von „Demeter“. Manche Packungen haben zudem einen Aufkleber, der die Haltungform verraten soll - von eins Stallhaltung bis vier Bio. An der Frischeheke dagegen muss man suchen, um die EDEKA-Premium-Marke „Hofglück“ zu finden. Ob die Verbraucher das alles verstanden haben? Das kann sich selbst Geschäftsführer Björn Thömmes nicht vorstellen: „Die vielen Labels sind schon ziemlich verwirrend für die Kunden.“ Immerhin kann er Licht ins Dunkel bringen, indem er die zwei Labels erklärt, die ausschließlich EDEKA vergibt. ▶

Hofglück stehe für Schweinefleisch, das mit zwei Sternen des Labels „Für Mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes gekennzeichnet sei. Tiergerechte Haltung, keine gentechnisch veränderten Futtermittel und aus der Region - das seien die Bedingungen. Die Lieferanten aus dem Südwesten Deutschlands würden regelmäßig kontrolliert. An der Theke gibt es grundsätzlich Schwein von der Marke „Guttfleisch“, dazu muss der Landwirt einen Teil des Futters selbst produzieren. Auch hier sollen die Bedingungen über den gesetzlichen Mindestanforderungen liegen und es stamme aus der Region. Außerdem produziere EDEKA selbst. Also angestellte Metzger schlachten Rinder und verarbeiten das Fleisch weiter. Björn Thömmes: „Den Lieferanten aus Duppach haben wir selbst ausgesucht, der Hof ist nur zehn Kilometer entfernt.“

Was ist denn Verbrauchern wichtig beim Fleisch? Anna Weber aus Niederehe würde schon lieber das Fleisch der Tiere kaufen, die zu Lebzeiten glücklich waren. Aber wenn es dann in der Kühltheke liegt, hat es aus ihrer Sicht von vornherein Pech: „Ich kaufe grundsätzlich



Sie leitet Fleisch in Plastikverpackung grundsätzlich ab. Anna Weber mit Sohn Ben aus Niederehe.

kein Fleisch, das in Plastik verpackt ist“, sagt Weber. Da gehe Umweltschutz vor, weshalb sie nur an der Frischeheke und beim Metzger einkaufe. An der hiesigen Fleischtheke ist ihr bislang das Label „Hofglück“ noch gar nicht aufgefallen. „Wenn ich das so anschau, müsste man meinen, die Tiere sind den ganzen Tag an der frischen Luft. Aber ich nehme an,

das stimmt so auch nicht“, so Weber. Andrea Müller aus Birgel ist auf einem Bauernhof aufgewachsen. Auf die Labels achtet sie weniger als auf das Aussehen des Fleisches. Sie weiß, dass weite Entfernungen und Stress vor der Schlachtung



Andrea Müller aus Birgel gehört zu den Kunden, die sogar mehr zahlen würden für Fleisch, wenn das Tier garantiert zu Lebzeiten glücklich war.

das Fleisch verderben. Deshalb ist es ihr wichtig, dass es aus der Nähe stammt und keine weiten Wege zurücklegt. „Ich will ja auch meine Leute hier vor Ort unterstützen.“ Bei EDEKA kauft sie grundsätzlich deshalb ein, weil das Fleisch aus der Region sei und die Qualität stimme. „Wenn ich dann noch weiß, dass es den Tieren gut gegangen ist, dann darf es auch bis zu vier Euro teurer sein.“

Bei Eifel-Metzger Juchems in Stadtkyll muss man Geduld mitbringen, so groß ist heute der Andrang. Es ist Freitag, da kaufen die Kunden für das Wochenende ein. Manche sind aus Belgien, andere kommen sogar aus Dänen in Nordrhein-Westfalen hierher. Warum? Weil die Qualität stimme, sagen sie. Und noch wichtiger ist ihnen die Transparenz. Wer hier nach Haltungsbedingungen der Rinder fragt, der kann sie sich gleich in der Nähe anschauen. Denn die Rinder stammen entweder aus der eigenen Haltung oder von den Höfen im Umkreis von fünf Kilometern. Und die Schweine kommen seit 15 Jahren aus einem Familienbetrieb in Bitburg-Mörsch. Metzgermeister Stefan Juchems hat seine eigene Meinung zu Tierwohllabels, wie sie der Handel mit der „Initiative Tierwohl“ und demnach

die Bundesregierung verordnen: „Papier ist geduldig. Da kann ich ja vieles draufschreiben, wenn ich will.“ Zudem nutze ein Label nur wenig, wenn das Tier zu Lebzeiten minimal mehr Platz bekomme, aber zur Schlachtung mehrere hundert Kilometer transportiert werde. „Das kann gar nicht tierfreundlich sein. Außerdem kann man das Fleisch oft nur bis zur Charge zurückverfolgen. Ich kann Ihnen genau sagen, welches Tier das ist, mit welcher Ohrmarke.“

Ob es nicht besser wäre, statt einer Flut von Labels einfach die gesetzlichen Mindestanforderungen höher zu setzen? „Für uns wäre das kein Problem, aber für die Großen schon. Und die Großen haben die Macht.“ Beim Fleisch sei der Preiskampf besonders groß, es müsse billig sein. Von den 60 Millionen Schweinen, die pro Jahr in Deutschland geschlachtet würden, komme die Hälfte aus zwei Schlachthöfen. Die hätten das



„Papier ist geduldig“, Metzgermeister Stefan Juchems aus Stadtkyll erhebt den Tierwohllabels eine klare Absage.

Sagen, auch bei Tierwohllabels und bei Mindeststandards. Und zudem würden sie via Subunternehmen billige Arbeitskräfte aus Osteuropa beschäftigen. Ein Preisvorteil, den Juchems gar nicht haben möchte: „Wir beschäftigen nur ausgebildete Fachkräfte und zahlen sie dafür ordentlich.“ Da ging es Lanzo doch gut, einem Bullen von Juchems, der kürzlich im hohen Alter von sieben Jahren gestorben ist, und dessen Foto bis heute die Metzgerei in Stadtkyll schmückt.