

## Corona in Schlachthöfen: Tipps für Fleischesser

Corona-Ausbrüche in industriellen Schlachtbetrieben wie etwa bei Tönnies in Westfalen verunsichern. Kann man dieses „Schweinesystem“ noch unterstützen, fragen sich viele Verbraucher. Wir sagen Ihnen, worauf Sie beim Kauf und Verzehr von Fleisch achten sollten.



© iStock.com/SerhiiBobyk

### **DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE**

1. Es ist sehr unwahrscheinlich, dass infektiöse Coronaviren über Fleisch oder andere Lebensmittel auf den Menschen übertragen werden.
2. Beim Umgang mit rohem Fleisch müssen Hygieneregeln konsequent eingehalten werden.

3. Fleisch von Tönnies ist im Supermarkt für Verbraucher nicht einfach und transparent zu erkennen. Die Verbraucherzentrale nennt Nummern und Marken.
4. Beim Fleischeinkauf gilt: Klasse statt Masse! Doch dafür braucht es seitens des Gesetzgebers verpflichtende Vorgaben zum Tierwohl und zur Kennzeichnung.

Stand: 24.06.2020

Die Fleischindustrie steht in der Kritik: Bei der Produktion von Billigfleisch in großen Schlachtbetrieben wie Tönnies, Westfleisch, Vion, PHW-Gruppe (dazu gehört auch die Marke Wiesenhof) oder Müller-Fleisch haben sich viele Mitarbeiter mit COVID-19 angesteckt. Schlechte Arbeitsbedingungen, zu wenig Abstand in den Produktionshallen und enge Sammelunterkünfte haben die Verbreitung des Virus vermutlich massiv begünstigt. Viele Menschen haben nun Fragen. Wir wollen einige beantworten.

---

## **Kann das Coronavirus beim Essen übertragen werden?**

Das ist äußerst unwahrscheinlich. Derzeit gibt es keine nachgewiesenen Fälle, in denen Menschen durch das Essen belasteter Lebensmittel wie Fleisch oder Wurst erkrankt sind. Durch den Kontakt mit kontaminierten Gegenständen (Bretter, Messer) beim Fleischzerkleinern in der Küche wurden bisher ebenfalls keine Infektionen mit dem neuartigen Coronavirus festgestellt.

Das Virus, das die Krankheit COVID-19 auslöst, wird vor allem über Tröpfchen und Aerosole übertragen. Beim Husten oder Niesen gelangen die Erreger in die Luft und werden anschließend von anderen Personen eingeatmet. Schmierinfektionen sind nicht der Hauptübertragungsweg: Da die Viren in der Umwelt eine geringe Stabilität haben, ist das nur für einen relativ kurzen Zeitraum wahrscheinlich. Weitere Informationen darüber finden Sie in unserem Artikel [„Coronavirus auf Lebensmitteln, im Supermarkt und in der Küche?“](#) oder beim [Bundesinstitut für Risikobewertung \(BfR\)](#).

Beim Umgang mit rohem Fleisch sollten Sie unbedingt bestimmte Hygieneregeln einhalten, um Schmierinfektionen mit verschiedenen Viren oder auch Bakterien wie Salmonellen und Campylobacter zu vermeiden. Rohes Fleisch sollte beispielsweise immer auf einem separaten Brett und nie zusammen mit Gemüse geschnitten werden.

---

## **Woran kann man Fleisch von Tönnies gezielt erkennen?**

Abgepackte Fleischprodukte im Supermarkt lassen sich anhand eines sogenannten

Identitätskennzeichens erkennen. Allerdings gibt das ovale Zeichen nur an, wo das Produkt zuletzt verarbeitet wurde, aber nicht woher das Fleisch stammt.

Nach Recherchen der Verbraucherzentralen sind Produkte aus dem Schlachtbetrieb von Tönnies in Rheda-Wiedenbrück mit den folgenden Kennzeichen verbunden:

**NW 20202 EG, NW 20028 EG und NW 20045 EG.**

Eine ausführliche Liste von Verarbeitern und Betrieben finden Sie beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Achtung, die Suche in der Liste nach einzelnen Schlachtbetrieben ist aber nicht sonderlich transparent und auch nicht einfach zu handhaben.



---

## Welche Marken sind von dem Coronausbruch bei Tönnies betroffen?

Fleischprodukte von Tönnies sind zum Beispiel bei Lidl unter der Marke **Landjunker** im Kühlregal zu finden. Auch Aldi führt Produkte aus dem Schlachtbetrieb; bei dem Discounter ist die Marke **Meine Metzgerei** betroffen. Die Marke **Tillman's**, die vor allem Convenience-Produkte wie Toasty oder andere Fertiggerichte herstellt, verwendet ebenfalls Fleisch von Tönnies. Hinzu kommen einige Wurstprodukte, die der „Zur Mühlen Gruppe“ angehören: **Böklunder, Könecke, Redlefsen, Schulte, Zerbster Original, Plumrose und Nölke (Gutfried)**.

---

## In welchen Supermärkten werden Tönnies-Produkte verkauft?

Aufgrund der riesigen Fleischmengen, die von Tönnies verarbeitet werden, finden Sie Produkte und Marken zuhauf sowohl im Discounter (Aldi, Lidl) als auch im Supermarkt wie beispielsweise Rewe.

**Unser Rat:** Wenn Sie sich über die Herkunft des Fleisches aufgrund der mangelhaften Kennzeichnung unsicher sind, greifen Sie lieber zu einem Fleischprodukt mit gesicherter Herkunft und mehr Transparenz.

**WIR FORDERN!**

Durch die öffentliche Kritik an großen Schlachtbetrieben wird die Aufmerksamkeit nun endlich vermehrt auf die schlechten Arbeitsbedingungen in der Fleischproduktion und die Ausbeutung von Tier und Arbeitnehmer gelenkt. Wir fordern, dass die Fleischproduktion und der -konsum in Deutschland von Grund auf überdacht, hinterfragt und verändert werden.

Der Gesetzgeber sollte darüber hinaus zeitnah eine verpflichtende mehrstufige staatliche Tierwohlkennzeichnung einführen, um Verbrauchern eine bessere Orientierung beim Fleischeinkauf zu geben. Den Wildwuchs der Label einzudämmen und nicht allein dem Handel diese Deklaration überlassen, muss das Ziel sein. Ein einheitliches Logo des Handels, wie es aktuell von einigen Ketten angestrebt wird, kann nur eine vorübergehende „Behelfslösung“ sein. Denn die Kriterien für diese Tierwohlkennzeichnung müssen deutlich über dem gesetzlichen Mindeststandard liegen.

---

## Was sollte ich beim Fleischeinkauf beachten?

Verärgerte Kunden fordern in dieser Krisenzeit mehr Transparenz, wollen betroffene Anbieter boykottieren oder schlicht wissen, welches Fleisch auf ihren Tellern landet. Leider ist die derzeitige Kennzeichnung dabei wenig hilfreich. Weder das ovale Identitätskennzeichen, noch die weitere Angabe des Vermarkters, Importeurs oder Herstellers mit Namen und Adresse ist beim Einkauf nützlich. Es reicht nämlich auch eine Angabe wie „hergestellt für Supermarktkette xy“ aus, was wenig bis nichts über die Herkunft des Fleisches verrät.

Mehr Tierwohl gibt es nicht zum Nulltarif. Achten Sie auf glaubwürdige Siegel die eine bessere Haltungsform, mehr Platz oder Auslauf für die Tiere garantieren. Lassen Sie sich nicht von irreführender Werbung blenden! Mit besseren Haltungsbedingungen wie „Weidehaltung“, „mehr Platz“ oder „kleinere Tiergruppe“ dürfen Hersteller nur werben, wenn diese für Verbraucher auch nachvollziehbar sind. Aufmachungen ohne konkretere Angaben sind nichtssagend und wecken falsche Erwartungen.

Im neuesten Heft (7/2020) testet die Stiftung Warentest Schweinenackensteaks:  
Guter Geschmack geht billig, Tier-wohl kostet extra

# Tierwohl einkaufen

Welche Label helfen weiter?

## BIO IST EINE GUTE WAHL

### besser für die Tiere:

u. a. mehr Platz, längere Aufzucht, Auslauf, Stroh-Einstreu

### besser für die Umwelt:

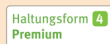
u. a. umweltschonende Futtererzeugung (Biofutter)



## KONVENTIONELLES FLEISCH MIT MEHR TIERWOHL

### besser für die Tiere:

u. a. mehr Platz, längere Aufzucht, Auslauf im Freien oder zumindest Kontakt mit dem Außenklima, Stroh-Einstreu



## KONVENTIONELLES FLEISCH MIT WENIG TIERWOHL

### Haltungsform Stufe 2 und Initiative Tierwohl:

mit geringen Verbesserungen bei Tierwohl-Aspekten

### Haltungsform Stufe 1:

Gesetzlicher Standard / keine Verbesserungen bei Tierwohl-Aspekten



verbraucherzentrale



Weitere Infos unter: [www.verbraucherzentrale.de/tierwohl](http://www.verbraucherzentrale.de/tierwohl)

© Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.  
Gestaltung: Visuelle Lebensfreude • Stand: Dezember 2019

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## Hilft Erhitzen gegen die Viren?

Fleisch sollte bei der Verarbeitung immer durcherhitzt werden, um gefährliche Krankheitserreger abzutöten. Bei Temperaturen über 70 Grad und einer Garzeit von mindestens 10 Minuten werden so gut wie alle Viren und Bakterien zerstört. Da auch Coronaviren temperaturempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch Erhitzen verringert werden. Wenn Sie auf „Nummer Sicher“ gehen wollen, verzichten Sie vorsichtshalber auf rohes Fleisch wie zum Beispiel Mettbrötchen oder halbgare Fleischstücke.

## Allgemein gültige Hygieneempfehlungen zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen:

1. Bereiten Sie rohe tierische und pflanzliche Lebensmittel getrennt zu. Insbesondere, wenn diese nicht mehr erhitzt werden, wie beispielsweise Rohkostsalate. Benutzen Sie dafür nicht die gleichen Schneidebretter. Lagern Sie rohes Fleisch im Kühlschrank getrennt von anderen Lebensmitteln.

2. Rohes Fleisch und Geflügel nicht waschen. Beim Berühren des Fleisches mit den Händen und beim Waschen durch Wasserspritzer können Viren und Bakterien verteilt werden. Am besten das Fleisch mit einer Gabel aus der Verpackung nehmen.
3. Erhitzen Sie Fleisch bis in den Kern; die meisten gefährlichen Keime und Viren werden nach 10 Minuten bei 70 Grad Celsius abgetötet.
4. Mettbrötchen, belegt mit rohem, gewürzten Schweinehack, können Krankheitserreger enthalten. Weil das Hack nicht erhitzt wird, können sich Keime auf der großen Oberfläche des zerkleinerten Fleisches schnell vermehren. Verzichten Sie sicherheitshalber darauf, das gilt insbesondere für Menschen mit geschwächtem Immunsystem, wie ältere Personen, Kleinkinder oder Schwangere.
5. Reinigen Sie Küchengeräte gründlich mit sehr heißem Wasser, z.B. Brettchen und Messer nach der Benutzung.
6. Wechseln oder waschen Sie Spüllappen und Schwämme regelmäßig – mindestens einmal pro Woche.
7. Waschen Sie Ihre Hände stets gründlich – am besten zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten mit warmen Wasser und Seife.
8. Verwendung eines Desinfektionsmittels ist nur auf Empfehlung von Arzt oder Gesundheitsamt sinnvoll

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/fisch-fleisch/corona-schlachthoefen-tipps-fuer-fleischesser>