Verbraucherzentrale Hamburg

Fleisch „aus der Region“ – cleveres Marketing statt bessere Qualität

Viele Fleischprodukte werben mit Aussagen wie "Aus der Region" oder "Aus Deutschland". Diese Angaben werden oft als Versprechen für ein besseres Produkt verstanden. Doch was steckt wirklich hinter diesen Angaben? Sind diese Produkte tatsächlich tier- und umweltfreundlicher?

© iStock.com/PeopleImages

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Regionalangaben erfüllen häufig nicht die Verbrauchererwartung von einem besseren Produkt. Die Tiere werden oft kaum besser als der gesetzliche Mindeststandard gehalten.

2. QR-Codes auf Fleischprodukten bieten meist wenig zusätzliche Transparenz zum konkreten Ort von Geburt und Aufzucht des Tieres. Bei einigen Produkten gibt es nur Informationen zum Ort der Schlachtung und Verarbeitung.

3. Hersteller beziehen auch bei Produkten mit "Regional"- oder "Aus Deutschland"-Auslobung den Großteil der wichtigsten Futtermittelkomponenten aus Südamerika und Europa. So werden Umweltschäden in andere Länder ausgelagert.

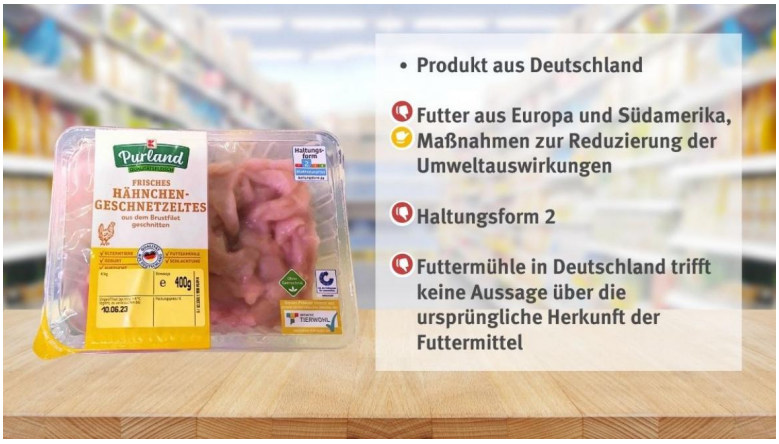
Stand: 25.10.2023

Regionale Lebensmittel haben einen guten Ruf. Verbraucherinnen und Verbraucher setzen auf regionale Produkte in der Hoffnung, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen, frische Waren mit kurzen Transportwegen zu erhalten und nachhaltiger zu handeln. Wir haben geprüft, ob diese Erwartungen tatsächlich erfüllt werden, und haben uns verschiedene als regional deklarierte Fleisch- und Wurstprodukte genauer angeschaut. Das Ergebnis ist eher ernüchternd.

- Fleisch und Wurst „aus der Region“: Detaillierte Ergebnisse des Marktchecks (Stand: 25. Oktober 2023)

© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com



© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

© Verbraucherzentrale Hamburg und Canva.com

Region von Herstellern weit gefasst

Trotz Ortsangaben im Namen der Produkte oder Labeln wie „Aus der Region“ und „Aus Deutschland“ ist die Herkunft der Fleisch- und Wurstwaren **gar nicht so regional oder bleibt unklar**. Die Holsteiner Wurst wird beispielsweise mit Schweinefleisch aus der EU hergestellt. Das als regional bezeichnete Hähnchenfleisch kann entweder aus Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen oder Schleswig-Holstein stammen – einem Gebiet, das knapp 90.000 Quadratkilometer groß ist.

Produkte werden von den Anbietern gerne regionaler vermarktet, als sie tatsächlich sind. Viele Fleisch- und Wurstwaren sind von großen Unternehmen mit mehr als einer Milliarde Euro Umsatz pro Jahr wie die PHW-Gruppe (Wiesenhof) oder die Rothkötter Unternehmensgruppe. Doch **Markennamen wie „Gut Ponholz“, „Meine Metzgerei“ oder „Mühlenhof“** suggerieren kleine Höfe.

Bei 7 von 13 untersuchten Fleisch- und Wursterzeugnissen einer Stichprobe der Verbraucherzentrale Hamburg versprechen **QR-Codes** mehr Informationen. Doch die Erwartungen der Verbraucher und Verbraucherinnen werden enttäuscht. Manche Codes führen lediglich zu einer Internetseite mit Werbung oder Rezeptideen der jeweiligen Marke. Andere bilden zwar ab, wo die Tiere geschlachtet wurden, geben aber keine genauere Auskunft über den Ort ihrer Geburt und Aufzucht. In einem Fall wird sogar eine falsche Haltungsform angegeben.

GUT ZU WISSEN

Laut aktuellem Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ist 76 Prozent der Befragten die regionale Herkunft beim Einkauf Wurst und Fleisch wichtig. Immerhin zwei Drittel geben an, dass sie auf das Regionalfenster achten. BMEL-Ernährungsreport 2022: Deutschland, wie es isst

---

Futtermittel kommen aus Europa oder sogar von Übersee

Um ein durchschnittliches Masthuhn aufzuziehen, braucht es mehr als zwei Kilogramm Futtermittel. Abgesehen von einem Bio-Produzenten konnte kein einziger im Marktcheck angefragter Hersteller ausschließen, dass das in der Regel in Mischfutter enthaltene Soja nicht **aus Übersee** stammt. Mais und Weizen wiederum werden von den Anbietern häufig **aus Europa** eingeführt.

Sollte man ein Produkt als regional deklarieren, für dessen Herstellung Futter verwendet wird, dass nicht einmal aus Deutschland kommt?“ Wir finden, dass die Regional-Werbung in diesem Fall ad absurdum geführt wird, denn relevante Umweltschäden durch die Futtermittelproduktion werden mit importierten Ernteerzeugnissen einfach ausgelagert.

Nur der überprüfte Anbieter von Bio-Fleisch konnte zusichern, dass das Futter für die Aufzucht der Tiere zum großen Teil vom produzierenden Hof oder aus dessen näherer Umgebung stammt.

Doch diese regionale Futtermittelversorgung sind ein wichtiger Grund, neben der aufwendigeren Tierhaltung bei Bio-Fleisch, für deutlich höhere Verkaufspreise im Handel. Für Bio-Fleisch zahlen Kundinnen und Kunden oft das zwei- bis Dreifache als für konventionelles Fleisch "aus der Region".

Regional-Auslobung lässt keine Rückschlüsse auf Tierwohl zu

Bei acht konventionellen Wurst- und Fleischerzeugnissen geht die Haltung der Tiere laut Deklaration **kaum über den gesetzlichen Mindeststandard** hinaus. Sie stammen aus Haltungsform 2 oder sind mit dem Label der Initiative Tierwohl gekennzeichnet. Nur ein einziges Produkt erfüllte mit der Haltungsform 3 etwas höhere Standards. Drei Anbieter geben die Haltungsform auf der Packung gar nicht an und erteilten auch auf Anfrage keine Auskunft.

In Deutschland wird ein Großteil der Tiere **nicht unter tierfreundlichen Bedingungen** gehalten. Die Regional-Auslobung ändert daran nichts!

UNSER RAT

- Regionalangaben auf Fleischprodukten sind keine Garantie für Tierwohl, Nachhaltigkeit oder Transparenz. Wer kleine Höfe aus der Region unterstützen möchte, sollte sich nicht von nett klingenden Marken- und Produktnamen täuschen lassen, sondern überprüfen, welcher Hersteller hinter dem Markennamen steckt.
- Wer Wert auf eine bessere Tierhaltung legt, sollte auf das bislang noch freiwillige Label zur Haltungskennzeichnung mit der Ziffer "3" oder "4" achten.
- Der Fleischkonsum in Deutschland sinkt seit Jahren, ist aber nach wie vor höher als ernährungsphysiologisch und ökologisch sinnvoll. Daher lohnt es sich, mehr "Klasse statt Masse" zu kaufen.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/essen-aus-der-region/fleisch-aus-der-region-cleveres-marketing-statt-bessere-qualitaet