

I Die 8 wichtigsten Tipps

Daran erkennen Sie Fleisch und Wurst aus tiergerechter Haltung



Was versteht man unter tiergerechter Haltung?














Bei einer tiergerechten Haltung muss das angeborene, arteneigene Verhalten - wie ausreichende Bewegung, genug Platz, Beschäftigungsmöglichkeiten oder Kontakte zu Artgenossen - berücksichtigt werden. Die Tiere stehen nicht auf strohlosen Spaltenböden oder Gitterrosten und ihnen stehen Auslaufmöglichkeiten zur Verfügung. Leiden oder Schmerzen dürfen ihnen nicht zugefügt werden. Dazu gehören z.B. Schmerzen an den Fußgelenken bei der Anbindehaltung von Rindern sowie Verhaltensstörungen wie Stangenbeißen oder Schwanzbeißen bei Schweinen durch Platzmangel und zuviel Stress im Stall.

Alle Betriebe mit tiergerechter Haltung gewähren mehr Auslauf, mehr Platz und fast immer längere Lebenszeiten. Hauptsächlich sind ökologische Futtermittel und keine Gentechnik vorgeschrieben, z.B. bei allen Bioverbänden. Teilweise wird sehr viel Wert auf den Erhalt bäuerlicher Betriebe gelegt, z.B. bei Neuland. Überall ist der Medikamenteneinsatz stark reglementiert.



Welches Label steht für mehr Tierschutz?

Wenn Sie sich an der Ladentheke für mehr Tierschutz entscheiden wollen, dann helfen Ihnen beispielsweise die folgenden Logos weiter:

Bio-Verbände	Bio-Siegel	EU-Bio-Logo	Beispiele für weitere Label
  			       
www.naturland.de www.bioland.de www.demeter.de www.boelw.de	www.bio-siegel.de	EU-Bio-Logo	www.neuland-fleisch.de www.thoenes-natur-verbund.de www.gefluegel-labelrouge.com Kaufland: Nature & Respect www.edeka-naturpur.de/ http://www.tierschutzbund.de/tierschutzlabel.html



Warum ist Biofleisch so viel teurer?

Für Biofleisch gelten strenge Richtlinien. Die Tiere haben im Vergleich zu intensiv gehaltenen Tieren mehr Platz, eine längere Lebenszeit, meistens Weidegang oder zumindest Bewegungsmöglichkeiten im Laufhof. Sie bekommen hofeigenes Futter oder Getreide aus ökologischem Anbau zu fressen. Die Anzahl der Tiere ist in der Regel an die Fläche gebunden. Genveränderte Futtermittel sind verboten und Intensivhaltung in Form von Turbomast auf engstem Raum sind verboten.

Dadurch ist die gesamte Produktion deutlich teurer. Dem hohen Fleischkonsum in Deutschland könnte man ein „artgerecht und maßvoll statt billig und massenhaft“ entgegen setzen, so wie es auch das Netzwerk „Bauernhöfe statt Agrarfabriken“ fordert.



Was sagen das DLG- oder QS-Siegel, die man auf vielen Etiketten findet, über die Haltungform aus?

Beide Siegel lassen im Gegensatz zu den Bio-Labeln keinerlei Rückschlüsse auf die Art der Tierhaltung zu.

DLG steht für die **D**eutsche **L**andwirtschafts-**G**esellschaft, die das Label vergibt und dabei vor allem die sensorische Qualität, das heißt Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz beurteilt.

Das QS - Prüfzeichen (**Q**ualität und **S**icherheit GmbH) umfasst Anforderungen an die Produktqualität, die Landwirtschaft, den Futtermittelsektor, die Schlachtung oder die Verarbeitung.



Welches Fleisch kann ich bis zum Landwirt zurück verfolgen?

Eine Rückverfolgbarkeit bis zum Landwirt ist bei Schweine- oder Putenfleisch meistens nicht möglich. Nur wenige Firmen bieten auf ihrer Homepage eine entsprechende Suchfunktion für Verbraucher an, dazu gehören z.B. Gutfleisch, Rügenwalder oder Bökländer. Die Rückverfolgbarkeit reicht aber häufig nur bis zur Postleitzahl der landwirtschaftlichen Betriebe.

Beispiele für Rückverfolgbarkeit: <http://www.edeka-gutfleisch.de/erlebnis06.html>
<http://www.ruegenwalder.de/nachweis/>
<http://www.ftrace.de/web>

Bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Rindfleisch oder Rinderhackfleisch ist das anders. Seit der BSE-Krise gibt es Pflichtangaben. Anhand eines Referenzcodes des Tieres oder eine Tiergruppe muss die Herkunft innerhalb der Produktionskette rückverfolgbar sein. Verbrauchern hilft dieser Code allerdings wenig weiter.



Was bedeutet das Identitätskennzeichen auf der Verpackung?

Verpackte tierische Lebensmittel müssen mit einem ovalen Identitätskennzeichen gekennzeichnet werden. Dieses Oval finden Sie auf jeder Verpackung. Der Code steht für den Namen des Mitgliedsstaates, z.B. DE für Deutschland, für das Bundesland, z.B. SN für Sachsen und die Zulassungsnummer des Betriebes. Dieses Zeichen gibt jedoch nur Hinweise auf den Betrieb, z.B. den Schlachthof oder den Zerlegebetriebes, der das Produkt zuletzt be- oder verarbeitet hat. Der Zuchtbetriebe oder eine Adresse, wo die Tiere gelebt haben, werden nicht genannt. Wenn Sie den Code trotzdem eingeben möchten, finden auf der folgenden Homepage die Verarbeitungsbetriebe: https://apps2.bvl.bund.de/bltu/app/process/bvl-btl_p_veroeffentlichung?execution=e1s5

Wie wird der Antibiotikaeinsatz kontrolliert?



In Deutschland werden zurzeit ca. 900 Tonnen Antibiotika eingesetzt. Zum Vergleich: Die Humanmedizin verbraucht nur ein Drittel davon. Da die Tiere häufig auf engstem Raum gehalten werden, ohne Auslaufmöglichkeiten, ohne Frischluft und ohne Beschäftigungsmöglichkeiten, entsteht eine hohe Infektionsgefahr. Je weniger Tiere sich in einem engen Stall drängeln, desto geringer ist die Ansteckungsgefahr. Es wird gewöhnlich nicht nur das einzelne erkrankte Tier, sondern die gesamte Herde behandelt. Das größte Problem ist die Entstehung von resistenten Keimen (z.B. ESBL- oder MRSA-Keime). Hier besteht ein großer Handlungsbedarf, um den Antibiotikaeinsatz wirksam zu minimieren. Bei Biofleisch dürfen Antibiotika übrigens nur bei erkrankten Tieren nur bei Erkrankungen angewendet werden. Nach zweimaliger Anwendung darf das Fleisch nicht mehr als Biofleisch vermarktet werden.



Warum wird die Haltungsform bei Fleisch nicht ähnlich wie bei Eiern gekennzeichnet, so dass man diese auf den ersten Blick erkennt?

Die Fleischlobby hat sich bisher immer gegen eine Deklaration der tatsächlichen Tierhaltung gewehrt und leider auch politisch viel Gehör gefunden. Doch nun ist die Branche in Aufruhr, ständig finden Diskussionsveranstaltungen und Verhandlungen statt, auch der Handel ist aufgeschreckt. Denn die ablehnende Front gegen die derzeitige Form der Tierproduktion wird immer breiter. So rufen Umwelt- und Verbraucherverbände regelmäßig zu Demonstrationen wie „Bauernhöfe statt Agrarfabriken“ auf. Viele Bürger wehren sich gegen den zusätzlichen Bau von Mastställen mit zehntausenden von Tieren in ihrem direkten Umfeld.

Auch bei unterschiedlichen Befragungen sprechen sich Verbraucher immer häufiger für ein Label aus, das neben dem bekannten Bio-Label auch weitere tiergerechte Haltungsformen auszeichnet. Bei einer aktuellen repräsentativen Forsa-Umfrage forderten das z.B. 74% der Deutschen.

Fleischangebote bleiben ein wichtiges Lockmittel bei der Supermarktwerbung, aber die Informationen sind irreführend und lückenhaft und verhindern so, dass sich auch ein Marktsegment für mehr Tierschutz entwickelt. Eine Neuausrichtung der Tierhaltung ist daher längst überfällig!

Stand: 10. Dezember 2012