

## FLEISCHWIRTSCHAFT

Hochkonjunktur in Deutschlands Ställen und Schlachthäusern. Mit 8,2 Millionen Tonnen pro Jahr wird hierzulande so viel Fleisch produziert wie noch niemals zuvor – und zwar **höchst effizient**. Doch dieser zweifelhafte Rekord ist mit laschem Tierschutz und Billiglöhnen erkauft. Inzwischen protestiert eine wachsende Zahl von Bürgerinitiativen gegen Tierquälerei und **Wachstumswahn**, aber trotzdem hat sich bisher wenig verändert. Ein Spezial über die Produktionsbedingungen in der deutschen Fleischwirtschaft

# Die Mäster ...

... haben den Turbo eingeschaltet – mit Praktiken, die Tierschützer entsetzen VON GEORG ETSCHKEIT



## Antibiotika satt

Tonnenweise kommen die Arzneien im Stall zum Einsatz

Als Erster sorgte Johannes Remmel für Aufregung. Der grüne Verbraucherminister von Nordrhein-Westfalen präsentierte im November vergangenen Jahres eine Studie, die besagte, dass bei ihrer Mast Tiere massenhaft mit Antibiotika behandelt wurden. Nur zwei Monate später folgte der Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND) mit einer weiteren Hiobsbotschaft: Von 20 Hähnchenfleischproben aus deutschen Supermärkten war jede zweite mit Krankheitserregern kontaminiert. Besonders gefährlich: Die Keime waren zudem resistent gegen Antibiotika.

Es hatte sich also nichts getan. Das Bundesinstitut für Risikobewertung fand bereits 2006 in rund einem Viertel von 629 Hähnchenfleischproben resistente Keime.

Solche Keime können entstehen, wenn in der Human- oder Tiermedizin zu häufig Antibiotika verabreicht werden. Die Erreger »gewöhnen sich« an die Medikamente, die dadurch unwirksam werden. Oft lassen sich dann gefährliche Infektionen nicht mehr oder nur noch sehr schwer behandeln. Wissenschaftler warnen seit Langem davor, dass der massive Einsatz von Antibiotika in der Tierzucht die Ausbreitung dieser Keime fördert.

Obwohl diese Medikamente seit 2006 in der Tierhaltung nur noch aus »medizinischen Gründen« und nicht mehr zur Leistungssteigerung erlaubt sind, hat der Verbrauch in den vergangenen Jahren zugenommen. Schätzungen gehen davon aus, dass 2010 in der Tiermast 900 Tonnen Antibiotika verabreicht wurden. Fünf Jahre zuvor waren es weniger, aber immerhin auch bereits 784 Tonnen. Allerdings haben in diesem Zeitraum auch die Tierbestände zugenommen.

Oft werden in den riesigen Ställen nicht nur die kranken, sondern vorbeugend gleich alle Tiere behandelt. In der Veterinärmedizin ist es üblich, dass Tierärzte die von ihnen verschriebenen Medikamente selbst verkaufen und dafür Provisionen von der Pharmaindustrie erhalten.

Als Reaktion auf die wachsende Kritik hat Verbraucherschutzministerin Ilse Aigner (CSU) inzwischen den Entwurf für eine Änderung des Arzneimittelgesetzes vorgelegt. Er räumt den zuständigen Behörden der Bundesländer mehr Kontrollmöglichkeiten ein. Außerdem dürfen Tierärzte künftig nach dem erfolglosen Einsatz eines Antibiotikums nicht einfach ein anderes einsetzen, sondern müssen zuvor den konkreten Erreger ermitteln. Der Bundesverband praktizierender Tierärzte hält dies allerdings für kaum praktikabel.

Das eigentliche Problem aber werden die neuen Regeln nicht beseitigen: zu viele Tiere auf zu engem Raum. Diese Besatzdichten gelten als eine der wesentlichen Ursachen für den massenhaften Einsatz von Antibiotika.

Der Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft beruft sich auf eine Selbstverpflichtung, wonach der Antibiotikaeinsatz in den nächsten fünf Jahren um 30 Prozent gesenkt werden soll. Außerdem empfiehlt er den Verbrauchern, die »einschlägigen« Hygienebedingungen bei Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln strikt einzuhalten. Entsprechende Hinweise fänden sich auf allen Geflügelprodukten.

GEORG ETSCHKEIT

Harrie van Gennip will in Deutschland ganz groß ins Schweinegeschäft einsteigen. Ursprünglich hatte der Investor aus den Niederlanden beabsichtigt, in Haßleben in der Uckermark einen Stall mit 85 000 Mastplätzen zu bauen. Doch die Bevölkerung wehrte sich. Jetzt sollen es nur noch 67 000 Plätze werden, was den Gegnern des Projekts aber noch immer zu viel ist. »In den Niederlanden dürfen sie nicht mehr wachsen. Deswegen kommen sie zu uns«, schimpft Sybilla Keitel von der Bürgerinitiative Kontra Industrieschwein.

Sie findet das ganze System, in dem lebende, fühlende Wesen zum Produktionsmittel degradiert werden, »obszön«: Die engen »Abferkelbuchten«, in denen sich die Sauen kaum bewegen können, weil sie sonst ihre eigenen Ferkel erdrücken. Oder die zuweilen in drei Etagen übereinandergestapelten »Flatdecks« für die Jungtiere, auch »Ferkelbatterien« genannt. Und das künstliche Dämmerlicht, damit sich die Tiere möglichst wenig bewegen und in 180 Tagen ihr Schlachtgewicht von 90 Kilogramm erreichen: jeden Tag 200 Gramm mehr Fett und Fleisch.

Männliche Ferkel durchlaufen eine besondere Prozedur. Ein Arbeiter packt eines an den Hinterbeinen. Dann zwei Schnitte mit einem Messer in die blassrosa Haut, dort, wo die Hoden verborgen sind. Das höchstens sieben Tage alte Tier schreit erbärmlich. Die Samenleiter müssen mit einer Klinge durchtrennt werden, doch manchmal werden die dünnen Stränge einfach abgerissen. Es muss schnell gehen. Zeit ist Geld. Die Wunde bleibt offen. Erst jetzt wird dem Ferkel ein Mittel gespritzt, das für einige Stunden den Wundschmerz lindern soll. Doch seine Qualen sind noch nicht zu Ende.

In einem zweiten Arbeitsgang wird ihm noch der Ringelschwanz mit einem heißen Messer abgeschnitten, und die Eckzähne werden mit einer Schleifmaschine bearbeitet. Beides soll verhindern, dass sich die Tiere gegenseitig die Schwänze abbeißen. Dazu neigen sie, weil sie ihr natürliches Verhalten in den einseitigen, auf maximale Effizienz getrimmten Riesenställen nicht ausleben können.

Die archaisch anmutenden Praktiken sind Alltag bei deutschen Schweinezüchtern. Ohne Betäubung, Millionenfach. Denn anders als in Großbritannien

oder Dänemark, wo die Zucht unkastrierter Schweine üblich ist, akzeptiert der deutsche Handel bislang kein Fleisch, das einen »Ebergeruch« aufweisen könnte. Dabei entwickeln nur relativ wenige Tiere einen störenden Geruch. Außerdem bemerken die Kunden meist gar nicht, dass sie Eberfleisch essen.

So mischt der Fast-Food-Konzern McDonald's seit Januar 2011 seinen Schweinefleischprodukten das Fleisch unkastrierter männlicher Tiere unter, ohne dass es deshalb zu Beschwerden kam. Es ginge also auch ohne flächendeckende Kastration. Oder zumindest mit einer Betäubung, wie in der Schweiz und den Niederlanden. Doch laxer Tierschutzgesetz und Großzügigkeit bei Kontrollen sparen Geld. Sie sind ein Standortvorteil.

Auch andere niederländische Unternehmer als Harrie van Gennip drängen in die Bundesrepublik. Denn ihr Heimatland ersäuft buchstäblich in einem Meer von Gülle. Wachstum ist dort kaum noch möglich. Deutschland ist ein gutes Land – für Investoren. Überall werden neue Ställe gebaut, vor allem für Schweine und Geflügel.

Allein für Masthähnchen seien zurzeit 900 neue Stalleinheiten mit je 40 000 Tieren geplant, heißt es im kritischen Agrarbericht 2011, herausgegeben von der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft. So viel könne der Markt vermutlich gar nicht aufnehmen, eine »Hähnchenblase« drohe. Gleichzeitig wächst der Widerstand gegen die Massentierhaltung und Turbomast. Mehr als 100 größere Bürgerinitiativen sind im Netzwerk »Bauernhöfe statt Agrarindustrie« zusammengeschlossen, das erst jüngst bei einer Großdemonstration in Berlin unter dem Slogan »Wir haben es satt« Tausende von Menschen auf die Straße brachte.

Für Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner ist hingegen jeder neue Stall ein Erfolg. Die CSU-Politikerin will aus Deutschland eine führende Fleischexportnation machen, die es mit Anbietern wie Brasilien und den USA aufnehmen kann. Damit ist sie schon ziemlich weit gekommen: Seit 2005 ist die Ausfuhr von Fleisch und Wurstwaren aus

Deutschland um fast 60 Prozent gestiegen, auf einen Rekordwert von 3,7 Millionen Tonnen im Jahr 2010. Mittlerweile wird in der deutschen Fleischindustrie bereits jeder fünfte Euro im Export verdient.

Um dieses Wachstum zu ermöglichen, wurden in den vergangenen Jahren zahlreiche gesetzliche Restriktionen gelockert, etwa die Flächenbindung, die für Zuchtbetriebe ausreichende Ackerflächen für eigenes Futter vorsah. Auch Tierschutzstandards seien verwässert worden, sagt Reinhild Benning, Agrarexpertin des Bundes für Umwelt- und Naturschutz Deutschland (BUND).

Aigner hält dagegen. Umwelt- und Tierschützer kämpften die Schlachten der Vergangenheit. »Die Landwirtschaft hat sich längst geändert zugunsten von Verbrauchern, Tieren und Umwelt«, gab die Ministerin den Berliner Demonstranten mit auf den Nachhauseweg. Das stimmt, jedenfalls zum Teil. So

manchem Schwein geht es heutzutage in einem großen und gut geführten Stall bedeutend besser als seinen Artgenossen, die früher ihr Dasein in dunklen Koben verbringen mussten. Manchmal ist das heute noch so.

Die Fortschritte kommen nur langsam voran. Im harschen Wettbewerb auf dem Fleischmarkt zählt jeder Cent. Bei gerade einmal sechs Cent liege der Durchschnittsgewinn pro Masthuhn derzeit, so der Agrarexperte Eckehard Niemann. Wer da nicht jede Möglichkeit der Effizienzsteigerung und Kostenminimierung ausnutze, gerate angesichts solcher Minimargen schnell in die Verlustzone.

Unter dem Diktat der *economy of scale* ist der Trend zu Großbetrieben deshalb ungebrochen. Seit 2001 ging die Zahl der Schweinehalter um satte 70 Prozent zurück, die Zahl der Hähnchenmäster um mehr als die Hälfte. Gleichzeitig wuchs die Zahl der gemästeten Tiere: 2010 bevölkerten 27 Millionen Schweine und 67,5 Millionen Masthühner deutsche Ställe. Tendenz: weiter steigend. In der Geflügelmast sind Ställe mit 40 000 Tieren mittlerweile die Norm.

Wenige große Konzerne (siehe Grafik) liefern sich einen erbitterten Kampf um Marktanteile. Im Laufe

der Zeit sind Konglomerate aus Brütereien, Zucht-, Mast- und Schlachtbetrieben entstanden, zu denen oft auch noch Hersteller von Futtermitteln gehören.

In der Sprache der Branche wandelt sich das Masthähnchen zur »Besatzdichte« von 30 Kilo Lebendgewicht je Quadratmeter in der Kurzmast. Pro Tier entspricht das in etwa der Größe eines DIN-A4-Blattes. Solche Mastbedingungen können die Tiere nur mit regelmäßigen Antibiotikagaben (siehe nebenstehenden Artikel) überstehen. Im Januar 2011 veröffentlichte die Tierrechtsorganisation Peta Deutschland Videoaufnahmen von der brutalen Räumung eines Stalles mit schlachtreifen Hähnchen, ein Prozess, der im Züchter-Fachjargon »Ausstallung« genannt wird. Das erledigen oft schlecht bezahlte »Rollkommandos«, die wenig zimperlich zu Werke gehen. Fangmaschinen, wie sie in anderen Ländern eingesetzt werden, sind den meisten Mästern zu teuer.

Viele Missstände sind allerdings so offenkundig, dass selbst dem Deutschen Bauernverband (DBV) Zweifel an der gängigen Praxis gekommen sind. Zwar läge den Landwirten das Wohl ihrer Tiere sehr am Herzen, doch mit zunehmender Größe der Ställe sei die normalerweise enge Beziehung zum Tier bei einigen wenigen Landwirten offenbar verlorengegangen, sagte DBV-Generalsekretär Helmut Born. Der niedersächsische Landwirtschaftsminister Gert Lindemann legte im April 2011 einen »Tierschutzplan« vor, der einigen tierquälenderen Praktiken ein Ende setzen soll, darunter der betäubungslosen Ferkelkastrierung, dem Schwänzekupieren bei Schweinen oder dem Schnabelkürzen bei Hühnern. Auf der Grünen Woche Ende Januar in Berlin kündigte auch Landwirtschaftsministerin Aigner an, dass betäubungslose Kastrieren bis 2017 verboten zu wollen.

Edmund Haferbeck von Peta Deutschland hält wenig von solchen Reformversuchen. Er hofft darauf, dass das System irgendwann »implodiert«, an seinen eigenen Widersprüchen zerbricht. Für ihn persönlich gibt es nur die »Nulllösung«: Abkehr von der Massentierhaltung, idealerweise eine vegane Lebensweise. Die Agrarindustrie habe längst alle ethischen Grenzen überschritten.

Jedes Jahr stammen schätzungsweise 30 bis 50 Millionen männliche Küken aus der Produktionslinie der Legehennen. Zur Mast taugen sie deshalb auch nicht. Sie werden vergast oder geschreddert.

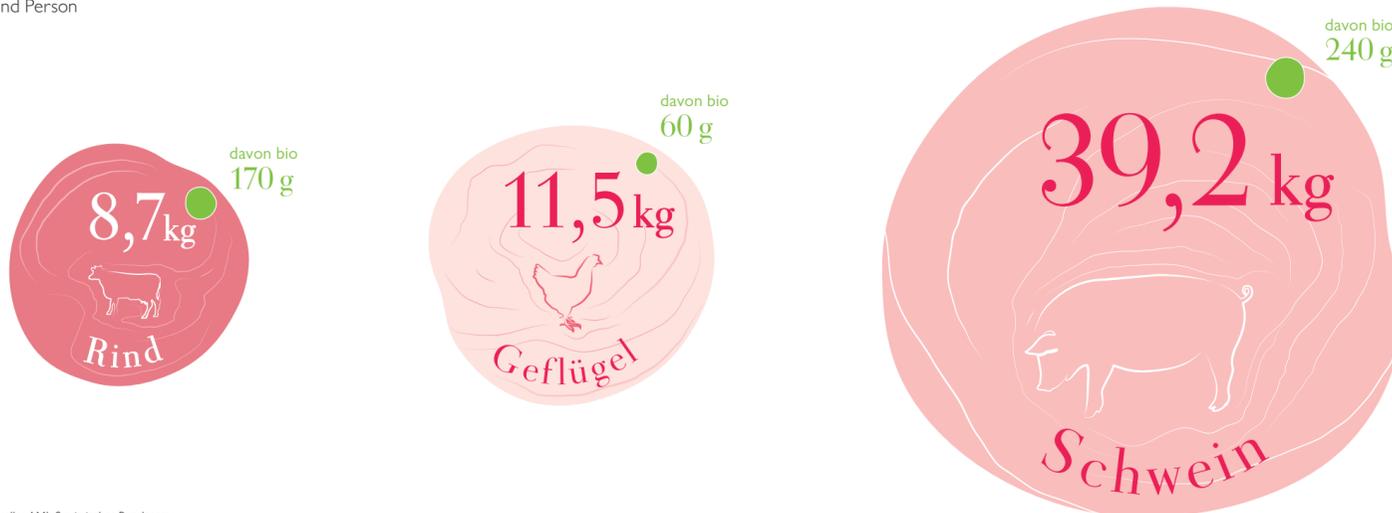
# 27

Millionen

Schweine stehen in Deutschlands Ställen

## Die Deutschen essen ...

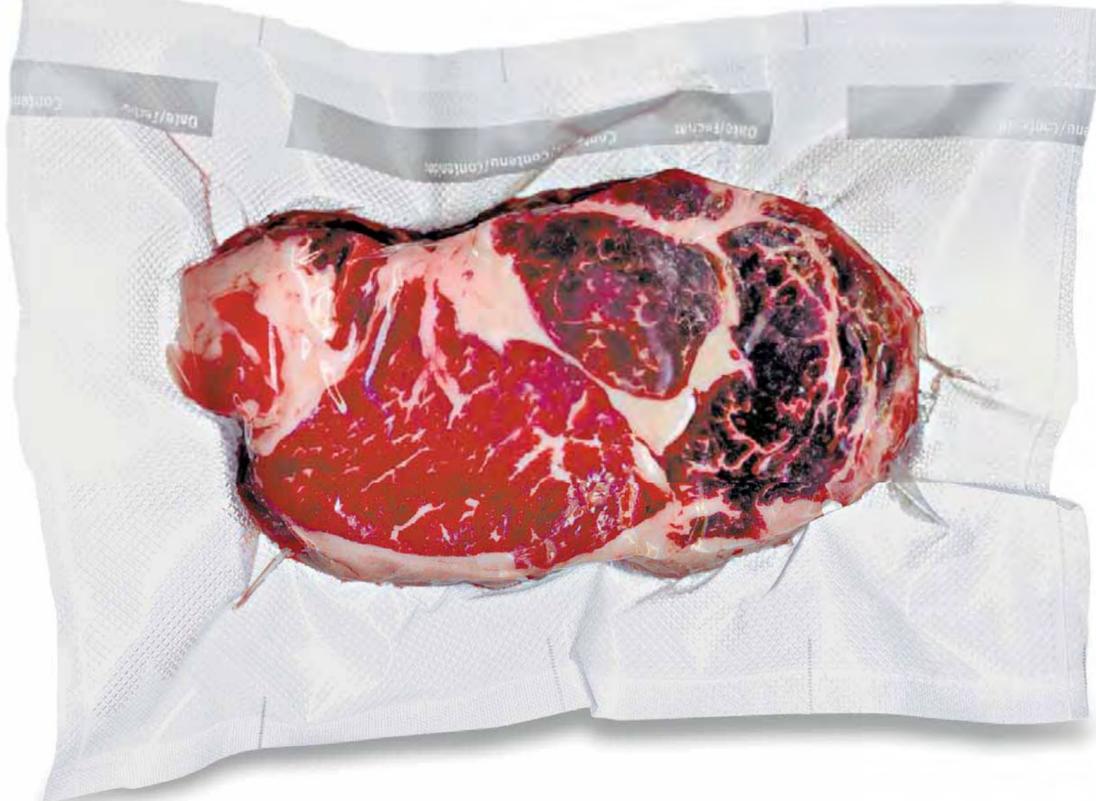
pro Jahr und Person



ZEIT-Grafik/Quelle: AMI, Statistisches Bundesamt

# Die Schlächter ...

... haben das Töten optimiert – und wollen vor allem die Kosten drücken VON GUNHILD LÜTGE



Es gibt verschiedene Methoden, Tiere zu töten. Gängig ist folgende Vorgehensweise: Die Hühner gleiten durch eine Röhre, Kohlendioxid strömt ein, um sie zu betäuben. Manchmal hängen die Tiere auch lebendig mit den Füßen an einer Förderkette und tauchen mit dem Kopf in ein Wasserbad, das unter Strom steht. Danach wird die Halschlagader durchgeschnitten.

Ein Hähnchen, 1,2 Kilo schwer, war im Januar dieses Jahres zum Aktionspreis von 2,29 Euro zu haben.

Bei Schweinen läuft es etwas anders. In großen Schlachthöfen gleiten sie in Gondeln in die Tiefe. Die Grube ist mit Gas gefüllt, das die Tiere betäubt. Oben wieder angekommen, werden sie ausgekippt und aufgehängt. Ein Halsbruststich sorgt dafür, dass sie entbluten, was zum Tode führt. Normalerweise. Manchmal sterben die Tiere besonders qualvoll, weil sie eben nicht ordnungsgemäß entbluten. Dann gehen sie lebendigen Leibes in die Brühanlage, die dafür sorgt, dass die oberste Hautschicht und die Borsten entfernt werden können. Manchmal klappert es aber auch schon mit der Betäubung nicht richtig.

Ein Kilo Schweineschnitzel kostete im Januar bei einem Supermarkt 4,49 Euro.

Das Lieblingsgericht der Deutschen sind Schnitzel nach Wiener Art. Sie werden heute bereits im XXL-Großformat angeboten. Überhaupt liegt Schweinefleisch an der Spitze des Verbrauchs. Insgesamt verlassen satte 8,2 Millionen Tonnen Fleisch Deutschlands Schlachthöfe jährlich, zum Teil schon portionsfertig verpackt. Gearbeitet wird oft im Akkord. So bleiben manchen Stechern, die den Tieren den fachmännischen Schnitt verpassen müssen, nur wenige Sekunden Zeit dafür.

Zwischen dem lebendigen Tier und dem toten auf dem Teller liegt ein effizienter Produktionsprozess. Der Wettbewerb verlangt es so. Entscheidend ist nicht nur der richtige Einsatz und die profitable Auslastung von Gasgruben, Bolzenschussanlagen, Flammöfen oder Enthaarungsmaschinen, sondern auch die Bandgeschwindigkeit, die den Takt zum Töten, Zerlegen und Verpacken vorgibt. Im vergangenen Jahr konnte die Branche einen Rekord verzeichnen, vor allem bei Schweinen: Mit 59,3 Millionen Tieren wurden so viele geschlachtet wie noch niemals zuvor.

Wie es auf Massenschlachthöfen genau zugeht, darüber informiert die Website [schlachthof-transparent.org](http://schlachthof-transparent.org) im Internet sehr gut. Aber Vorsicht: Das ist nichts für zarte Gemüter! So die Warnung der Tierrechtsorganisationen, die die Website betreiben.

Schon vor Jahren prangerte Professor Klaus Troeger vom Max Rubner-Institut (MRI) die Tierquälerei in so manchen Schlachthöfen an. Das Bundesinstitut beschäftigt sich unter anderem mit der Sicherheit und der Qualität bei Fleisch und berät das Verbraucherschutzministerium. Untersuchungen hatten ergeben, dass in Deutschland etwa 500 000 Schweine jährlich lebend gebrüht wurden. Und bei 200 000 Rindern verfehle der zur Betäubung vorgesehene erste Bolzenschuss seine Wirkung, sodass diese Tiere mehrmals beschossen werden müssten, was häufig trotzdem nicht zu einer nachhaltigen Betäubung führe.

Zunächst war die Branche in Aufruhr, dann aber zeigte sie sich kooperationsbereit. »Und inzwischen hat sich die Situation für die Tiere gebessert«, sagt Troeger. Trotzdem sei sie auch heute noch nicht akzeptabel. Der Wissenschaftler legt großen Wert darauf, festzustellen, dass die Praktiken an den Schlachthöfen sehr unterschiedlich sind. Nach wie vor aber sei nicht ausgeschlossen, dass Schweine bei lebendigem Leib verbrüht würden, weil sie nicht richtig ausbluteten. Wenn man sie dann im Tunnel, wo in modernen Anlagen die Dampfbrüherung erfolgt, vor Schmerz gegen die Wand schlagen höre, sei das eine grausame Geschichte.

Die heikle Phase für die Tiere beginnt, nachdem sie aus der Betäubungsanlage kommen. Dann werden sie aufgehängt und ein paar Meter weiter zum Stecher transportiert. Der sieht aber meist gar nicht, ob genug Blut abfließt, damit die Tiere auch wirklich tot sind. Kommt es zu Tierquälereien, kann das auch die Folge des Arbeitsdrucks sein. Nicht selten sticht ein einzelner Mitarbeiter 750 Schweine ab – in der Stunde. Also bleiben ihm nur wenige Sekunden, um den Schnitt richtig zu platzieren. Es kann auch vorkommen, dass ein Stecher ein Schwein übersieht. Dann landet es ebenfalls lebendig in der Brühanlage.

Ein großer Teil der Tierquälerei könnte durch eine automatische Kontrolle der Entblutung verhindert werden, so Professor Troeger. In dänischen Schlachtbetrieben sei ein automatisches Stech-Kontrollsystem mittlerweile Standard. Es verhindere, dass Schweine ungestochen in die Brüherung befördert würden. Doch das verteuere den Ablauf und sei damit eine Frage der Wettbewerbsfähigkeit.

Gegen zweifelhafte Arbeitsbedingungen an den Schlachthöfen kämpft die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG). Billiglöhne gehören bei etlichen Unternehmen zum Geschäftsmodell. Beliebte sind vor allem sogenannte Werkverträge. Sie ermöglichen es, mit Subunternehmern zu kooperieren, die ihr eigenes Personal in die Schlachtbetriebe entsenden. Die Betroffenen sind oft Menschen aus Mittel- und Osteuropa, die in Deutschland für Minilöhne arbeiten. Auch wenn das grundsätzlich erlaubt ist, geht es dabei nicht immer legal zu.

Für fünf Jahre schickte das Landgericht Düsseldorf einen Unternehmer hinter Gitter, dessen Dienstleistung es war, über ein Geflecht von eigenen Firmen billige Arbeitskräfte in Schlachthöfe zu vermitteln. Verurteilt wurde er wegen Steuer- und Sozialbetruges. Dieses Urteil erging vor einem Jahr.

Hat die Branche daraus gelernt? »Nein«, sagt Bernd Maiweg, der in der NGG für die Fleischwirtschaft zuständig ist. »Das Geschäft ist reibungslos weitergelaufen.« Die großen Schlachthof-Betreiber beschäftigten nur noch wenige eigene Arbeitnehmer. In einigen Fällen seien es die Hälfte, manchmal aber lediglich 10 bis 15 Prozent aller Mitarbeiter, die fest angestellt seien, schätzt er. Nachfragen bei den großen Fleischkonzernen bestätigten das oder bleiben unbeantwortet.

Maiwegs Erfahrung ist, dass die meisten anderen Beschäftigten als Wanderarbeiter aus Polen, Bulgarien oder Rumänien über Subunternehmer in die Schlachthöfe kämen. Stundenlöhne zwischen vier und acht Euro seien keine Seltenheit. Ihre Ausrüstung müssten sie meist selbst bezahlen. Ein Stecher braucht ein Kettenhemd und ein Spezialmesser. Allein die Stechschutzhandschuhe kosten um die 100 Euro.

Die Wanderarbeiter sind in vielen Betrieben klar zu erkennen, weil ihre Haarnetze eine andere Farbe haben als die der Stammebelegschaft. Konzerne in Deutschland verfügen über viel Erfahrung mit dieser Art der Beschäftigung. Darunter leidet auch die Konkurrenz im Ausland. So sah sich der dänische Schlachtbetrieb Danish Crown veranlasst, mit einem Teil des Betriebes nach Deutschland abzuwandern, um von den niedrigen Löhnen hierzulande profitieren zu können. Jim Jensen von der dänischen Gewerkschaft NNF sagt: »Deutschland ist für uns ein Lohndumping-Land.«

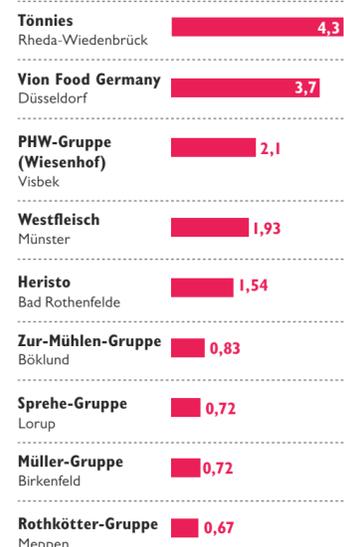
Nur wer die Kosten drastisch drückt, überlebt im harschen Konkurrenzkampf. Oft bleibt den Betrieben auch nichts anderes übrig, als sich zusammenzuschließen. Über die Hälfte aller Schweine werden inzwischen von nur vier Unternehmen geschlachtet. Marktführer ist das ostwestfälische Familienunternehmen Tönnies, es folgen der niederländische Konzern Vion, die deutsche Genossenschaft Westfleisch und Danish Crown.

Undurchsichtige Praktiken in einem Schlachthof forderten auch schon prominente Opfer: zum Beispiel Astrid Grotelüschen. Die ehemalige Ministerin für Landwirtschaft in Niedersachsen quittierte bereits nach acht Monaten ihren Job. Grund war unter anderem, dass die Staatsanwaltschaft Oldenburg gegen einen Schlachtbetrieb in Wildeshausen zu ermitteln begann. Der Verdacht lautete, Beihilfe zur illegalen Beschäftigung von bulgarischen Arbeitnehmern geleistet zu haben. Der eigene Familienbetrieb der Ex-Ministerin war an diesem Schlachthof beteiligt. Die Ermittlungen laufen noch. Sie selbst mag sich zu dem Fall nicht äußern.

Dem Missbrauch von Werkverträgen ist in Deutschland der Zoll auf der Spur – auch in anderen Branchen. Ende Januar startete er eine groß angelegte Razzia bei den Handelskonzernen Kaufland und Netto. Der Verdacht: Für Lagerarbeiter und Staplerfahrer sollen rechtswidrige Werkverträge abgeschlossen worden sein. Um die Lohndrückerei zu stoppen, fordern die Gewerkschaften schon seit Jahren, einen gesetzlichen Mindestlohn einzuführen. Doch davon will die schwarz-gelbe Regierungskoalition nichts wissen. Mitte Januar scheiterte die Opposition mit ihren Anträgen im Bundestag an dem Widerstand der Union und der FDP.

## Deutschlands größte Fleischkonzerne

Umsatz 2010 in Milliarden Euro



ZEIT-Grafik/Quelle: »allgemeine fleischer zeitung« 40/2011

## Hilflos im Supermarkt

Die Hamburger Verbraucherschützerin Silke Schwartau über Gütesiegel und mangelnde Kennzeichnung



Silke Schwartau

**DIE ZEIT:** Massentierhaltung und der drastische Einsatz von Antibiotika in den Ställen schrecken die Öffentlichkeit zwar auf. Aber der Fleischkonsum ist nach wie vor hoch. Warum?

**Silke Schwartau:** Alles braucht seine Zeit. Die Studie des Umweltministers aus Nordrhein-Westfalen über den Einsatz von Antibiotika und die Enthüllung der Umweltorganisation BUND, dass Geflügel von resistenten Keimen befallen ist, sind ja noch nicht so alt. Zudem stellen wir durchaus fest, dass die Konsumenten bewusster mit dem Thema Fleisch umgehen.

**ZEIT:** Aber es scheint doch so, als wüssten Verbraucher vor allem niedrige Preise beim Fleisch.

**Schwartau:** Wir haben das Problem, dass Fleisch nicht ausreichend gekennzeichnet ist. Die Verbraucher wissen also nicht, unter welchen Bedingungen die Tiere gemästet und geschlachtet wurden. Bei Eiern ist das anders. Hier wurde eine klare Differenzierung nach Bio-, Freiland-, Boden- oder Käfighaltung eingeführt. Die Verbraucher haben gezeigt, dass sie die Käfighaltung nicht wollen.

**ZEIT:** Etliche Betriebe der Fleischindustrie haben inzwischen Initiativen zum Wohl der Tiere ergriffen oder angekündigt. Wie glaubhaft sind sie?

**Schwartau:** Erst einmal sind das nur Lippenbekenntnisse. Wichtig wäre es, nicht mehr so viele

Tiere auf einem Quadratmeter zu halten, weil das ja auch den hohen Antibiotikaeinsatz erfordert. Davon sind wir aber noch weit entfernt.

**ZEIT:** Meinen Sie, das freiwillige Zusagen reichen, oder müsste der Gesetzgeber einschreiten?

**Schwartau:** Bei den Eiern haben freiwillige Initiativen nicht funktioniert. Wenn es keine gesetzlichen Standards gibt, wird oft gemogelt. Von daher denke ich, dass verschärfte Vorschriften und eine Kennzeichnung der Haltungformen bei Schweinen, Rindern und Hühnern auch eine positive Wirkung hätten.

**ZEIT:** Also halten Sie die Gütesiegel, die sich die Betriebe auf freiwilliger Basis selbst geben, für unglaubwürdig?

**Schwartau:** Gütesiegel ohne neutrale Kontrolle sagen wenig aus. Es gibt ja heute schon eigene Siegel aus der Branche. Die aber haben es nicht geschafft, beispielsweise das Problem des Antibiotikaeinsatzes in den Griff zu bekommen. Das zeigt, wie wichtig ein staatliches Siegel ist.

**ZEIT:** Eines der am stärksten verbreiteten Zertifikate ist das QS-Siegel. Was nutzt es?

**Schwartau:** QS ist eine Initiative der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Die soll die Qualität von konventionell erzeugtem Fleisch verbessern. Die Anforderungen orientieren sich an gesetzlichen Min-

destandards, wie zum Beispiel die Einhaltung von Hygienevorschriften. Mit tiergerechter Haltung hat QS aber nichts zu tun. Und das Antibiotikaproblem hat dieses Zeichen bislang auch noch nicht gelöst.

**ZEIT:** Warum darf die Fleischindustrie mit bunten Bildern und schönen Werbeslogans die tatsächliche Situation der Tiere ausblenden?

**Schwartau:** Das fragen wir uns schon lange. Die Verbraucherzentrale stellt immer wieder fest, dass gerade mit der ländlichen Idylle auf Etiketten viel getäuscht wird. Dem muss ein Riegel vorgeschoben werden. Der Verbraucher muss erkennen können, wie das Tier tatsächlich gelebt hat.

**ZEIT:** Heute gibt es ja nur Bio und den großen Rest an Fleisch, von dem niemand weiß, wie die Tiere behandelt und geschlachtet wurden. Wie müsste eine genauere Kennzeichnung aussehen?

**Schwartau:** Es müsste mehr differenziert werden, ähnlich wie bei den Eiern. So sollte beispielsweise erkennbar sein, dass es sich um einen regionale Anbieter handelt, der zwar nicht genau allen Anforderungen eines Biozeichens genügt, der seine Tiere aber auch artgerecht behandelt und bestimmte Kriterien erfüllt. Die müssten von einem Gremium aus Fachleuten festgelegt werden.

**ZEIT:** Wie kann ein Verbraucher schon heute verantwortungsbewusst einkaufen?

**Schwartau:** Wer artgerechte Tierhaltung unterstützen will, sollte Biofleisch kaufen. Alle Produkte, die mit Bio oder Öko gekennzeichnet sind, müssen den Kriterien der EU-Ökoverordnung genügen. Die schreibt unter anderem vor, wie viel Platz die Tiere haben oder wie sie gefüttert werden müssen. Einige Verbände wie Demeter, Bioland oder Naturland haben noch höhere Standards.

**ZEIT:** Das gilt für die Aufzucht. Was ist mit den Regeln fürs Schlachten?

**Schwartau:** Für die Schlachtung gibt es keine Vorgaben im Zusammenhang mit einem Biosiegel. Wir finden es für alle Tiere wichtig, dass in Schlachthöfen qualifiziertes und gut bezahltes Personal eingesetzt wird.

**ZEIT:** Was raten Sie Haushalten, deren Budget nicht reicht, um das teurere Biofleisch zu kaufen?

**Schwartau:** Fleisch ist kein Grundnahrungsmittel. Es ist ohnehin ratsam, den Fleischkonsum zu beschränken, auch aus gesundheitlichen Gründen. Zum Beispiel werden Gicht und Diabetes mit hohem Fleischkonsum in Verbindung gebracht. Schon aus diesem Grunde essen wir Deutsche einfach noch zu viel Fleisch.

Die Fragen stellte GUNHILD LÜTGE