

Schweinefleisch im Check: Kennzeichnung erfüllt Tierschutzkriterien ganz und gar nicht.

Greenpeace und Tierschutzombudsstelle Wien decken Gütezeichen-Chaos bei Schweinefleisch auf.



Die Konsument:innen greifen seltener, aber nun eher zu Schweinefleisch aus guter Haltung. © Fred Dott / Greenpeace

Die Neuauflage des **Gütezeichen**-Checks für **Schweinefleisch**, durchgeführt von **Greenpeace** und der **Tierschutzombudsstelle Wien**, zeigt ein alarmierendes Ergebnis: Über 90 Prozent des im Handel erhältlichen Schweinefleisches entspricht nicht den untersuchten Tierschutz- und Umweltkriterien. Diese Feststellung verdeutlicht die mangelnde Transparenz für Konsument:innen beim Kauf von Schweinefleischprodukten, da es schwer ist, die **Haltungsbedingungen** der Tiere zu erkennen.

Klare & transparente Kennzeichnung der Tierhaltung erforderlich

Die Forderung nach einer klaren Kennzeichnung der Haltungsbedingungen direkt am Produkt wird von Greenpeace und der Tierschutzombudsstelle Wien vehement unterstützt. Insbesondere die Verhinderung des Einsatzes tierquälerischer Vollspaltenböden in der Schweinehaltung ist ein dringendes Anliegen. Die Regierungsparteien ÖVP und Grüne sind derzeit in Verhandlungen über die Umsetzung dieser Maßnahmen, nachdem sie bereits 2022 angekündigt wurden.

Sebastian Theissing-Matei, Landwirtschaftsexperte bei Greenpeace, betont die Notwendigkeit drastischer Veränderungen: "Neun von zehn Schweinen in Österreich leben unter qualvollen Bedingungen, die von der Mehrheit der Bevölkerung abgelehnt werden. Es ist an der Zeit, dass die Haltungsbedingungen der Tiere klar gekennzeichnet und tierquälerische Praktiken verboten werden."

Eva Persy, Leiterin der Tierschutzombudsstelle Wien, kritisiert das bestehende "Gütezeichen-Chaos" bei Schweinefleisch und fordert eine transparente Kennzeichnung, um Konsumentinnen und Konsumenten die Entscheidung für tierleidfreie Produkte zu erleichtern. In der aktualisierten Neuauflage des Gütezeichen-Checks wurden 30 gängige Gütezeichen und Marken überprüft, um Kriterien wie das Verbot des Schwänzekupierens, die Vermeidung von betäubungslosen **Kastrationen** und das Verbot von **Vollspaltenböden** zu bewerten.

Supermarkt-Schweinefleisch meist aus Massentierhaltung

Die Untersuchung ergab, dass mehr als 90 Prozent des in Supermärkten angebotenen Schweinefleisches aus **Massentierhaltung** stammt und keines der zwölf untersuchten **Tierschutz-** und Umweltkriterien erfüllt. Konventionelle

Tierwohl-Projekte der Supermärkte weisen in der Regel acht bis neun erfüllte Kriterien auf, während Bio-Marken oft zehn bis zwölf Kriterien erfüllen. Trotzdem liegt der Marktanteil von **Bio-Schweinefleisch** in Österreich unter drei Prozent.

Fleischkonsum reduzieren

Um einen Beitrag zur Verbesserung der Tierhaltungsbedingungen zu leisten, wird Konsument:innen empfohlen, den Fleischkonsum zu reduzieren und stattdessen vermehrt auf pflanzliche Nahrungsmittel umzusteigen. Dies nicht nur im Sinne des Tierschutzes, sondern auch ihrer eigenen Gesundheit zuliebe, da der durchschnittliche **Fleischkonsum** in Österreich deutlich über den empfohlenen Werten liegt.

Einkaufsratgeber soll neu informieren

Die Bereitstellung eines aktualisierten Einkaufsratgebers unterstreicht das Bestreben von Greenpeace und der Tierschutzombudsstelle Wien, Konsument:innen bei der Auswahl von Schweinefleischprodukten zu unterstützen, die nachweislich bessere Haltungsbedingungen bieten. Die Kennzeichnung der Produkte anhand klarer Kriterien trägt dazu bei, ein Bewusstsein für artgerechte Tierhaltung zu schaffen und die Nachfrage nach tierleidfreien Produkten zu steigern.

Die aktualisierte Neuauflage des Gütezeichen-Checks inklusive aller Kriterien finden Sie hier:

<https://act.gp/Schweinefleischratgeber>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at