

Transparente Fleischkennzeichnung für Tierhaltung: Forderung nach umfassender Transparenz

Der jüngste Salmonellenskandal in polnischem Geflügelfleisch hat die Diskussion um die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Österreich erneut entfacht. Mit der bevorstehenden verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung ab September sieht die Tierschutzorganisation VIER PFOTEN zwar einen Schritt in die richtige Richtung, fordert jedoch eine umfassendere Kennzeichnung. Die derzeitigen Regelungen weisen Lücken auf, insbesondere bei verarbeiteten Produkten.



Der Skandal um die Salmonellen in polnischem Geflügelfleisch hat die öffentliche Debatte um die Kennzeichnung von Lebensmitteln erneut entfacht – just im Vorfeld der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung, die mit 1. September in Österreich in Kraft tritt.

Salmonellenskandal und öffentliche Debatte

Damit muss künftig in öffentlichen und privaten Kantinen sowie in Großküchen angegeben werden, woher Fleisch, Milchprodukte und Eiprodukte stammen. Für VIER PFOTEN ist damit zwar ein Schritt in die richtige Richtung getan, allerdings lässt laut der Tierschutzorganisation die notwendige umfassende Kennzeichnung nach wie vor auf sich warten. Denn die Gastronomie ist weiterhin von der Verpflichtung ausgenommen.

Leider wurde die Chance nicht genutzt, tatsächlich Transparenz für die Konsumentinnen und Konsumenten zu schaffen. Lediglich bei freiwilliger Kennzeichnung müssen Gastronom:innen belegen können, dass die Angaben stimmen. Da hat sich leider die mächtige Gastro-Lobby durchgesetzt. Es ist wirklich nicht einzusehen, warum die Gastronomie ihre angebotenen Speisen nicht kennzeichnen muss, während Kantinen dazu verpflichtet werden. Schließlich werden 1,3 Millionen Speisen täglich in Gasthäusern und Restaurants serviert. Wir haben doch das Recht zu wissen, was auf unseren Tellern landet, sagt VIER PFOTEN Kampagnenleiterin Veronika Weissenböck.

Forderung nach umfassenderer Kennzeichnung

Allerdings lassen die ab 1. September geltenden Kennzeichnungsbestimmungen auch zu wünschen übrig: So können Kantinen statt der Ausweisung der Herkunft für jede Speise auch eine jährliche generelle Kennzeichnung durchführen, aufgeschlüsselt nach Prozenten der Herkunftsländer. Beispielsweise könnte dann einfach nur angeführt werden, dass 30 Prozent des angebotenen Fleisches aus Österreich, 40 Prozent aus EU-Ländern und 30 Prozent aus Ländern außerhalb der EU stammen.

Unklarheiten bei verarbeiteten Produkten

„Damit wissen die Konsument:innen erst recht wieder nicht, woher das Schnitzel auf ihrem Teller stammt. Schließlich sind die Haltungsbedingungen auch in den EU-Mitgliedsstaaten sehr unterschiedlich, wie auch kürzlich der Skandal um Salmonellen im Kebap-Geflügelfleisch gezeigt hat“, so Weissenböck.

Ebenso problematisch: Wenn bei Zutaten in Speisen keine gesicherten Daten über die Herkunft vorliegen (beispielsweise bei vorpaniertem Fertigschnitzel oder unverpackt verkauftem Frischfleisch), besteht „im Einzelfall die Möglichkeit auf die Angabe „Herkunft unbekannt“ zurückzugreifen“. „Diese schwammige Regelung ist besonders absurd und öffnet Schlupflöchern für Betriebe natürlich Tür und Tor“, sagt Weissenböck.

Ein großes Fragezeichen bleibt außerdem bei verarbeiteten Produkten wie z.B. Wurst. Weissenböck: „Wird hier gekennzeichnet oder nicht? Schließlich machen verarbeitete Produkte einen großen Anteil an der Verpflegung aus. Hier fordern wir noch Aufklärung von Seiten der Ministerien, denn aus der Verordnung geht dies nicht klar hervor.“

Notwendigkeit von Haltungskennzeichnung für umfassende Transparenz

Eine reine Herkunftskennzeichnung ist laut Weissenböck im Übrigen auch absolut nicht ausreichend. „Was interessiert die Konsument:innen bei tierischen Nahrungsmitteln? Sie wollen in erster Linie wissen, wie das Tier dahinter gehalten wurde! Daher führt einfach kein Weg an einer Haltungskennzeichnung, zusätzlich zur Kennzeichnung nach Herkunft, vorbei.

Auch in Österreich haben wir große Probleme in der Tierhaltung. Eine Herkunft aus Österreich garantiert keine gute Tierhaltung. Nur eine Kennzeichnung nach Herkunft UND Haltung in allen Bereichen schafft umfassende Transparenz für die Konsument:innen.“

Herkunft „Österreich“ nicht immer gleich verbesserte Tierhaltung

Während die Debatte um die Herkunftskennzeichnung von Fleisch in der Gastronomie auflebt, fordert der VGT eine verständliche und transparente Kennzeichnung nicht nur für Herkunft, sondern auch für die Tierhaltung. Die Herkunft "Österreich" garantiert leider nicht immer verbesserte Tierhaltung. In Bereichen wie Schweine- und Rinderhaltung sowie Hühnermast gibt es immer noch tierquälerische Praktiken. Der VGT setzt sich für eine umfassende und verständliche Kennzeichnung von Haltung und Herkunft ein, ähnlich wie bei Eiern.

Tierquälerische Praktiken in der Rinder-, Schweine- und Hühnerhaltung

Momentan wird wieder über die Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie diskutiert, doch in vielen Fällen bedeutet die Herkunft „Österreich“ leider keine verbesserte Tierhaltung. Im Falle von Eiern ist klar: Die Herkunft Österreich bedeutet seit spätestens 2020, dass es sich zumindest nicht um Käfigeier handelt. Bei der Rinder- und Schweinemast sieht es leider anders aus.

Während beispielsweise in Schweden die Vollspaltenbodenhaltung von Schweinen ausnahmslos verboten ist, sind Vollspaltenböden in der österreichischen Schweinemast mit etwa 90 Prozent immer noch die Regel. Auch die Mehrheit der intensiv gehaltenen Mastrinder muss ihr Dasein auf **Vollspaltenboden** fristen.

Forderung nach transparenter Kennzeichnung von Haltung und Herkunft

In der Hühnermast sind wie im Rest Europas Qualzuchtstrassen

des Typs "Ross 308" erlaubt, die teilweise nach nur 29 Tagen bereits wieder geschlachtet werden, an zahlreichen Problemen der Organe und des Bewegungsapparats leiden und eine erhöhte Sterblichkeit aufweisen. Bei Milchkühen ist die Anbindehaltung, die in den meisten EU-Ländern keine Rolle mehr spielt, über weite Teile des Jahre erlaubt.

VGT setzt sich für echte Transparenz ein

Der VGT fordert deshalb eine verständliche und transparente Kennzeichnung von Haltung und Herkunft in der Gastronomie und im Handel, wie sie bei Eiern im Handel bereits üblich ist. Auch problematische Aspekte der Haltung wie Vollspaltenböden, **Qualzuchttrassen** und **Anbindehaltung** sollten ausgeschildert werden.

VGT-Campaigner Georg Prinz dazu: Aus unserer Sicht braucht es eine transparente, verpflichtende Kennzeichnung von Herkunft und Haltungsform wie in der Schweiz, mit verschiedenen, für die Menschen verständlichen Stufen, wie es bei Eiern schon lange praktiziert wird. Es braucht echte Transparenz und kein rot-weiß-rotes Mascherl für Fleisch, Milch und Eier aus Tierfabriken! Wir hoffen auf eine rasche Umsetzung der freiwilligen Haltungs-kennzeichnung im Handel und hoffen, dass Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung möglichst schnell nachziehen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at