

Entwicklungen & Trends 2013

Reichlich Skandale und Krisen um Lebensmittel

von Bernhard Burdick, Sabine Klein, Isabelle Mühleisen und Frank Waskow

Skandale und Krisen gab es im abgelaufenen Jahr mal wieder reichlich. Man fühlte sich unangenehm an das Jahr 2011 erinnert, als auch ein Skandal auf den nächsten folgte. Chronologisch begann es im Februar 2013 mit Pferdefleisch in Fertiggerichten. Dann folgten im März zeitnah und fast zeitgleich Antibiotika im Putenfleisch, Schimmelpilzgifte in Futtermitteln und Milch sowie Betrug in der Eierproduktion. In zahlreichen Betrieben und in unterschiedlichen Haltungformen wurden zum Teil bereits länger andauernde, systematische Überbelegungen festgestellt, die einen Verstoß gegen die Haltungsnormen darstellen.

Daneben sind die vereinzelt Meldungen beispielsweise über Pflanzenschutzmittelrückstände in Obst und Gemüse, Benzol in Getränken, Pyrrolizidinalkaloide in Kräutertees und Tees, Perchlorat in Obst und Gemüse oder Gammelfleisch in der Wurst eher Randnotizen.

Verworrene Lieferwege und fehlende Eigenkontrollen

Falsche Kennzeichnung: Pferdefleisch in Fertiggerichten

Mitte Januar 2013 wurde in Irland und Großbritannien Pferdefleisch in Rindfleischprodukten entdeckt. Auch in Frankreich und Schweden tauchten derartige Tiefkühlprodukte auf. Zwar sind Verarbeitung und Vermarktung von Pferdefleisch von gesund geschlachteten Tieren zulässig – aber nur, wenn die Produkte wahrheitsgemäß gekennzeichnet sind. Auch ist der Verzehr von Pferdefleisch gesundheitlich unbedenklich, soweit die Pferde nicht vorher – zum Beispiel als Sportpferde – mit für die Lebensmittelherstellung verbotenen Medikamenten wie Phenylbutazon behandelt wurden.

Der erste Verdachtsfall wurde in Deutschland am 12. Februar 2013 über das EU-Schnellwarnsystem gemeldet. Mehrere Handelsketten nahmen vorsorglich Ware aus dem Sortiment. Rasch folgten weitere Funde von Pferdefleisch – zunächst in Fertig-Lasagne bei Real und EDEKA. Mitte Februar bestätigte die französische Regierung, dass vermutlich in dem Unternehmen Spanghero mit krimineller Energie Produkte umdeklariert worden waren. Daraufhin beschloss die EU-Kommission, EU-weit mehr als 2.000 Gentests (davon ca. 200 in Deutschland) durchführen zu lassen.

Am 18. Februar beschloss eine Sonderkonferenz der Verbraucherminister des Bundes und der Bundesländer einen 10 Punkte-Aktionsplan. Unter anderem sollten fleischhaltige Produkte

**Europaweit:
Pferdefleisch
statt Rindfleisch
in der Lasagne**

nicht nur gemäß EU-Beschluss auf nicht gekennzeichnetes Pferdefleisch untersucht werden, sondern in Deutschland zusätzlich auf andere eventuell nicht angegebene Fleischbeimengungen. Ferner sollte eine zentrale Internetseite und Hotline bundesweit über alle zurückgerufenen Produkte informieren. Darüber hinaus wollte Deutschland sich in der EU dafür einsetzen, dass die Herkunftskennzeichnung schnell auf verarbeitete Fleischprodukte erweitert wird.

**Fehlende
Verbraucherinformation
über Produktnamen
und Hersteller**

Im Zuge der intensiven Kontrollen wurden nach und nach verschiedene Lieferwege ermittelt, immer mehr Fertiglebensmittel (unter anderem Lasagne, Gulasch, Corned Beef, Hackfleisch, Moussaka, Hackspieße, Rinderrouladen, Burger, Brühwurst) und fast alle Handelsketten und zahlreiche Hersteller waren betroffen. Und die Lebensmittelkontrolleure fanden immer noch neue Produkte – auch Produkte mit nicht gekennzeichnetem Schweinefleisch. Im September 2013 teilte das BMELV mit, dass bundesweit 2.585 Proben untersucht worden waren (davon 2.469 Proben auf Pferde-DNA). In 184 Proben hatte man Pferde-DNA gefunden. Phenylbutazon wurde in keiner Probe gefunden.

Die Produktnamen, Hersteller und Händler wurden allerdings nicht in allen Fällen veröffentlicht. Verbraucherinnen und Verbraucher tappten deshalb weiter im Dunkeln, ob entsprechende Produkte noch im heimischen Kühlschrank lagerten. Leider ist die Lebensmittelwirtschaft gesetzlich nicht verpflichtet, in Täuschungsfällen über verdächtige Produkte zu informieren.

Als man schon dachte, der Pferdefleischskandal sei überwunden, weitete er sich noch mal erheblich aus: Am 10. April riefen niederländische Behörden 50.000 Tonnen Fleisch zurück, da der Verdacht bestand, dass es nicht deklariertes Pferdefleisch enthielt. Es handelte sich um Lieferungen eines Großhändlers aus dem Zeitraum Januar 2011 bis Mitte Februar 2013. Neben 130 Betrieben der Fleischverarbeitung und Metzgereien in den Niederlanden hatten auch 124 Firmen in Deutschland sowie weitere in Frankreich und Spanien das Fleisch bezogen. Die Unternehmen waren den Überwachungsbehörden bekannt; noch vorhandene Fleischlieferungen wurden sichergestellt.

Eine wesentliche Ursache für die enorme Ausweitung dieses Skandals sind die immer komplexeren Verflechtungen in der Fleischindustrie. Die undurchsichtigen Lieferbeziehungen dienen möglicherweise eher dazu, Lieferwege zu verschleiern und die Rückverfolgbarkeit zu erschweren. Damit schneller Klarheit über betroffene Produkte hergestellt werden kann, ist eine Rückverfolgbarkeit über alle Stufen der Produktion und des Vertriebs notwendig. Die Lieferbeziehungen müssen bis zum Endprodukt dokumentiert werden. Heute ist eine aufwendige Recherche von Stufe zu Stufe notwendig, die oft Tage oder Wochen dauert.

**Ungenügend:
Eigenkontrollen der
Lebensmittelwirtschaft**

Der Skandal machte erneut deutlich, dass die Eigenkontrollen der Lebensmittelwirtschaft unzureichend sind. Hier bedarf es offensichtlich klarer gesetzlicher Vorgaben, damit die Unternehmen ihre gesetzlich verankerte Sorgfaltspflicht wahrnehmen. Um diese Kontrollen durch die Firmen selbst effizient überwachen zu können, bedarf es auch entsprechender personeller und technischer Ressourcen bei den Überwachungsbehörden. Eine Meldepflicht der Unternehmen an die Behörden muss auch bei Fällen von Täuschung rechtlich verankert werden. Parallel dazu müssen die Firmen verpflichtet werden, über Rücknahmen öffentlich zu informieren, so dass bundesweit Transparenz für Verbraucher gewährleistet ist.

Giftige Schimmelpilze in Futtermitteln und Rohmilch

Ende Februar 2013 hatten niedersächsische Behörden dem nordrhein-westfälischen Verbraucherschutzministerium einen Fund von Aflatoxinen in einem niedersächsischen Milchbetrieb gemeldet. Der betroffene Milchbetrieb wurde sofort gesperrt. Als Ursache wurde belasteter Futtermais aus Serbien vermutet, mit dem etwa 4.500 weitere landwirtschaftliche Betriebe in Niedersachsen und anderen Bundesländern beliefert worden waren.

Aflatoxine sind Schimmelpilzgifte. Sie gelten als hochgradig krebserregend und schädigen die Leber. Aflatoxine sind hitzestabil, werden also bei der Pasteurisation nicht inaktiviert. Deshalb gilt für Lebensmittel das Minimierungsgebot. Aflatoxine gehen leicht in die Milch über. Der zulässige Höchstwert für Aflatoxin B₁ in Futtermitteln liegt bei 0,02 Milligramm pro Kilogramm Futtermittel, in Proben im gesperrten Milchbetrieb wurden bis zu zehnfach höhere Werte gemessen. Der Höchstgehalt für Milch beträgt 50 Nanogramm pro Kilogramm. In dem Betrieb in Niedersachsen wurde ein Aflatoxinwert von 57 Nanogramm pro Kilogramm Milch gefunden.

Nach ersten Erkenntnissen waren die belasteten Futtermittel an landwirtschaftliche Betriebe in Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen sowie in die Niederlande geliefert worden. Außerdem an mehrere Mischfutterhersteller. Die belieferten Betriebe wurden gesperrt, zumindest soweit sie ermittelt werden konnten, wurden aber wenige Tage später wieder freigegeben, da die Milchproben wieder unterhalb des zulässigen Aflatoxinhöchstgehalts lagen

Am 6. März gab es einen Rückschlag: Auf einem nordrhein-westfälischen Betrieb wurde Milch entdeckt, bei der der zulässige Grenzwert für Aflatoxine um das Doppelte überschritten war. Kurz danach stellte ein weiterer Mischfuttermittelhersteller aus Nordrhein-Westfalen bei Eigenkontrollen Aflatoxingehalte in seinem Mais fest, die den zulässigen Grenzwert um das Dreifache überschritten. Anders als bisher stammte der Mais in diesem Fall nicht aus Serbien, sondern aus Bulgarien, Rumänien und Polen. Mit dem belasteten Mischfutter waren Dutzende Milchviehbetriebe in Nordrhein-Westfalen, im Saarland sowie in Baden-Württemberg, Hessen, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz, Luxemburg und Belgien beliefert worden.

Der Aflatoxinskandal zeigte – genauso wie der Pferdefleischskandal –, wie komplex und undurchsichtig die Lieferwege sind. Vor allem aber belegen beide Skandale die erheblichen Kontrolldefizite in der Futter- und Lebensmittelwirtschaft. Sowohl betriebliche Eigenkontrollen wie auch die amtliche Überwachung hatten versagt. Eigentlich hätte die Belastung früher auffallen müssen. Als der Skandal öffentlich wurde, waren die Probleme mit Aflatoxinbelastung von Futtermais aus den Balkanstaaten (Serbien, Kroatien, Griechenland und Bulgarien) bereits seit Monaten bekannt. Regelmäßige Meldungen im Schnellwarnsystem der EU gab es bereits seit Anfang Oktober 2012. Im Dezember 2012 wurde dort zudem auf eine überhöhte Aflatoxinbelastung ungarischer Milch hingewiesen. Offensichtlich haben die Eigenkontrollen der Futtermittelbetriebe wie auch die amtliche Überwachung hierauf nicht angemessen reagiert.

Es wurde aber noch ein anderes Problem deutlich: Um ihren Futtermittelbedarf zu decken müssen Bauern und Futtermittelbetriebe sich bei Lieferanten auf internationalen Märkten bedienen – mit entsprechend höheren Risiken. Und das, obwohl immer mehr Landstriche mit Maismonokulturen überzogen sind. Es darf nicht länger lukrativer sein, mit heimischem Mais die Biogasanlagen zu »füttern« und für Tierfutter auf den Weltmarkt auszuweichen.

Putenfleisch mit hohen Antibiotikarückständen in Nordrhein-Westfalen

Erst Anfang März 2013 wurde bekannt, dass bereits Mitte 2012 19,5 Tonnen mit Antibiotika belastetes Putenfleisch aus Rumänien an einen Betrieb im westfälischen Kreis Warendorf geliefert worden waren. Das importierte Putenfleisch überschritt den EU-Grenzwert für Antibiotika mit dem Hemmstoff Enrofloxacin um das 27-Fache. Die Europäische Union hat als Rückstandshöchstwert für Antibiotika in Fleisch 100 Mikrogramm pro Kilogramm festgelegt. Es dürfen nur Lebensmittel in den Verkehr kommen, bei denen diese Rückstandshöchstwerte nicht überschritten werden.

Der Betrieb aus Warendorf hatte die zuständigen Behörden Anfang März 2013 selbst informiert, nachdem ein Kunde bei einer Eigenkontrolle erhöhte Antibiotikawerte in tiefgefrorenem Fleisch festgestellt hatte. Fragwürdig ist, dass zu den Papieren der Ursprungslieferung sogar ein Zertifikat beigefügt war, das die angebliche Unbedenklichkeit hinsichtlich Antibiotikarückständen bescheinigte.

Über Monate hinweg bis Januar 2013 wurde das belastete Putenfleisch zu Großpackungen von 2,5 Kilogramm »Putenbrust gebraten, Tandoori, mariniert, in Streifen« verarbeitet und in mehrere Bundesländer (Nordrhein-Westfalen, Bayern, Baden-Württemberg, Bremen) sowie nach Österreich und Großbritannien geliefert. Rund 13 Tonnen des betroffenen Putenfleisches konnten nicht mehr sichergestellt werden, da es zwischenzeitlich bereits in Kantinen verzehrt worden war. Nur noch geringe Restbestände (etwa 1.500 Kilogramm) konnten in dem Betrieb in Warendorf gesperrt und vernichtet werden.

Systematischer Betrug mit Freiland- und Bioeiern

Der Pferdefleischskandal mit einem systematischen europaweiten Betrug war noch nicht aufgearbeitet, da rollte schon der nächste Betrugsfall. Anfang März wurde bekannt, dass die Staatsanwaltschaft in Oldenburg bereits seit Herbst 2011 gegen etwa 150 Betriebe in Niedersachsen

***Auch bei Mais:
Komplexe Lieferwege
und mangelhafte
Eigenkontrollen***

***Belastetes Putenfleisch
bundesweit verteilt
und gegessen***

und über 50 weitere vor allem in Nordrhein-Westfalen und Mecklenburg-Vorpommern ermittelte. Diese Betriebe sollten millionenfach Hühnereier als teurere Bio- oder Freiland Eier verkauft haben, obwohl die dafür vorgeschriebenen gesetzlichen Haltungsbedingungen nicht erfüllt und viel zu viele Legehennen auf zu geringem Raum gehalten wurden. Betroffen waren überwiegend konventionelle Betriebe mit Boden- und Freilandhaltung, aber auch Biohöfe.

**Inakzeptabel:
fehlende öffentliche
Information**

Obwohl seit mehr als einem Jahr Ermittlungen liefen, lagen bei keinem der zuständigen Ministerien und Landesämter öffentlich zugängliche Informationen über die beteiligten Betriebe vor. Das ist inakzeptabel. Laut Pressemeldungen hat das Landwirtschaftsministerium in Niedersachsen von Beginn an von den Ermittlungen gewusst und deshalb die Überwachung der Kreise und Städte zu verstärkten Kontrollen aufgefordert. Auch im November 2013 liegen keine öffentlich zugänglichen Informationen der zuständigen Ministerien und Landesämter vor. Offen ist auch, ob denn zwischenzeitlich durch bundesweite Kontrollen sichergestellt werden konnte, dass nicht weiterhin mehr Legehennen in den Ställen gehalten werden, als nach den gesetzlichen Haltungsbedingungen erlaubt ist.

Bei diesem Skandal waren zumindest die Eigenkontrollen in den betreffenden Betrieben nicht mangelhaft, nein, vielmehr wurden offensichtlich vorsätzlich die Ställe planmäßig überbelegt. Nur den amtlichen Kontrolleuren scheint dies nicht aufgefallen zu sein.

Neue Transparenz? Fehlanzeige

Transparenzportale vorläufig gestoppt

Wie berichtet wurden als Konsequenz aus der Dioxinkrise mit der Einführung des Absatzes 1a in Paragraph 40 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) die Veröffentlichungspflichten der Behörden erweitert. Wer nun gehofft hatte, sich ab September 2012 im Internet über Lebensmittelbetriebe informieren zu können, die gegen Vorschriften des LFGB verstoßen hatten, wurde 2013 jedoch weitgehend enttäuscht. Nicht genug damit, dass es nicht einmal einheitliche Plattformen der Bundesländer gab. Schnell zeigte sich auch, dass die zuständigen Behörden Grenzwertüberschreitungen und Gesetzesverstöße, bei denen ein Bußgeld von mindestens 350 Euro zu erwarten war, nur schleppend veröffentlichten. Bis Mitte April 2013, also über ein halbes Jahr nach Inkrafttreten der Regelung, hatten sieben Bundesländer Verstöße gegen das LFGB veröffentlicht: Bayern, Baden-Württemberg, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Sachsen und Rheinland-Pfalz. Zudem kamen die Überwachungsbehörden ihrer Pflicht völlig unterschiedlich nach. Während z. B. in Nordrhein-Westfalen in einigen wenigen Kommunen die Listen mit Betrieben, bei denen Verstöße über der Erheblichkeitsschwelle festgestellt worden waren, kontinuierlich erweitert wurden, meldeten andere gar keine Einträge. Allerdings nicht, weil es keine Verstöße gab, sondern aus Furcht vor Reaktionen der betroffenen Betriebe. Dies führte letztlich zu einem verzerrten Bild und lief dem Anliegen nach mehr Transparenz entgegen.

**Klagen legen
Transparenzvorhaben
auf Eis**

Klagen von Betrieben gegen die Veröffentlichung sorgten für zusätzliche Verunsicherung der Behörden. So wurden in einer Reihe von gerichtlichen Entscheidungen von Verwaltungs- und in der Folge von Obergerichtswegen Zweifel an der Verfassungsmäßigkeit der Veröffentlichung geltend gemacht. Bemängelt wurde u. a. das Fehlen einer Löschungsfrist für die Veröffentlichungen und Nichtvereinbarkeit mit EU-Recht, wonach nur bei Gesundheitsgefahr informiert werden dürfe. Dies führte dazu, dass die bestehenden Internetseiten bis zur endgültigen Klärung der Rechtslage auf Eis gelegt wurden – ganz im Sinne der Lebensmittelbranche, die Transparenzportale regelmäßig als Online-Pranger diskreditiert.

Konsequenzen aus dem Pferdefleischskandal

Der Pferdefleischskandal zeigte eine weitere Gesetzeslücke in Sachen Transparenz. Für die behördliche Information der Öffentlichkeit über Pferdefleisch, das nicht als solches gekennzeichnet war, gab es noch keine ausreichende Rechtsgrundlage. In den Informationsportalen der Behörden herrschte Funkstille: Im Portal des Bundes und der Länder www.lebensmittelwarnung.de ist die Veröffentlichung von Täuschungsfällen erst gar nicht vorgesehen. Auch in den Transparenzportalen gemäß Paragraph 40 Abs. 1a (s. o.) fand man keine Informationen über Produkte mit nicht gekennzeichnetem Pferdefleisch. Um die Lücke notdürftig zu überbrücken,

wurden neue Internetportale eingerichtet, die die verfügbaren Informationen über zurückgerufene Produkte der Unternehmen zusammenführten – zunächst in Nordrhein-Westfalen und dann auch bundesweit (www.pferdefleisch-rueckrufe.de).

Noch im Februar 2013 beschloss der Bundestag eine weitere Änderung des LFGB. In Paragraph 40 Abs. 1, Satz 2, Nr. 4 wurde Nr. 4a eingefügt. Danach soll eine Information der Öffentlichkeit auch dann erfolgen, wenn »der durch Tatsachen hinreichend begründete Verdacht besteht, dass gegen Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes, die dem Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Täuschung dienen, in nicht nur unerheblichem Ausmaß verstoßen wurde«. Dabei ist die Information nicht an ein zu erwartendes Bußgeld geknüpft. Diese Vorschrift befand sich annähernd wortgleich bereits bis 31. August 2012 im LFGB und wurde nun wieder aufgenommen. Halbherzig ist die Vorgabe, dass die Information erfolgen *soll* und nicht *muss*. Hier wäre mehr Klarheit erforderlich im Sinne einer eindeutigen Muss-Vorschrift.

Im Laufe der Beratungen sparte auch der Bundesrat nicht mit Kritik. Er hält die Regelung angesichts der offenkundigen Anfälligkeit der übrigen Transparenzregelungen des LFGB für nicht ausreichend, bemängelt, dass derzeitige Transparenzregeln weitgehend beziehungslos nebeneinanderstehen und plädiert für eine zeitnahe Erarbeitung einer gesetzlichen Gesamtkonzeption im Sinne eines abgestimmten und in sich schlüssigen Transparenzsystems.

Die Änderung des LFGB trat zum 28. Mai 2013 in Kraft. Was die neue Vorschrift in der Praxis für Verbraucher bringt, ist fraglich, gerade auch mit Blick auf die Gerichtsentscheidungen, die die Transparenzportale auf Grundlage Paragraph 40 Abs. 1a vorläufig ausgehebelt haben. Dass Fälle von dreistem Etikettenschwindel schneller und umfassender als bisher öffentlich werden, wie das BMELV in Aussicht stellt, darf bezweifelt werden. Eine Neuregelung der gesetzlichen Grundlagen für eine umfassende Verbraucherinformation muss die neue Bundesregierung angehen.

Richtungsweisendes EuGH-Urteil

In der Diskussion um Transparenz bei Lebensmitteln erging ein richtungsweisendes Urteil des Europäischen Gerichtshofs im April 2013 (Urteil vom 11. April 2013 Rechtssache C-636/11). Danach dürfen die Behörden der Mitgliedstaaten die Öffentlichkeit unter Nennung des Lebensmittels und des Unternehmens über Lebensmittel informieren, die für den Verzehr ungeeignet sind, auch wenn von ihnen keine Gesundheitsgefahr ausgeht. Hintergrund für das Urteil ist der Gammelfleischskandal von 2006. Das Passauer Veterinäramt hatte in mehreren Betriebsstätten der Firma Berger Wild ekelerregende hygienische Zustände vorgefunden. Analysen ergaben, dass erhebliche Mengen an Wildfleisch bereits im Zustand der Verwesung und somit nicht mehr zum Verzehr geeignet waren. Die bayrischen Behörden informierten die Öffentlichkeit, wobei sie das Unternehmen namentlich nannten. 2009 klagte Berger vor dem Münchner Landgericht gegen den Freistaat Bayern auf Schadensersatz, da er sich durch die Pressemitteilungen der Behörden massiv geschädigt sah und eine tatsächliche Gesundheitsgefahr nicht bestanden habe. Das Landgericht München setzte das Verfahren 2011 aus und verwies die Frage an den EuGH.

Der Bundesverband der Verbraucherzentralen begrüßte die Klarstellung durch den Richteranspruch als ein Signal an die deutschen Behörden, Verbraucher stärker als bislang zu informieren.

Hilfestellung durch EU-Verordnungsvorschlag?

Hoffen lässt auch der Vorschlag für eine Novellierung der EU-Verordnung über amtliche Kontrollen Nr. 882/2004 (6.5.2013 COM(2013) 265 final). Danach können die zuständigen Behörden Ergebnisse amtlicher Kontrollen einzelner Unternehmer veröffentlichen, wenn die betreffenden Unternehmer Gelegenheit erhalten, sich vor der Veröffentlichung oder Freigabe zu den Informationen zu äußern, die die zuständigen Behörden veröffentlichen wollen. Zudem müssen bei Veröffentlichung der Informationen die Bemerkungen des betroffenen Unternehmers berücksichtigt oder mit diesen zusammen veröffentlicht werden.

Damit wäre der Weg frei für eine Veröffentlichung sämtlicher Kontrollergebnisse der amtlichen Überwachung, ohne dass die Veröffentlichung an eine Erheblichkeitsschwelle gebunden ist bzw. ein Rechtsverstoß festgestellt wurde.

**Bundesrat
rügt schlechte
Transparenzregeln**

**EuGH billigt
behördliche
Informationen**

Tierschutz- und Tierwohl-Kennzeichnung von Fleisch – Update 2013

Im letzten Jahr berichteten wir über Initiativen zur Tierwohl-Kennzeichnung bei Fleisch. Was hat sich im Laufe des Jahres 2013 getan?

Tierschutzlabels von Tierschutzorganisationen

Anfang 2013 führte der Deutsche Tierschutzbund sein lange angekündigtes Label »FÜR MEHR TIERSCHUTZ« ein. Überraschend, selbst für Brancheninsider, war ihm die Tierschutzorganisation Vier Pfoten mit einem eigenen Tierschutzlabel »TIERSCHUTZ KONTROLLIERT« zuvorgekommen. Bereits im November 2012 hatte sie Hähnchen der Marke »FairMast« präsentiert, die als erstes Produkt überhaupt das neue Label trugen.

Beide Tierschutzlabels sind zweistufig angelegt und inhaltlich sehr ähnlich. Die Einstiegsstufe beinhaltet jeweils deutlich mehr Tierschutz als der gesetzliche Mindeststandard, aber noch kein hohes Tierschutzniveau. Das Label der Premiumstufe steht für einen hohen Tierschutzstandard.

Beide Tierschutzorganisationen zertifizieren Hähnchenfleisch der Einstiegsstufe. Bei Vier Pfoten sind »FairMast«-Hähnchen das einzige gelabelte Produkt. Die Tiere werden in den Niederlanden im Auftrag des Geflügelunternehmens Friki (Plukon) gezüchtet, bei entsprechender Nachfrage sollen künftig auch deutsche Mäster dazu kommen. Schweinefleisch (Einstiegs- und Premiumstufe) wird zurzeit nur vom Deutschen Tierschutzbund ausgezeichnet, wobei sich das Angebot von Schweinefleisch der Premiumstufe bisher auf wenige Geschäfte in Baden-Württemberg beschränkt. Premium-Hähnchenfleisch gibt es noch gar nicht. Beide Organisationen planen, das Label auf weitere tierische Produkte auszuweiten.

Die Verbraucherzentralen halten an ihrer Forderung einer mehrstufigen, staatlich kontrollierten Kennzeichnung fest. Analog zur Eierkennzeichnung soll sie obligatorisch sein und bei allen tierischen Lebensmitteln den jeweiligen Tierschutzstandard kennzeichnen. Die Labels von Deutschem Tierschutzbund und Vier Pfoten können ein staatliches Siegel nicht ersetzen. Da eine gesetzliche Regelung auf nationaler oder europäischer Ebene jedoch mittelfristig nicht zu erwarten ist, sind die Initiativen der Tierschutzorganisationen als Übergangslösung auf diesem Weg zu begrüßen. Sie sind aus unserer Sicht geeignete Instrumente, den Tierschutz in der Nutztierhaltung zu verbessern. Deutscher Tierschutzbund und Vier Pfoten stehen für glaubwürdigen Tierschutz. Produzenten können durch die Nutzung dieser Labels ihre höheren Tierschutzleistungen transparent und nachvollziehbar darstellen und als Vorreiter ihre Wettbewerbsbedingungen verbessern. Damit entstehen Anreize für die gesamte Fleischbranche, ihre Erzeugung auf einen strengeren Tierschutz auszurichten. Die beiden Labels sind inhaltlich vergleichbar und eignen sich aufgrund einer deutlichen Verbesserung des Tierschutzes gegenüber dem gesetzlichen Mindeststandard zur Abgrenzung von Pseudotierschutzkennzeichnungen.

Die Trägerschaft der Tierschutzorganisationen verschafft den beiden Tierschutzlabels einen Vertrauensvorschluss. Damit tragen Deutscher Tierschutzbund und Vier Pfoten eine hohe Verantwortung für strenge und verlässliche Kontrollen. Sie müssen Verstöße der Beteiligten konsequent verfolgen und streng ahnden.

Bedauerlicherweise konnten sich die beiden Tierschutzorganisationen nicht auf ein gemeinsames Label verständigen, ein einziges gemeinsames Label der Verbände wäre noch überzeugender und einfacher zu kommunizieren. Bleibt zu hoffen, dass zeitnah auch ein möglichst breites Angebot an Produkten der Premiumstufe im Handel zu finden ist.

Unerlässlich ist eine ehrliche und transparente Verbraucherkommunikation: Die Tierschutzorganisationen dürfen ihre hohe Glaubwürdigkeit nicht aufs Spiel setzen, indem sie – wie vielfach aus der Fleischwirtschaft bekannt – der Versuchung erliegen, höhere Leistungen zu suggerieren als sie tatsächlich erbringen. Wenn auch solche Vertrauensträger in Verruf kommen sollten, wird es immer schwerer, Verbrauchervertrauen zu gewinnen. In diesem Sinne werden die Verbraucherzentralen die Tierschutzlabels weiterhin kritisch begleiten.

»Aktion Tierwohl« von Westfleisch

Bereits im letzten Jahr fiel es uns schwer, dieses Label zu kommentieren. Waren wir doch auf Nachfrage bei Westfleisch lediglich auf die Internetseite verwiesen worden. Dort wurden wir

**Zertifiziertes Hähnchen-
und Schweinefleisch.
Weitere Produkte
sollen folgen.**

**Verbände tragen
hohe Verantwortung
für strenge Kontrollen**

allerdings nicht fündig, welche konkreten Kriterien dem Programm zugrunde liegen. Im Jahr 2013 kam dann doch noch ein Dialog mit Westfleisch zustande. Auch wurden uns ausführliche Informationen und Transparenz zur »Aktion Tierwohl« versprochen. Die Verbraucherzentralen haben viel Zeit investiert, um konkrete Fragen, Kritikpunkte und Anregungen zu formulieren, jedoch bislang keine befriedigenden Antworten erhalten. Eine Einschätzung dieses Markenfleischprogramms ist uns noch immer nicht möglich, daher können wir Verbrauchern dieses Siegel nicht empfehlen. Schade, denn mit Sicherheit hat das Programm positive Ansätze und es ist immerhin wohl die »Tierwohl«-Marke mit der weitesten Verbreitung: Bundesweit werden pro Jahr ca. 535.000 Schweine nach den – uns nicht bekannten – »Aktion Tierwohl«-Kriterien erzeugt und die Produkte in mehr als 1.500 Märkten angeboten.

**Tierwohl-Marke
noch reichlich unklar**

»Initiative Tierwohl« – Initiativen zum Tierwohl für Schwein und Geflügel der Fleischbranche

Seit Sommer 2012 wird über eine Branchenlösung für mehr Tierwohl in der Schweine- und Geflügelhaltung diskutiert, koordiniert von der QS Qualität und Sicherheit GmbH. Im September 2013 unterzeichneten Vertreter aus Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Handel eine »Absichtserklärung zur Umsetzung der Initiativen zum Tierwohl für Schwein und Geflügel«. Als nächste Schritte stehen die Zustimmung des Bundeskartellamts, die Klärung steuerlicher Fragen und anschließend die Gründung und Organisation einer »Gesellschaft Tierwohl« an. Die praktische Umsetzung soll 2014 starten.

Die Zielsetzung, das Tierwohl in der Tierhaltung zu verbessern, ist sehr zu begrüßen, ebenso die Bereitschaft des Handels, den Tierhaltern ihren Mehraufwand für entsprechende Maßnahmen zu vergüten. Konkrete Informationen sind jedoch leider Mangelware, eine Diskussion mit Verbrauchervertretern ist bisher nicht erfolgt. Die öffentlich zugänglichen Informationen und Medienberichte sind wenig aufschlussreich und teilweise widersprüchlich. Daher ist uns auch für diese »Tierwohl«-Initiative derzeit keine Bewertung aus Verbraucherperspektive möglich. Allerdings gibt es durchaus interessante Aspekte, die einer kritischen Betrachtung wert sind.

**Fleischbranche
sucht eigene
Tierwohl-Lösungen**

Zwar steht die Konkretisierung der Kriterien noch aus, aber schon jetzt ist absehbar, dass die Initiative nur auf sehr geringe Verbesserungen der Tierhaltung hinausläuft. Trotzdem sprechen die Beteiligten bereits von »weitreichenden« Kriterien für das Tierwohl.

Die Teilnahme an der Initiative ist freiwillig, es ist unklar, in welchem Umfang sich die Tierhalter beteiligen werden. Das nach »Tierwohl«-Kriterien erzeugte Fleisch soll ohne zusätzliche Kennzeichnung, lediglich mit dem QS-Prüfzeichen vermarktet werden. Das bedeutet, dass Verbraucher beim Einkauf von QS-Ware nicht erkennen können, ob es sich um ein Produkt mit mehr Tierwohl handelt bzw. in welchem Ausmaß das Tierwohl verbessert wurde. Eine bewusste Kaufentscheidung ist hier also nicht möglich.

Gleichwohl plant die Branche bereits Werbung zu ihrem Tierwohlangagement: In der bereits genannten Absichtserklärung wird »eine gemeinsame Kommunikation der Branche gegenüber Verbrauchern und Öffentlichkeit« angekündigt. Da schrillen bei skeptischen Verbraucherschützern die Alarmglocken. Solange nicht nachvollziehbar ist, welche Tierhalter welchen Beitrag zu mehr Tierwohl leisten, droht hier Verbrauchertäuschung. Es muss unbedingt vermieden werden, dass bei Verbrauchern der Eindruck erweckt wird, QS-Ware beinhalte per se mehr Tierwohl. Dies werden wir sehr aufmerksam beobachten.

Fazit

Das Thema Tierschutz- und Tierwohlskennzeichnung bleibt dynamisch und spannend. Da Begriffe wie »Tierwohl« und »tiergerechte Haltung« nicht definiert sind, klaffen die Auffassungen und Erwartungen oft weit auseinander. So sehr jedes Engagement seitens der Anbieter zur Verbesserung des Wohlbefindens der Tiere zu begrüßen ist und so berechtigt ihr Anliegen ist, ihre Anstrengungen zu kommunizieren, so groß ist infolge der unterschiedlichen Vorstellungen auch die Gefahr einer möglichen Täuschung.

Daher halten wir nach wie vor ein staatliches Tierschutzzeichen für erforderlich. Wie bereits vom wissenschaftlichen Beirat für Agrarpolitik des BMELV im Jahr 2011 gefordert, muss dieses mehrstufig ausgestaltet sein und die Definition relevanter Begriffe und Tierschutzleistungen umfassen, die mit einem solchen Zeichen verbunden sind.

**Verbraucherzentralen
fordern staatliches
Zeichen**

Kölner Haushalte zeigen, wie Klimaschutz im Alltag geht!

Im Forschungsprojekt KlimaAlltag¹ wurde untersucht, wie unter verschiedenen sozialen Bedingungen das Alltagsverhalten klimafreundlicher werden kann. Teil des Projektes ist ein Feldversuch mit Haushalten, der von der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen durchgeführt und vom Institut für sozialökologische Forschung (ISOE) wissenschaftlich begleitet wurde.²

90 Haushalte aus unterschiedlichen Milieus, Schichten und Lebensphasen wurden für den sechs Monate dauernden Klimaversuch in Köln ausgewählt. Sie wollten ihre CO₂-Emissionen in der Energienutzung, der Mobilität und Ernährung spürbar reduzieren und wurden dazu mehrfach vor Ort beraten.

Ein wirksames Motiv einer klimafreundlicheren Energienutzung lag bei fast allen Haushalten in Kosteneinsparungen beim Strom- und Heizverbrauch. Die meisten Haushalte kannten zwar viele der Energiespartipps,³ aber ein Teil davon war in Vergessenheit geraten und konnte durch die Klimaberatung aktiviert werden, so dass die Stromspartipps von über 90 Prozent der Haushalte auch nach dem Feldversuch im Alltag praktiziert wurden.

Im Ernährungsbereich war vielen Teilnehmer/innen der Zusammenhang zwischen Ernährung und Klimaschutz kaum oder nicht bekannt, daher traf das Thema auf ein hohes Interesse. Hier wurden z. B. Empfehlungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gegeben: sei es, regelmäßig die Vorräte zu kontrollieren und unter Berücksichtigung dieser die Einkäufe zu planen, Speisereste für neue Mahlzeiten zu verwenden oder Lebensmittel nach dem Mindesthaltbarkeits-

datum zu prüfen. Vor allem bei den Themen »regionale Lebensmittel« und »Vermeidung von Lebensmittelabfällen« wurden erhebliche Veränderungen deutlich: Der Anteil der Personen, die »häufig« regionale Lebensmittel kaufen, verdoppelte sich auf fast 73 Prozent. Gaben vor dem Feldversuch nur 20 Prozent der beteiligten Klima-Haushalte an, »nie« oder »so gut wie nie« Lebensmittel in den Müll zu werfen, waren es nach dem Versuch 43 Prozent.

Fazit: Die verhaltensorientierte Klimaberatung ermöglicht Nutzungsmuster und Konsumententscheidungen zu verändern. Auch klimaschädliche Routinen und Hemmnisse des Alltags konnten kritisch in Augenschein genommen und teilweise aufgelöst werden. Die Klima-Haushalte konnten eigene Erfahrungen mit der Veränderung von Alltagsroutinen sammeln und einen direkten Bezug zur eigenen Lebens- und Haushaltssituation mit den Themen Ernährung, Mobilität, Energie und Konsum herstellen. Mit der aufsuchenden »Klimaberatung vor Ort« wurde ein dialogischer Lern- und Erfahrungsraum geschaffen, der Bürgern eine »Gebrauchsanweisung« für den praktischen Klimaschutz liefert.

Die verhaltensorientierte und aufsuchende Klimaberatung kann ein erfolgversprechender Baustein für kommunale Klimaschutzkonzepte darstellen. Zugleich bietet sie die Chance für mehr Bürgerbeteiligung und Kommunikation rund um das Thema Klimaschutz. Nach ersten positiven Erfahrungen aus dem Forschungsprojekt KlimaAlltag scheint es lohnenswert, diesen Ansatz in einem Pilotprojekt für die Beratungspraxis weiterzuentwickeln.

Anmerkungen

¹ KlimaAlltag ist der Kurztitel für das Projekt »Klimawandel und Alltagshandeln: Potenziale, Strategien und Instrumente für CO₂-arme Lebensstile in der Null-Emissions-Stadt« und ist ein Verbundprojekt von: Institut für sozialökologische Forschung (ISOE), Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW), Universität Graz, Institut für Soziologie und der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Das Projekt

wurde vom Bundesforschungsministerium (BMBF) im Rahmen des Programms »Sozial-ökologische Forschung« gefördert.

² Ausführliche Beschreibungen des Feldversuchs und der Ergebnisse finden sich auf der Projekthomepage unter: www.klima-alltag.de/downloads.

³ Vgl. auch Broschüre »99 Wege Strom zu sparen« im Internet unter www.vz-nrw.de/99wege.



Bernhard Burdick
Leiter der Gruppe Ernährung der
Verbraucherzentrale NRW

Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: bernhard.burdick@vz-nrw.de



Isabelle Mühleisen
Diplom-Ökotrophologin in der
Gruppe Ernährung der Verbraucher-
zentrale NRW

Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: isabelle.muehleisen@vz-nrw.de



Sabine Klein
Diplom-Ökotrophologin in der
Gruppe Ernährung der Verbraucher-
zentrale NRW

Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: sabine.klein@vz-nrw.de



Frank Waskow
Diplom-Ernährungswissenschaftler
in der Gruppe Ernährung der
Verbraucherzentrale NRW

Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: frank.waskow@vz-nrw.de