

Pressemitteilung 127/2005

Große Friedberger Straße 13-17  
60313 Frankfurt am Main  
Fax: 069-972010-50  
E-Mail: [vzh@verbraucher.de](mailto:vzh@verbraucher.de)  
[www.verbraucher.de](http://www.verbraucher.de)

## Mehr Durchblick beim Fleischeinkauf Ratgeber der Verbraucherzentralen gibt Orientierungshilfe

*Frankfurt/M., 29.11.2005.- Was passieren kann, wenn beim Fleischkauf nur noch auf den Preis und weniger auf Qualität geachtet wird, zeigen unter anderem die jüngsten Fleischskandale. Verbraucherschützer fordern mehr Transparenz am Fleischmarkt sowie eine verbesserte Informations- und Kennzeichnungspflicht. Aus dem aktuellen Ratgeber der Verbraucherzentralen „Fleisch. Iss gut!“ erfahren Interessierte nun, wofür Marken und Siegel stehen. In einer bundesweiten Markterhebung haben die Verbraucherzentralen die Richtlinien von überregionalen Markenfleisch- und Gütesiegelprogrammen für Rind, Schwein, Huhn und Pute analysiert.*

Mit dem 42-Seiten starken Kurzratgeber „**Fleisch. Iss gut!**“ können Verbraucher die Qualitätsunterschiede beim Fleischkauf von Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch besser erkennen. Er erklärt, was Marken bedeuten und wofür Siegel stehen, denn allzu oft sind die Erzeugungsqualitäten der Fleischproduktion nicht nachvollziehbar. Mit einem persönlichen Marktcheck im Anhang des Kurzratgebers kann sich der Verbraucher die Fleischmarken herausuchen, die er haben möchte.

„Viele Verbraucher wollen nicht einfach nur „Fleisch“ kaufen, sondern beim Einkauf zum Beispiel die artgerechte Tierhaltung fördern, regionale Betriebe unterstützen und sicher sein, dass ihr Fleisch strengen Kontrollen unterliegt“, erläutert Hartmut König von der Verbraucherzentrale Hessen. „In der Broschüre haben wir deshalb die Ergebnisse einer bundesweiten Markenfleisch- und Gütesiegelprogrammerhebung der Verbraucherzentralen abgebildet. Leider ließen sich nicht alle Hersteller in die Karten schauen“, bedauert der Ernährungsexperte. Ein Viertel der angeschriebenen Hersteller verweigerte den Verbraucherschützern jede Information – die Broschüre nennt Ross und Reiter.

Bei den Markenfleisch- und Gütesiegelprogrammen handelt es sich um ein äußerst uneinheitliches Marktsegment mit Programmen sehr unterschiedlicher Größenordnungen und Erzeugungsrichtlinien. Da lediglich die rechtlichen Mindestanforderungen der Tierhaltung sowie die ökologische Tierhaltung gesetzlich definiert sind, bleiben Anpreisungen besonderer Erzeugungsformen weitgehend unverbindlich. Eine Kennzeichnungspflicht für die Fleischarten von Rind, Schwein, Huhn und Pute - ähnlich wie bei den Eiern - muss europaweit eingerichtet werden.

Verbraucher brauchen verlässliche und verständliche Orientierungshilfen für den Kauf von Fleisch aus besonderen Erzeugungsformen. Nur bei aussagekräftigen und kontrollierten Kennzeichnungen und Werbeaussagen wird eine bewusste Kaufentscheidung möglich. Ob Bauernglück, Erlenhof oder Landjuwel, derartige Siegel und Zeichen spiegeln Fleisch von glücklichen, tiergerecht gehaltenen Tieren vor. Belege hierfür gibt es nicht. Deshalb müssen die Anbieter nach Meinung der Verbraucherschützer künftig rechtlich verpflichtet werden, entsprechende Auskünfte an die Verbraucher weiter zu geben - beispielsweise über das seit Jahren geforderte Verbraucherinformationsgesetz -.

### **Die Markterhebung**

Insgesamt 69 Anbieter von überregionalen Markenfleisch- und Gütesiegelprogrammen für Rind, Schwein, Huhn und Pute wurden von den Verbraucherzentralen unter die Lupe genommen. Davon verweigerten 17 Programmträger jegliche Auskunft und weitere 18 sagten aus nachvollziehbaren Gründen ab.

Zur besseren Transparenz für den Verbraucher wurden die Schwerpunkte der Programme aus den zugesandten Richtlinien ermittelt und folgenden Kategorien zugeordnet:

- Kontrollierte Qualität
- Regionale Herkunft
- Extensive Erzeugung
- Besonders tiergerechte Erzeugung
- Ökologische Erzeugung

Die Einteilung basiert auf einem umfangreichen Kriterienkatalog der Verbraucherzentralen. Die einzelnen Kategorien stehen dabei gleichberechtigt nebeneinander. Über alle Tierarten hinweg fällt auf, dass von den 96 geprüften Programmen die größte Angebotsvielfalt mit 54 Programmen im Öko-Bereich zu verzeichnen ist. Beim „konventionellen“ Angebot setzen 30 Programme Schwerpunkte auf „Kontrollierte Qualität“. Der Kategorie „Regionale Herkunft“ wurden 26 Programme zugeordnet. Die „konventionellen“ Programme mit den Schwerpunkten „Extensive Erzeugung“ und „Besonders tiergerechte Erzeugung“ sind mit insgesamt 14 Vertretern deutlich in der Minderheit.

Die Verbraucherinformation „**Fleisch. Iss gut!**“ gibt es zum Abholpreis von 2,00 EUR in allen Beratungsstellen der Verbraucherzentralen.

Für zusätzlich 1,50 EUR bei Einzelversand, also für insgesamt 3,50 EUR, kommt sie – mit Rechnung – auch ins Haus.

Bestellungen in Hessen an: Verbraucherzentrale Hessen e.V.,

Große Friedberger Straße 13-17, 60313 Frankfurt am Main

Bestell-Telefon: 069-972010-30

Bestell-Fax: 069-972010-40

E-Mail: [infodienst@verbraucher.de](mailto:infodienst@verbraucher.de)

[www.verbraucher.de](http://www.verbraucher.de)

Den umfangreichen Untersuchungsbericht finden Fachleute auf den Internetseiten der Verbraucherzentralen. In Hessen unter [www.verbraucher.de/ernaehrung](http://www.verbraucher.de/ernaehrung) .

Frei zum Nachdruck, Belegexemplar erbeten.