

Die Wahrheit hinter den Bio-Siegeln

Vegetarier und Veganer sind auf dem Vormarsch? Möglich, der Fleischkonsum jedenfalls ist hierzulande in den vergangenen Jahren fall messbar zurückgegangen. Trotzdem kann der Großteil der Deutschen einem saftigen Stück Fleisch nicht widerstehen. Mehrere Millionen Tonnen stellen die deutschen Schlachthöfe jährlich her. Bilder aus Schlachthöfen wollen wir aber bitteschön nicht sehen. **Niemand mag sich schließlich vorstellen, dass täglich durchschnittlich allein rund 165.000 Schweine im Schlachthof enden.**

Die Art und Weise der Massentierhaltung und die damit verbundenen Auswirkungen auf Umwelt und Klima schmecken ebenfalls nicht jedem. **Dabei wären einer Umfrage des Landwirtschaftsministeriums zufolge mehr als 80 Prozent der Deutschen bereit, höhere Preise für Fleisch zu zahlen.** Wenn es hilft die Haltung der Tiere zu verbessern

Armes Schwein

Derzeit sieht das typische Leben eines Mastschweins noch so aus: Aufzucht in einem engen Massenstall, wo es Schwarte an Schwarte mit anderen Leidensgenossen lebt. Die einzige Beschäftigung: Fressen, bis es dick und fett ist. Ist das Zielgewicht erreicht – also nach rund sechs Monaten – geht's dann schon ab zum Schlachter. Im schlechtesten Fall wird es dazu auch noch durch halb Europa transportiert. **Das ist nicht nur unwürdig, sondern obendrein ziemlicher Stress.** Faktoren, die sich auch auf die Fleischqualität auswirken. Leider lässt sich an der Fleischtheke beim Metzger oder im Supermarkt kaum feststellen, wie die Tiere gehalten wurden.

Auch die „verschärfte“ EU-Regelung, nach der seit 2015 das Etikett von verpacktem Fleisch von Schwein, Geflügel sowie

Schafen und Ziegen darüber informieren muss, in welchem Land beziehungsweise in welchen Ländern die Tiere aufgezogen und geschlachtet wurden, hilft nicht weiter. **Denn Fleischerzeugung „in Deutschland“ bedeutet noch lange nicht „artgerechte Haltung“.**

Außerdem bezieht sich der Ausweis der Herkunftspflicht nur auf unverarbeitetes Fleisch. Importiertes Fleisch landet jedoch oft verarbeitet in Form von Wurst oder Fertiggerichten bei uns. Bei solchen Produkten ist es also so gut wie unmöglich, die Herkunft des Fleisches zu erfahren. Selbst auf Bio-Siegel darf man sich nicht blind verlassen, denn Lebensmittelskandale haben gezeigt, dass nicht immer drin ist, was draufsteht.

Wer Bio kauft, geht auf Nummer sicher, dass es den Tieren gut ging, oder? Die Wahrheit hinter den vielen Bio-Siegeln ist eine andere. Das Wohl der Tiere spielt nicht immer die größte Rolle. **ZASTER erklärt, auf welches Siegel man sich verlassen kann – und auf welches eben nicht.**

EU Bio Siegel

Dahinter steckt: [die Europäische Union](#). Das deutsche Siegel wird aufgrund des hohen Bekanntheitsgrads von vielen Herstellern parallel weiterverwendet.

Das verspricht es: Bio-Tierhaltung sieht grundsätzlich für alle Tierarten eine artgemäße Tierhaltung vor – inklusive Auslauf, Weidegang oder dem Verbot von (ausschließlichen) Spaltenböden und Käfigen sowie von präventiven Antibiotika-Gaben. Aber: Die Fütterung mit gentechnisch verändertem Futter ist erlaubt. Und wie die Tiere gehalten werden ist nicht eindeutig vorgeschrieben. So ist etwa die Enthornung nicht geregelt.

Fazit: Für bewusste Fleischesser der Mindeststandard. Bei entsprechend ausgezeichnete Ware kannst du sicher sein, dass

das Tier nicht in Massentierhaltung gehalten wurde. Nichtsdestotrotz stammt das Fleisch aus industrieller Tierhaltung.



Bioland

Dahinter steckt: [6000 Erzeuger-Betriebe](#) und rund 1000 Partner aus Herstellung und Handel.

Das verspricht es: Die Bioland-Betriebe setzen auf eine Kreislaufwirtschaft ohne synthetische Pestizide und chemisch-synthetische Stickstoffdünger. Die Themen Tierwohl und Regionalität werden großgeschrieben. Durch stetigen Weidegang sollen die Tiere etwa ihr Immunsystem stärken. Aber: Auf Antrag dürfen die Rinder enthornt werden.

Fazit: Empfehlenswertes Siegel.



Bioland

Naturland

Dahinter steckt: Rund [2600 Mitglieds-Betriebe](#) in Deutschland – und dazu ca. 38.000 auf der ganzen Welt.

Das verspricht es: Natur, Tier und Mensch im Einklang und die Erzeugung besonders nachhaltiger Lebensmittel. Dazu hat der Verband strenge Richtlinien festgelegt, angefangen bei der Saatgutauswahl über Mindestschlachtalter bis hin zum Tierzukauf. Erlaubt sind aber beispielsweise das Kupieren von Schwänzen, das Abkneifen von Zähnen und das Einziehen von Nasenringen.

Fazit: Besser als das Bio-Siegel der EU ist Naturland allemal.



Demeter

Dahinter steckt: 1500 [Mitglieds-Betriebe](#) aus Deutschland sowie 5000 weitere internationale Betriebe.

Das verspricht es: Demeter ist in Bezug auf die Richtlinien bei der Tierhaltung besonders streng. Die Betriebe haben sich der „biologisch-dynamischen“ Landwirtschaft verpflichtet. Konkret bedeutet das: Der gesamte Bauernhof verschreibt sich der Biowirtschaft. Das bedeutet unter anderem: Artgerechte Tierhaltung ist Pflicht. Und das Tierfutter muss zu einhundert Prozent biologischer Herkunft sein und zur Hälfte vom eigenen Hof stammen. Die schmerzhafteste Entfernung von Hörnern ist verboten, genau wie genetisch hornlose Rinderrassen.

Fazit: Das „beste“ der Bio-Siegel. Nur sich selbst vor Ort bei Bauern von den Gegebenheiten zu überzeugen, gibt noch mehr Sicherheit.



Fazit

Das Bio-Siegel der EU ist besser als nichts. Wer beim Kauf im Supermarkt, Bioladen oder beim Metzger aber tatsächlich Wert auf artgerechte Haltung legen will, achtet auf Produkte, die zusätzlich ein Zeichen eines der großen Anbauverbände tragen.