

Handelsketten verabschieden sich von Fleisch der untersten Haltungsform

Mülheim an der Ruhr. Fleisch aus der untersten Haltungsformstufe wird es für die Kunden vieler Supermärkte und Discounter in Deutschland bald nicht mehr zu kaufen geben. Denn der Lebensmittelhandel setzt immer stärker auf Fleisch mit etwas besseren Tierhaltungsbedingungen – insbesondere bei den Eigenmarken, die einen großen Teil des Angebots ausmachen.

Ob Schwein, Rind oder Geflügel: Aldi Süd hat angekündigt, ab Mitte Januar kein Eigenmarkenfrischfleisch der niedrigsten Haltungsform 1 mehr anzubieten. Ausgenommen sind Markenartikel und internationale Spezialitäten. Auch Rewe und Penny wollen dann mindestens auf Haltungsform 2 umgestellt haben. Lidl hatte sich dieses Ziel für Ende Februar 2026 gesetzt – und im wesentlichen bereits erfüllt, wie eine Sprecherin mitteilte.

Aldi Nord, Kaufland, Edeka und Netto gaben sich etwas bedeckter. Bei Schwein und Geflügel sei man bereits auf höhere Haltungsformen umgestiegen. Ziele für einen Komplettumstieg ihrer Eigenmarken nannten die Händler auf Anfrage aber nicht. Heißt: Frisches Rindfleisch der untersten Stufe findet sich in den Kühlregalen dieser Geschäfte noch. Aldi Nord begründete das unter anderem mit dem knappen Angebot an Fleisch aus höheren Haltungsformen. Außerdem seien die starken Preissteigerungen bei Rindfleisch der vergangenen Monate eine große Herausforderung. Man bemerke unter anderem eine spürbare Preissensibilität bei den Kunden, teilte ein Sprecher mit.

Umstieg bis 2030

Das übergeordnete Ziel der Händler steht aber: Bis 2030 wollen die großen Ketten das gesamte Frischfleischangebot ihrer Eigenmarken in Deutschland vollständig auf Stufe 3 und höher umstellen. Vorausgesetzt, es gibt genug Ware, wie die Unternehmen immer wieder betonen. Den Schritt hatten Aldi Nord und Süd im Juni 2021 zuerst angekündigt.

Die Haltungsform ist ein freiwilliges Kennzeichnungssystem für Fleisch und verarbeitete Produkte von Schwein, Rind und Geflügel. Es gibt fünf Stufen mit wachsenden Anforderungen an die Tierhaltung. Bei Stufe 3 haben Tiere mehr Raum und Frischluftkontakt, bei Stufe 4 Auslaufmöglichkeiten im Freien, die Stufe 5 entspricht den Standards für Biolebensmittel.

Der Abschied vom sogenannten Billigfleisch ist nur eine Zwischenetappe auf dem Weg, den viele Handelsketten bereits vor Jahren eingeschlagen haben. Dennoch sieht Marketingprofessor Stefan Rohrbach von der Hochschule der Medien in Stuttgart darin einen Erfolg: »Kundinnen und Kunden kaufen damit automatisch Fleisch, das über dem Mindeststandard liegt. Ein Schritt, der Nachhaltigkeit im Alltag greifbar macht.« Wichtig sei jedoch zu verstehen, was

die höheren Haltungsformen bedeuten. Zum Beispiel, dass die Tiere mehr Platz haben und unter besseren Bedingungen leben. »Nur dann erkennen Verbraucher auch einen wirklichen Fortschritt.«

»Minischnitt« beklagt

Kritik übte die Verbraucherorganisation Foodwatch. Der Verzicht auf Haltungform 1 sei nur ein Minischnitt mit kosmetischen Verbesserungen, sagte Geschäftsführer Chris Methmann. »Auch in Haltungsstufe 2 sind beispielsweise Mastschweine eingepfercht auf einer Fläche, die kleiner ist als ein Quadratmeter, die Tiere haben nur ein paar lächerliche Quadratzentimeter mehr Platz als in Stufe 1.«

Für viele Verbraucher spielt Tierwohl eine wichtige Rolle. 44 Prozent der Menschen nehmen Produkte mit höherer Haltungform als gesünder wahr, wie eine Umfrage des Meinungsforschungsinstituts Yougov zeigt. Wie aus dem 2024 veröffentlichten Ernährungsreport des Bundeslandwirtschaftsministeriums hervorgeht, wünschen sich 92 Prozent bessere Tierhaltungsbedingungen, 84 Prozent sind die entsprechenden Angaben auf der Verpackung wichtig.

Kosten steigen

Konsumenten dürften den Umstieg weiter zu spüren bekommen: Fleisch aus höheren Stufen bedeutet einen höheren Produktionsaufwand für die Landwirte und ist daher kostspieliger. Bereits in den vergangenen Jahren sind die Preise deutlich gestiegen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamts kostete Rinderhackfleisch im September gut 70 Prozent mehr als im Jahr 2020, Schweinehack 60 Prozent und frisches Geflügelfleisch 45 Prozent. Der Preisanstieg hängt jedoch nicht allein mit dem Haltungswechsel zusammen, sondern auch mit gestiegenen Kosten für Energie, Futter, Löhne und Logistik.

Bei Fleisch im Supermarkt gab es zuletzt Bewegung zu Produkten mit besseren Tierhaltungsbedingungen. Bei Schweinefleisch aus dem Selbstbedienungsregal kamen nach letzten Daten für 2023 noch 1,5 Prozent aus der untersten Stufe 1. Von Puten und Hähnchen gab es im Kühlregal der Trägergesellschaft zufolge kein Fleisch aus der untersten Haltungform mehr. In diesem Bereich dominierte die Stufe 2 (»Stallhaltung plus«) mit Anteilen um die 90 Prozent.

Bei Rindfleisch stammten 2023 hingegen noch mehr als drei Viertel aus Stufe 1. Die Formen 3 und 4 machten ein Fünftel aus. Die Daten beziehen sich auf Frischfleisch und Zubereitungen wie Hackfleisch der Eigenmarken, die einen Großteil des Angebots ausmachen. (dpa/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/511225.tierwohl-und-ernaehrung-handelsketten-verabschieden-sich-von-fleisch-der-untersten-haltungsform.html>