

Neues Siegel für ein besseres Tierwohl

Mehr Kriterien und mehr Transparenz soll das in Erkelenz entwickelte Label erreichen. Vertrauen hat Priorität.

VON SIMONE THELEN

ERKELENZ Als Cem Özdemir vor gut einer Woche sein neues Konzept für ein staatliches Schweinefleisch-Label veröffentlicht hat, waren die Landwirte deutschlandweit sehr gespannt. In fünf Haltungsstufen – von den gesetzlichen Mindeststandards bis zur Bioqualität – will der Minister für Ernährung und Landwirtschaft mehr Transparenz und einen Schritt hin zu mehr Tierwohl schaffen.

Über das neue Konzept ist Max Esser, Geschäftsführer von Wurstspezialitäten Esser aus Erkelenz-Lövenich, sehr überrascht. Denn seiner Ansicht nach ist das neue System nicht ausreichend. Seit mehreren Jahren arbeitet Esser gemeinsam mit Experten an einem eigenen Label. Es soll offen sein für alle Landwirte und setzt, anders als das staatliche, auch die Tiergesundheit in den Fokus.

Max Esser: „Das neue Tierwohl-Punkte-Siegel beschäftigt sich mit der Frage des Tierwohls und der artgerechten Haltung. Und es zeigt, dass viele regionale Kleinbauern ein Engagement für ihre Tiere zeigen, das sogar mit dem Bio-Siegel vergleichbar ist.“



Wie misst man am besten das Tierwohl? Ein neues Siegel legt dazu 60 Kriterien zugrunde. Eines ist die Haltung im Freien.

FOTO: DPA

Unübersichtliche Lage

Nachdem sich jahrelang kaum jemand für die Form der Haltung von Schweinen interessiert habe, gebe es seit einigen Jahren einen regelrechten Dschungel aus Tierwohl-Labels. „Und der Verbraucher hat den Überblick verloren, und weiß gar nicht, was die einzelnen Siegel noch aussagen sollen. Ich habe festgestellt, dass die Menschen sich deshalb auch daran orientieren, wem sie vertrauen – und das ist der regionale Anbieter vor Ort.“

Vertrauen ist nicht alles, vor allem ist es nur schwer messbar. Darum hat sich Esser darauf konzentriert, in seinem Tierwohl-Siegel zahlreiche Kriterien zu definieren, für die in der Schweinehaltung Punkte vergeben werden. Je mehr Kriterien ein Landwirt in seiner Haltung berücksichtigt, desto besser. Je höher die Punktzahl, die er in den jeweiligen Kriterien erreicht hat, desto größer ist auch sein Einsatz in diesem Bereich.

Verzicht auf Antibiotika

Das Fleisch, das Max Esser in seinen 24 Filialen anbietet, ist nicht Bio-zertifiziert, sondern dürfte nach dem neuen gesetzlichen System lediglich die Haltungsform 4 ausweisen. „Das liegt daran, dass bei Bio zum Beispiel die Freilandhaltung vorgeschrieben ist, die viele Landwirte aber kaum leisten können. Schon allein deswegen, weil sie für

einen entsprechenden Umbau keine Baugenehmigung bekommen können.“

Dass viele Schweinehalter aber bei anderen Kriterien sogar deutlich mehr für das Tierwohl bieten als bei der Haltungsform 4, vergleichbar oder sogar besser als beim Bio-Siegel, könne bisher nicht abgebildet werden.

Zwei Beispiele: Bei Fleisch der höchsten Haltungsstufe 4 sind Transporte zum Schlachter von bis zu 24 Stunden Dauer erlaubt. „Das möchten wir unseren Schweinen nicht zumuten“, sagt Esser, der auf Regionalität setzt und deshalb nur Fleisch von Landwirten aus dem Umfeld vermarktet. Über dieses Kriterium könnten sich zudem auch kleine, regionale Metzgereien profilieren, die noch selbst schlachten.

Beim Bio-Label sei es außerdem erlaubt, in der Aufzucht Antibiotika einzusetzen, abgesehen von einem gewissen Zeitraum vor der Schlachtung. „Aber wofür benötigen Schweine, die im Durchschnitt sieben Monate alt werden, Antibiotika? Entweder für ein schnelleres Wachstum oder weil

sie aufgrund ihrer Haltung so vielen Keimen ausgesetzt sind.“ Darum sollen auch für den Verzicht auf Antibiotika in der Aufzucht Punkte im neuen Tierwohl-Punkte-Siegel vergeben werden.

„Man sollte das neue Siegel nicht falsch verstehen“, sagt Max Esser, „denn ich möchte das bestehende System, vor allem das Bio-Label nicht schlechtreden. Ich bin ein großer Fan von Bio und grundsätzlich der Meinung, dass man entweder hochwertiges Fleisch kaufen oder ansonsten besser vegan leben sollte.“

Um nun auch Landwirten, denen es nicht möglich ist, alle Voraussetzungen für ein Bio-Label zu erfüllen, die Möglichkeit zu geben, Punkte in anderen Bereichen, in denen sie sogar deutlich mehr bieten, als das Label vorschreibt, auszugleichen, hat

Esser das Tierwohl-Punkte-Siegel entwickelt.

Selbst setzt er bei seinen Landwirten auf eine Haltung auf Stroh. „Schweine sind Wühltiere. Sie haben Spaß daran, im Stroh nach Essen zu suchen oder zu spielen. Darum bin ich davon überzeugt, dass ein Schwein, das zwar vielleicht nicht in einem offenen Stall lebt, ein Vielfaches des vorgeschriebenen Platzes zur Verfügung hat und dazu im hohen Stroh wühlen kann, statt auf Spaltenböden zu stehen, mindestens genauso glücklich sein kann wie ein Bio-Schwein.“

Auch Landwirte, deren Fleisch bereits den Bio-Standard erfüllen, könnten mit dem Tierwohl-Punkte-Siegel sichtbar machen, wenn sie noch deutlich mehr leisten, als das Label vorschreibt. Esser: „Das war bislang nicht möglich, ist jetzt aber durch mehr Kriterien und höhere Punktzahlen deutlich abbildbar.“

Seit Montag wird das Tierwohl-Punkte-Siegel in den Filialen von

Wurstspezialitäten Esser beworben. Es sei aber offen für alle Landwirte in Deutschland, die sich des Labels bedienen wollen, um ihren Kunden gegenüber noch transparenter zu sein.

„Bisher ist es eine private Initiative, aber sobald wir 20 Landwirte registriert haben, werden wir ein Gremium bilden, um das Siegel weiter zu entwickeln. Bisher ist unsere höchste Bewertung eine 10+, aber das Siegel soll nach oben flexibel bleiben, damit Landwirten, die sich noch mehr für ihre Schweine einsetzen, auch eine höhere Bewertung möglich bleibt.“

Regional und nachhaltig

Ob nun der Verbraucher dieses System auch akzeptiert, sei eine spannende Frage. „Darum ist für uns das Vertrauen in unsere regionalen Produkte auch so wichtig. Wir brauchen kein importiertes Bio-Fleisch aus Spanien oder Rindfleisch aus Südamerika. Die regionale Produktion ist da viel nachhaltiger, auch wenn sie die Bio-Kriterien vielleicht nicht erfüllt.“

Im ersten Monat der Einführung seines Siegels will sich Esser auf die Reaktionen der Kunden konzentrieren und dann bei Metzgereien und Landwirten die Werbetrommel rühren. Den Wettbewerb der Zukunft stellt sich Esser so vor, dass es nicht

mehr darum geht, wer Stufe 4 möglichst billig anbieten kann, sondern wer die höchste Tierwohlstufe zum besten Preis liefert. „Warum sollte der Verbraucher zu Fleisch aus Haltungsform 4 greifen, wenn er auch die Tierwohl-Stufe 10+ haben kann?“

Das Ziel von Essers Initiative sei es nicht, dass alle Menschen wieder mehr Fleisch essen. Im Gegenteil müsse der Konsum weniger werden, dafür aber regionaler und damit möglichst CO₂-neutral. „Wer zum Beispiel kein importiertes Bio-Soja verfüttert, aber dafür auf traditionelle Fütterung zum Beispiel mit alten Brötchen oder der rheinischen Ackerbohne setzt, kann trotzdem ein hochwertiges Fleisch anbieten. Das ist nicht in Bio-Qualität machbar, aber dafür nachhaltig und tierwohlorientiert.“

Die Vermarktung der Zukunft wünscht sich Esser zudem nicht mehr im Discounter, sondern wieder in lokalen Metzgereien oder – „noch besser“ – in eigenen Hofläden. „Nur so schaffen wir es, ein maximal erreichbares Tierwohl zu gewährleisten und Fleisch ohne ein schlechtes Gewissen essen zu können. Wir sind eine Wohlstandsgesellschaft, wir kennen seit 70 Jahren Bio, und trotzdem quälen wir unsere Tiere. Damit muss Schluss sein. Das neue Punktesiegel soll das Tierwohl revolutionieren.“



Max Esser hat ein neues Tierwohl-Punkte-Siegel entwickelt, das seit Montag auf dem Markt ist.

FOTO: DIRK REIFLAND

ZUM THEMA

Mehr als 60 Kriterien werden berücksichtigt

Max Esser, der gemeinsam mit seinem Vater Karl-Heinz den 1979 gegründeten Familienbetrieb Wurstspezialitäten Esser führt, war 2015 als Entwicklungshelfer in Tansania. Dort arbeitete er an Lösungen, bestehende Hürden der Bio- und Fair-Trade-Zertifizierungen für afrikanische Kleinbauern aus dem Weg zu schaffen. Er weiß daher um die Notwendigkeit eines transparenten Siegels, welches alle vor Ort gegebenen Kriterien berücksichtigt.

Mehr als 60 Tierwohl-Kriterien (Beispiele: Einhaltung einer guten Tiergesundheit, Haltung ohne Antibiotika, kurze Wege zum Schlachthof, robuste Rassen, Stroheinstreu zum artgerechten Wühlen und Spielen, besseres Außenklima durch Offenfronten, gesundes Superfood im Futter) sind im neu entwickelten Tierwohl-Punkte-Siegel berücksichtigt.

„Daraus ergibt sich die jeweilige Bewertung, die für den Endverbraucher das tatsächliche Tierwohl transparent darstellt und erkennbar macht“, so Esser.