Supermarkt-Check: Kaum Transparenz an der Fleisch-Bedientheke

Ergebnis des Greenpeace-Checks zu Tierhaltungskennzeichnung an den Frischfleisch-Bedientheken im Lebensmitteleinzelhandel



Zusammenfassung: Der Bedientheken-Check

Ein Großteil des deutschen Lebensmitteleinzelhandels hat 2019 eine einheitliche freiwillige Fleischkennzeichnung mit dem Namen Haltungsform (HF) für Frischfleisch-Produkte der Eigenmarken eingeführt. So soll für die Verbraucher:innen transparent gemacht werden, aus welcher Art von Tierhaltung das Fleisch stammt. Das klappt im Selbstbedienungsbereich einigermaßen gut, aber gerade an den eher prestigeträchtigen Bedientheken tappen die Kund:innen oft weiterhin im Dunkeln, wenn sie erfahren möchten, aus welcher Tierhaltung der Schweinebraten oder das Rinderfilet stammen. Das zeigt eine stichprobenartige Recherche von Greenpeace im Februar und März 2021 in bundesweit 99 Filialen von Kaufland, Edeka und Rewe.

Kaufland hatte als einziges Unternehmen in der Vergangenheit angekündigt, auch das Frischfleisch an der Bedientheke zu kennzeichnen, Rewe versprach dies bis 2022 umzusetzen. Edeka antwortete, dass damit begonnen wurde, die Haltungsform auch an den Bedientheken auszuloben, mittels Aufsteller oder über Info-Terminals. Der Aufwand sei für eine eindeutige Kennzeichnung für lose Thekenware aber "ungleich höher ist als für SB-verpackte Artikel". Aus der Greenpeace-Recherche geht hervor, dass Supermärkte frisches Fleisch an den Bedientheken in der Regel nicht ausreichend mit der Haltungsform kennzeichnen. Selbst bei Kaufland, dessen Unternehmenszentrale Greenpeace gegenüber im Herbst 2020 noch mitgeteilt hat, alles an der Theke zu kennzeichnen, hapert es mit der Transparenz an der Bedientheke erheblich. In den meisten Fällen werden bei Edeka, Rewe und Kaufland nur sporadisch Preisschilder mit der HF versehen oder es befindet sich eine allgemeine Information an der Theke, die aber keinen Aufschluss darüber gibt, wie die Tiere für Schnitzel oder Steak gehalten wurden.

Insgesamt wurden nur in 22 Filialen von insgesamt 99 besuchten Bedientheken zumindest einzelne Produkte gekennzeichnet angeboten. An 77 Bedientheken haben Greenpeace-Ehrenamtliche also keinerlei schriftliche Kennzeichnung, z.B. auf dem Preisschild gefunden, die sich direkt auf das Produkt bezog. Das überraschte auch nicht wirklich bei Märkten wie Rewe und Edeka, die sich zu einer Kennzeichnung an der Theke bisher nicht verpflichtet haben. Es wäre daher aber zumindest zu erwarten gewesen, dass auf Nachfrage beim Fleischfachpersonal Kund:innen die gewünschten Informationen zur Tierhaltung erhalten. Die mündliche Auskunft war leider in den meisten Fällen unzureichend. Die Schulung des Verkaufspersonals in Bezug auf Tierhaltung war der Unternehmensführung offensichtlich bisher nicht wichtig: In der Regel wussten die Verkäufer:innen hinter der Theke zwar, dass es die Haltungsform-Kennzeichnung gibt. In 11 Filialen schienen die Mitarbeiter:innen aber die Haltungsform gar nicht zu kennen, obwohl sie bereits vor zwei Jahren eingeführt wurde. In drei Viertel der Märkte, in denen Gespräche über die Unterschiede zwischen den Haltungsformen stattgefunden haben, konnten diese nicht oder nur teilweise erläutert werden. In 72 von 99 Märkten wurden die Haltungsformen dem ganzen Sortiment oder einzelnen Produktgruppen zugeordnet. Zwar ließen sich die Angaben nicht überprüfen, doch in 43 Fällen erschienen die Angaben unplausibel. Greenpeace hat die Zuordnung mit den Angaben aus Gesprächen mit Supermarkt-Zentralen und öffentlich zugänglichen Informationen auf Webseiten verglichen und bei der Bewertung, ob es sich um eine unplausible Erklärung handelt, miteinbezogen.

Fazit: Zwar schneidet Kaufland beim Bedientheken-Check etwas besser ab als Rewe und Edeka, insgesamt machen die Stichproben aber deutlich, dass bei Transparenz und Beratung an der Fleischtheke alle Märkte dringenden Nachholbedarf haben. Wenn die Kennzeichnung fehlt, sind Verbraucher:innen besonders auf die verlässliche Auskunft des Verkaufspersonals angewiesen.

Vorgehen

Greenpeace hat zwischen dem 12. Februar und 23. März 2021 die Haltungsform-Kennzeichnung und -Beratung an Frischfleisch-Bedientheken von **Edeka**, **Rewe** und **Kaufland** unter die Lupe genommen.

Dazu haben Mitglieder aus 27 Greenpeace-Ortsgruppen insgesamt 99 Märkte in 36 Städten und Orten im ganzen Bundesgebiet stichprobenartig besucht: 44 Edeka-, 44 Rewe- und 11 Kaufland-Filialen.

Greenpeace hat geschaut, welche **Supermärkte** frisches Fleisch in der Bedientheke mit den Haltungsformen 1 bis 4 bereits **kennzeichnen**.

Darüber hinaus wollte Greenpeace wissen, ob das Verkaufspersonal hinter der Theke die vier Haltungsformen kennt, die Unterschiede bei der Tierhaltung erklären kann und das Sortiment differenziert nach Fleischart den einzelnen Haltungsformen zuordnen kann.

Dafür wurden kurze **Gespräche** mit einzelnen Mitarbeiter:innen an der Theke geführt, wie dies auch Verbraucher:innen tun würden, die keine Kenntnisse zur Haltungsform haben. Anschließend wurden die wichtigsten Aspekte des Gesprächs in Form eines Gedächtnisprotokolls in einem Auswertungsformular festgehalten.

Die Ergebnisse im Überblick

Kennzeichnung, Beratungsgespräche, Zuordnung zur Haltungsform

Kennzeichnung

Die stichprobenartige Überprüfung von Greenpeace zeigt, dass das Frischfleisch-Sortiment in Bedientheken immer noch nicht umfassend mit der Haltungsform gekennzeichnet wird. Wenn an Bedientheken die Tierhaltung gekennzeichnet wurde, dann galt dies oft nur für einzelne Produktschienen oder gar nur einzelne Produkte.

Bei Kaufland wurde in sechs von elf Märkten gekennzeichnet, bei Rewe in sieben von 44 Filialen und bei Edeka in neun von 44 Märkten. Auffällig war, dass Schweinefleisch über alle Märkte hinweg am häufigsten mit einer Haltungsform-Ziffer ausgezeichnet wurde, während Geflügel sie am seltensten aufwies. Dabei ist zu beachten, dass die Kennzeichnung meistens nicht auf das ganze Theken-Sortiment bezog, sondern nur wenige Fleischsorten oder einzelne Fleischmarken-Programme wie z. B. Strohschwein, Bauernliebe und Hofglück (Edeka) oder Landbauern-Schwein (Rewe) betraf.

Die schlechteste Haltungsform 1 (HF 1 -Stallhaltung) wurde in keiner der besuchten Filialen in der Theke schriftlich angegeben. Bei Kaufland wurde ausschließlich Fleisch aus HF 3 gekennzeichnet, bei Rewe Fleisch aus HF 2 und HF 3 und bei Edeka Fleisch aus HF2, HF3 und HF 4. Hier zeigt sich ein großer Schwachpunkt der freiwilligen Branchenkennzeichnung: Händler:innen, die ihre Kund:innen nicht auf den schlechten Mindeststandard hinweisen möchten, lassen diese Kennzeichnung einfach weg. Sie umgehen damit eine wichtige Lenkungsfunktion für mehr Tierschutz. Oftmals wird Fleisch aus der schlechtesten Haltungsstufe zudem in den wöchentlichen Werbeprospekten mit Niedrigpreisen noch besonders dreist angepriesen.

Im regionalen Vergleich waren die meisten Filialen mit einer Haltungsform-Kenn-

Tabelle 1: Anzahl der Märkte, in denen mindestens ein Produkt gekennzeichnet wurde

| Kennzeichnung mit Haltungsform an Theke vorhanden | ja | Schwein | Rind | Geflügel |
|---|-----------------|--------------------------|----------------|------------------|
| Anzahl Filialen | | | | |
| 11 Kaufland | 6 (55 %) | 6 (HF3) | 4 (HF3) | 1 (HF3) |
| 44 Rewe | 7 (16%) | 7 (HF2+3) | 2 (HF2) | 3 (HF2+3) |
| 44 Edeka | 9 (20 %) | 9 (HF2, HF3, HF4) | 1 (HF3) | 0 |
| gesamt 99 | 22 | 22 | 7 | 4 |

zeichnung in Süddeutschland. Einzelne Produkte wurden von Greenpeace nur als gekennzeichnet gewertet, wenn ihnen vom Unternehmen schriftlich direkt auf dem Preisschild oder in der Produktbeschreibung eine HF zugeordnet wurde. In einigen Fällen befand sich ein Schild mit einem Markenfleischprogramm wie z.B. Strohschwein (Edeka) oder Landbauern-Schwein (Rewe) am Produkt. Ein zugehöriger Flyer verwies dann auf die entsprechende Haltungsform des Fleischprogramms. Allgemeine Flyer und Informationen zu den Haltungsformen, die dem Sortiment nicht zugeordnet werden konnten, haben wir als "nicht gekennzeichnet" gewertet. Eine ausschließlich mündliche Auskunft wurde als "nicht ausreichende" Kennzeichnung gewertet.

Beratungsgespräche

Haltungskennzeichnung ist bekannt:

In der Regel kannte das Verkaufspersonal die Bezeichnung Haltungsform. In 11 von 99 Filialen schienen die Mitarbeiter:innen allerdings nicht einmal zu wissen, dass es die Haltungsform-Kennzeichnung gibt:

viermal bei Rewe und siebenmal bei Edeka. Große Lücken bei Kenntnissen über die Haltungsform:

In 68 von insgesamt 91 Filialen wurden Unterschiede zwischen den Haltungsformen 1–4 an den Bedientheken gar nicht (36 Märkte) oder nur teilweise (32 Märkte) erläutert – oft nur in Bezug auf wenige oder einzelne Aspekte. Bei Rewe und Edeka war die Auskunft über die Unterschiede der verschiedenen Haltungsformen an den Bedientheken in über drei Viertel der Märkte recht spärlich bzw. ungenügend. Bei Kaufland gab es bei über der Hälfte der Märkte große Lücken bei den Kenntnissen zu den Haltungsformen.

In nur 23 von insgesamt 91 Märkten, in denen nach den Unterschieden zwischen den Haltungsformen gefragt wurde, konnten diese vom Verkaufspersonal zufriedenstellend erläutert werden. Dreimal wurden lediglich allgemeine Informationsblätter mit einer Beschreibung aller Haltungsformen gezeigt.

Zuordnung des Sortiments zur Haltungsform

In insgesamt 27 von 99 Filialen konnten die Haltungsformen dem Sortiment nicht zugeordnet werden. In allen anderen 72 Filialen wurde das Sortiment entweder ganz oder teilweise zugeordnet. Allerdings erschien Greenpeace die Zuordnung in 43 Fällen als unplausibel. So soll z.B. in 16 Märkten das Geflügel aus der HF 1 stammen, obwohl die Supermarkt-Zentralen Greenpeace gegenüber bereits 2020 die Auskunft gegeben haben, dass das verkaufte Geflügelfleisch (Hühner und Pute) zu fast 100 Prozent mindestens aus HF2 und besser angeboten wird oder gar wie bei Kaufland an der Theke zu hundert Prozent aus der HF 3 stammt. So hat das Fachpersonal in diesen Fällen entweder zum Nachteil der Unternehmen Auskunft gegeben oder die Angaben der Unternehmenszentralen stimmen nicht. Das Rindfleisch-Angebot gab es nach Auskunft der Zentralen bisher nur aus HF1 und HF4 oder in nur sehr wenigen großen Filialen bei z.B. Edeka auch in HF3. HF2 wurde bisher noch gar nicht angeboten. Bei der Beratung an der Theke wurde Rindfleisch aber häufig als Fleisch aus der HF 2 und HF 3 angepriesen. An einigen Theken hieß es zudem, das ganze angebotene Sortiment stamme pauschal aus einer der Haltungsformen (1, 2 oder 3) – bei Kaufland gehäuft HF 3, bei Edeka HF 2. Auch dies schien nicht immer plausibel. So hatte Kaufland Greenpeace gegenüber schriftlich 2020 die Aussage gemacht, Rindfleisch an der Theke stamme zu 90 Prozent aus der HF 1 und Rind aus der HF 3 sei gar nicht an der Theke im Angebot.

Tabelle 2 : Auswertung der Bedientheken-Beratung in Bezug auf die Unterschiede zwischen den Haltungsformen

| Unterschiede Haltungsform bekannt Anzahl Filialen | ja | nein | teils teils | nein und teils teils |
|---|-----------------|------------------|------------------|-------------------------|
| 11 Kaufland | 5 (46 %) | 2 (18 %) | 4 (36 %) | 6 (54 %) |
| 38 Rewe | 9 (24 %) | 14 (37 %) | 15 (39 %) | 29 (76%) |
| 42 Edeka | 9 (21%) | 20 (48 %) | 13 (31 %) | 33 (79 %) |
| 91 Märkte* | 23 Märkte | 36 Märkte | 32 Märkte | 68 Märkte |

*In acht weiteren Märkten wurde über die Unterschiede im Recherchegespräch nicht gesprochen. Diese fielen somit aus der Wertung heraus, weil nicht erkennbar war, ob den Verkäufer:innen die Unterschiede bekannt sind oder nicht.

Tabelle 3: Auswertung, ob das Fachpersonal das Sortiment an der Theke einer Haltungsform zuordnen konnte

| Haben Haltungsformen zum Sortiment zugeordnet Anzahl Filialen | ja* | nein | teils teils* | ja und teils teils* | davon un- plausibel |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------------|------------------------|
| 11 Kaufland | 7 (64 %) | 3 (27 %) | 1 (9%) | 8 (73 %) | 5 (62 %) |
| 44 Rewe | 21 (48 %) | 6 (14 %) | 17 (39 %) | 38 (87 %) | 18 (47 %) |
| 44 Edeka | 20 (45 %) | 18 (41 %) | 6 (14 %) | 26 (59 %) | 20 (69 %) |
| 99 Märkte | 48 Märkte | 27 Märkte | 24 Märkte | 72 Märkte | 43 Märkte |

Aufgeschlüsselt nach Händlern

^{*}Dass das Verkaufspersonal die Haltungsform an der Theke zugeordnet hat, heißt nicht, dass dies korrekt erfolgte. Häufig war dies unplausibel.

Warum kommt Greenpeace zu dem Schluss, dass ein Großteil der Antworten nicht plausibel erscheint?

Greenpeace zog hierfür die Auskunftsschreiben der Supermarktzentralen von 2020 zur Greenpeace-Supermarktabfrage sowie die Aussagen der Zentralen auf ihren Webseiten hinzu. Außerdem wurden Bedingungen zur Nutzung der Haltungsform von www.haltungsform.de miteinbezogen (siehe Info-Kasten).

Haltungsform

Hintergrund: Die Haltungsform darf nur genutzt werden, wenn die teilnehmenden Handelsunternehmen die Zulassung bei der Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH beantragen. Erforderlich ist ein Link zu einer öffentlich zugänglichen Internetseite, auf der die Kriterien und das Kontrollsystem des einzuordnenden Tierwohlprogramms abrufbar sind.

Bei Kaufland wird auf der Internetseite lediglich auf Schweinefleisch der Marke "Wertschätze" und Geflügel der Marke Nature&Respect mit der HF3 verwiesen. Bei Rindfleisch ist keine HF zu finden.

Edeka lobt Gutfleisch vom Schwein auf ihrer Internetseite mit der HF2 aus. Für Rind ist dort zu lesen: "Zertifizierungsstandard für 2 oder 3 bisher nicht vorhanden".

Auf der Seite der Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung findet man alle Siegel der Lebensmitteleinzelhändler, nach Haltungsform und Tierart sortiert: Hähnchen, Pute, Schwein und Rind/Milchvieh. Für Lammfleisch gibt es noch keine Kriterien.

www.haltungsform.de/im-ueberblick/

Falsche Angaben

Viele Verkäufer:innen konnten nicht nur das Sortiment nur unzureichend den Haltungsformen zuordnen, sondern gaben zusätzlich auch noch falsche Informationen in 20 Filialen.

Tabelle 4

| Anzahl Filialen | Falschangaben |
|-----------------|------------------|
| 11 Kaufland | 3 (27 %) |
| 44 Rewe | 10 (23 %) |
| 44 Edeka | 7 (16 %) |
| gesamt 99 | 20 (20 %) |

Beispiele für falsche oder irreführende Angaben, beruhend auf Gedächtnisprotokollen

Nach Rücksprache mit den Fleischproduzenten meinte die Mitarbeiterin, von den 4 Haltungsformen wäre HF 1 die beste und 4 die schlechteste. Weil sie nur HF 1 und HF 2 an der Theke hätten, wäre das hervorragende Qualität.

"Den Schweinen geht's

besser als uns!"

"Alles Rindfleisch stammt von irischen Freilandrindern."

In der Theke war Rindfleisch aber klar mit "Herkunft aus Deutschland" gekennzeichnet.

"Jedes Tier hat seinen

eigenen Stall."

"Das Fleisch kommt ganz normal vom

Bauernhof. Das ist alles normale Haltung."

Greenpeace-Forderungen

- Die Supermärkte müssen die freiwillige Kennzeichnung ausdehnen und auch auf alle Produkte der Bedientheke sowie verarbeitetes Fleisch und Tiefkühlprodukte anwenden.
- ▶ Statt viel Geld in das massive Bewerben von Billigfleischprodukten zu stecken, sollte der Lebensmitteleinzelhandel seine Mitarbeiter:innen besser schulen, so dass sie die Unterschiede zwischen den Haltungsformen kennen und die Kund:innen dazu informieren können.
- ▶ Fleisch aus tierschutzwidriger und umweltschädlicher Billigfleischproduktion (z.B. Schweinefleisch der HF1 und HF2 laut Greenpeace-Rechtsgutachten von 2017) sollten Supermärkte grundsätzlich – mit klarer Zeitangabe – aus dem Programm nehmen.
- Die Supermarktketten müssen zeitnah langfristige Verträge mit Landwirt:innen eingehen und sie fair bezahlen.
- ▶ Der Handel sollte aktiv über die Folgen der Billigfleischproduktion aufklären und die Werbung für Fleisch einstellen sowie mehr Alternativen anbieten und bewerben.