

# GREENPEACE-MARKTCHECK TEST “SCHWEINEFLEISCH”

NOVEMBER 2020

Infos über das Angebot und das Abschneiden der Supermärkte

## Inhalt des Tests

Der Greenpeace Marktcheck hat frisches Schweinefleisch in den Supermärkten unter die Lupe genommen. Beurteilt wurde beim Angebot, ob und wie viele Bio-Produkte es gibt und ob Fleisch aus so genannten Tierwohl-Projekten erhältlich ist. Bei diesen Projekten handelt es sich um konventionelle Schweinehaltung, bei dem die Tierhaltung über die gesetzlichen Mindeststandards hinausgeht. Das Fleisch hier kommt immer aus Österreich, die Tiere werden garantiert gentechnikfrei gefüttert, sie haben mehr Platz und Zugang zu einem Außenbereich. Bewertet wurde auch, aus welchen Ländern das Schweinefleisch im Zeitraum Jänner bis Juli 2020 in den einzelnen Supermärkte gekommen ist. Auch die Kennzeichnung wurde beurteilt, weil klare Informationen am Produkt den KonsumentInnen eine wichtige Orientierung beim Einkauf bieten und den Griff zu besserem Fleisch erst ermöglichen.

## Vier Kriterien im Test

Die Bewertung erfolgte anhand der folgenden Kriterien:

1. Vorbildliche Projekte, biologische und konventionelle Tierhaltung
2. Kennzeichnung und Herkunft
3. Angebot an biologisch hergestelltem Schweinefleisch
4. Angebot an garantiert gentechnikfrei hergestelltem herkömmlichen Schweinefleisch

## TESTSIEGER: INTERSPAR

Note „Befriedigend“ (55 %)

### Vorbildliche Projekte:

Mit „Tann schaut drauf“ bietet Interspar herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit besseren Haltungsbedingungen der Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung in ganz Österreich an. Sojafutter kommt vorwiegend aus dem eigenen Anbau und sonst von Donau Soja. Die Tiere haben hier doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben und Zugang zu Stroh, Vollspaltenböden sind verboten, zudem ist Zugang zu Außenbereich verpflichtend. Die Marke trägt das „AMA-Gütesiegel“ mit dem Zusatz-Modul „+ Mehr Tierwohl“, die Kriterien bei „Tann schaut drauf“ sind aber strenger als die Kriterien des AMA-Moduls.

**Greenpeace in Zentral- und Osteuropa**  
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien  
Telefon: +43 (0)1 545 45 80  
E-Mail: [service@greenpeace.at](mailto:service@greenpeace.at)

GREENPEACE

In der Steiermark gibt es bei Interspar zusätzlich auch Schweinefleisch von „Duroc“, einer speziellen Schweinerasse unter der Marke „Duroc Mühlenhof Tann“. Hier gelten die Kriterien des „AMA-Gütesiegels“ mit dem Zusatz-Modulen „+ Mehr Tierwohl“ und „+ Regionale Herkunft“. Zusätzlich ist „Tann Alp-Schwein“ in Vorarlberg für rund zwei Wochen nach dem Almbtrieb bei Interspar erhältlich.

Von „Spar Natur pur“ gibt es bei Interspar Fleisch in Bio-Qualität mit hohen Bio-Standards für Tierhaltung und Fütterung.

#### **Kennzeichnung und Herkunft:**

Ein Überblick über die Schweinefleisch-Programme findet sich auf der Spar-Webseite unter "Nachhaltigkeit" bei "Tierwohl-Initiativen" und „Frischfleisch“. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen und der Fütterung der Tiere gehen bei den oben beschriebenen Projekten in mehreren Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus.

Das gesamte Schweinefleisch bei Interspar stammt aus Österreich und wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert.

#### **Bio-Angebot:**

4 Bio-Artikel mit Schweinefleisch von „Spar Natur pur“ sind flächendeckend verfügbar. Bio-Produkte sind garantiert gentechnikfrei.

#### **Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:**

Bei Interspar gibt es 2 Produkte von „Tann schaut drauf“.

## **PLATZ 2: HOFER**

### **Note „Befriedigend“ (54 %)**

Mit „FairHof“ bietet Hofer Schweinefleisch mit besseren Haltungsbedingungen für die Tiere und garantiert gentechnikfreie Fütterung an. Die Kriterien gehen in vielen Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus (zum Beispiel doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, Verbot von Vollspaltenböden, verpflichtende Stroheinstreu und Zugang Außenbereich).

Unter „Zurück zum Ursprung“ gibt es bei Hofer in rund sieben Monaten Fleisch in Bio-Qualität mit den hohen Bio-Standards für Tierhaltung und Fütterung und seit Juli 2020 Bio-Schweinefleisch in einem Viertel der Filialen.

#### **Kennzeichnung und Herkunft:**

Hofer informiert seine KundInnen über die Inhalte der Fleisch-Projekte auf der Webseite von fairhof.at. Informationen zum Projekt finden sich auch auf der Webseite der Organisation!Zukunft Tierwohl!. Auf check-your-product.com können KundInnen die Herkunft aller Frischfleisch-Produkte und aller verarbeiteten Produkte mit einem Fleischanteil von mindestens fünf Prozent bis zum Land der Geburt des Tieres zurückverfolgen. Über Bio-Fleisch informiert Hofer auf der Seite von zueruckzumursprung.at. Hier können KundInnen die Herkunft aller Produkte bis zum Bauernhof zurückverfolgen. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen und der Fütterung der Tiere gehen bei den oben

#### **Greenpeace in Zentral- und Osteuropa**

Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien

Telefon: +43 (0)1 545 45 80

E-Mail: [service@greenpeace.at](mailto:service@greenpeace.at)

beschriebenen Projekten in mehreren Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus. Das „FairHof“-Fleisch ist AMA-zertifiziert. 90 bis 95 Prozent des Schweinefleisches bei Hofer stammen aus Österreich.

**Bio-Angebot:**

Fünf Bio-Produkte des Grillsortiments unter der Marke „Zurück zum Ursprung“ sind in der ganzen Sommersaison erhältlich. Ein weiteres auch in der Wintersaison ab Oktober. Seit Juli 2020 ist Bio-Schweineschnitzel bei eine Viertel der Filialen erhältlich. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

**Gentechnikfreies, herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch:**

7 „FairHof“-Produkte sind in den Hofer-Filialen im Standardsortiment und 9 weitere saisonal verfügbar; das entspricht einem Artikel-Anteil von rund 15 Prozent.

**PLATZ 3: MERKUR, EX AEQUO MIT M-PREIS****Note „Befriedigend“ (52 %)****Vorbildliche Projekte:**

Mit „Hofstädter Fair zum Tier“ hat Merkur ein herkömmliches Projekt für Schweine, bei dem die Tiere unter besseren Bedingungen gehalten und garantiert gentechnikfrei gefüttert werden. Die Kriterien gehen in vielen Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus (zum Beispiel doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, Verbot von Vollspaltböden verpflichtende Stroheinstreu und Zugang Außenbereich).

Merkur hat zwei Bio-Schweineprojekte „Ja! Natürlich Freilandschwein“ und „Ja! Natürlich Strohschwein“ mit hohen Bio-Standards für Tierhaltung und Fütterung. Beim Ja! Natürlich Freilandschwein haben die Schweine ständigen Weidezugang.

**Kennzeichnung und Herkunft:**

Informationen zum Bio-Schweinefleisch gibt es auf der Webseite von "Ja! Natürlich". Die Details für das Programm „Hofstädter Fair zum Tier“ für konventionelles Fleisch finden sich auf den Webseiten von Merkur, der Webseite fairzumtier.at sowie auf der Webseite von hofstädter.at. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen der Tiere gehen bei den oben beschriebenen Projekten in mehreren Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus.

Rund 60 Prozent des Schweinefleisches bei Merkur wird durch die AMA kontrolliert. Die Marke „Hofstädter Fair zum Tier“ ist AMA-geprüft. 96 % des Schweinefleisches ist aus Österreich, der Rest ist Aktionsware aus Deutschland.

**Bio-Angebot:**

Bei Merkur sind 15 Bio-Frischfleisch-Produkte vom Schwein erhältlich. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

**Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:**

4 „Merkur Fair zum Tier“-Produkte waren zwischen Jänner und März 2020 in mehr als 80 Prozent der Filialen verfügbar. April bis Juli war Tierwohl-Fleisch nicht überall erhältlich, denn ab April 2020 erfolgte die Umstellung auf „Hofstädter Fair zum Tier“.

## PLATZ 3: MPREIS EX AEQUO MIT MERKUR

### Note „Befriedigend“ (52 %)

#### **Vorbildliche Projekte:**

Mit „Hütthalers Hofkultur“ bietet MPPreis herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit besseren Haltungsbedingungen der Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung an. Die Kriterien gehen in vielen Bereichen über gesetzlichen Mindeststandards hinaus (zum Beispiel doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, Vollspaltenböden verboten, verpflichtend Stroh und Zugang Außenbereich). Das Schweinefleisch der Marke "Oberio Hofgenau" von Gourmetfein stammt aus OÖ; auch bei diesem Projekt ist die gentechnikfreie Fütterung vorgeschrieben und es gelten etwas bessere Tierschutzstandards.

Im Bio-Bereich führt MPPreis neben dem Bio-Programm von „Bio vom Berg“ auch die Marke „BioAlpin“ aus dem Ötztal. Beide erfüllen die hohen Bio-Standards bei Tierhaltung und Fütterung.

#### **Kennzeichnung und Herkunft:**

Zum Programm von „Hütthaler Hofkultur“ bei MPPreis finden sich Informationen für dieses konventionellen Schweinefleisch-Programmes auf die Webseite [hofkultur.at](http://hofkultur.at). Details zu den „Oberio“-Produkten sind auf der Webseite [oberio.at](http://oberio.at) nachzulesen. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen und der Fütterung der Tiere gehen bei den oben beschriebenen Projekten über die gesetzlichen Mindeststandards in mehreren Bereichen hinaus.

97 Prozent des Schweinefleisches bei MPPreis stammen aus Österreich und werden durch die AMA kontrolliert.

#### **Bio-Angebot:**

Bei MPPreis sind derzeit 3 Bio-Artikel von „Bio am Berg“ mit Schweinefleisch flächendeckend und 7 weitere unvollständig in Bedienung, aber nicht in allen Filialen erhältlich. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

#### **Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:**

2 „Hütthalers Hofkultur“-Produkte sind ganzjährig in allen Filialen verfügbar, 3 weitere (1 „Hofkultur“ und 2 „Oberio“) sind saisonal erhältlich.

## PLATZ 5: SPAR

### Note „Befriedigend“ (50 %)

Mit „Tann schaut drauf“ bietet Spar herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit besseren Haltungsbedingungen der Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung in ganz Österreich an. Die Tiere haben hier doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, Vollspaltenböden sind verboten und Zugang zu Stroh und zu einem Außenbereich ist verpflichtend. In der Steiermark gibt es bei 30 ausgewählten Spar-Filialen mit Bedienung zusätzlich auch Schweinefleisch von „Duroc“, einer speziellen Schweinerasse. Hier gelten die Kriterien des „AMA-Gütesiegel“ mit den Modulen „+ Mehr Tierwohl“ (60 % mehr Platz, keine Vollspaltenböden, verpflichtende Stroheinstreu)

und „+ Regionale Herkunft“. Von „Spar Natur pur“ gibt es Fleisch in Bio-Qualität mit den hohen Bio-Standards für Tierhaltung und Fütterung.

**Kennzeichnung und Herkunft:**

Ein Überblick über die Schweinefleisch-Programme findet sich auf der Spar-Webseite unter "Nachhaltigkeit" bei "Tierwohl-Initiativen" und „Frischfleisch“. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen und der Fütterung der Tiere gehen bei den oben beschriebenen Projekten in mehreren Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus.

Das gesamte Schweinefleisch bei Spar stammt aus Österreich und wird durch die AMA kontrolliert.

**Bio-Angebot:**

In einem Großteil der Spar-Filialen sind 2 Bio-Artikel mit Schweinefleisch von „Spar Natur pur“ immer verfügbar, ein weiteres auf Nachfrage und eines nur in der Sommer-Saison erhältlich. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

**Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:**

2 Produkte von „Tann schaut drauf. Für mehr Tierwohl“ sind bei Spar flächendeckend und 1 auf Nachfrage erhältlich.

**PLATZ 6: LIDL****Note „Genügend“ (35 %)****Vorbildliche Projekte:**

Mit Schweinefleisch mit dem „AMA-Gütesiegel“ und den Zusatzmodulen „+ Mehr Tierwohl“, „+ Besondere Fütterung“ und „+ Regionale Herkunft“ hat Lidl ein Projekt für konventionelle Schweine mit verbesserten Haltungsbedingungen für die Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung. Die Kriterien gehen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus (zum Beispiel 60 % mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben, Vollspaltenböden verboten und verpflichtende Stroheinstreu).

**Kennzeichnung und Herkunft:**

Informationen zum AMA-Gütesiegel und den Zusatzmodulen sind auf der Webseite der AMA verfügbar. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsbedingungen und der Fütterung der Tiere gehen bei dem oben beschriebenen Projekt in mehreren Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus.

Bei Lidl stammt insgesamt 96 % der Ware aus Österreich, knapp 4 % aus Deutschland und weniger als 0,5 % aus der EU. Mit Ausnahme eines Produktes kommt das dauerhaft erhältliche Schweinefleisch aus Österreich und wird durch die AMA kontrolliert.

**Bio-Angebot:**

Bei Lidl ist kein Schweinefleisch in Bio-Qualität erhältlich.

**Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:**

5 Produkte mit dem „AMA-Gütesiegel“ und den Zusatzmodulen „+ Mehr Tierwohl“, „+ Besondere Fütterung“ und „+ Regionale Herkunft“ und sind bei Lidl verfügbar, wobei 2 immer abwechselnd angeboten werden. Das entspricht 21 Prozent der Artikel.

## PLATZ 7: UNIMARKT

Note „Genügend“ (31 %)

### Vorbildliche Projekte:

Mit „Hütthaler Hofkultur“ bietet Unimarkt seit August 2020 herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit besseren Haltungsbedingungen der Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung an. Die Kriterien gehen in vielen Bereichen über gesetzlichen Mindeststandards hinaus (zum Beispiel doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, Vollspaltenböden verboten, verpflichtende Stroheinstreu und Zugang Außenbereich).

### Kennzeichnung und Herkunft:

Schweinefleisch bei Unimarkt stammt zu 100 Prozent aus Österreich. „Hütthaler Hofkultur“-Produkte sind zu 100 % AMA kontrolliert. Die restlichen Schweine Frischfleisch-Produkte bis auf einige Ausnahmen ebenfalls.

Von „Natürlich für uns“ gibt es Fleisch in Bio-Qualität mit den hohen Bio-Standards für Tierhaltung und Fütterung.

### Bio-Angebot:

Bei Unimarkt sind 4 Produkte saisonal erhältlich. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

### Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

Seit August 2020 sind 5 „Hütthalers Hofkultur“-Produkte flächendeckend verfügbar.

## PLATZ 8: BILLA/REWE

Note „Nicht Genügend“ (7 %)

### Vorbildliche Projekte:

Die Mutterfirma REWE hat Greenpeace für Billa kein vorbildliches Projekt für herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch genannt. Bio-Produkte von „Ja! Natürlich“ sind nur vereinzelt erhältlich.

### Kennzeichnung und Herkunft:

Informationen zum Bio-Schweinefleisch sind auf der Webseite von „Ja! Natürlich“ zu finden. Die Vorgaben für die Kennzeichnung und die Standards für die Haltungsbedingungen und Fütterung der Tiere sind bei Bio-Produkten streng.

### Bio-Angebot:

Bei Billa sind bis zu 6 Bio-Produkte in 14 Filialen mit Bedienung verfügbar. 2 weitere Produkte können in ausgewählten Filialen bestellt werden. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

### Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

**Greenpeace in Zentral- und Osteuropa**  
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien  
Telefon: +43 (0)1 545 45 80  
E-Mail: [service@greenpeace.at](mailto:service@greenpeace.at)

GREENPEACE

Herkömmliches Schweinefleisch aus garantiert gentechnikfreier Fütterung ist bei Billa nicht verfügbar.

## PLATZ 9: PENNYMARKT/REWE

### Note „Nicht Genügend“ (2 %)

#### **Vorbildliche Projekte:**

Die Mutterfirma REWE hat Greenpeace informiert, dass PennyMarkt derzeit kein konventionelles Schweinefleisch mit mehr Tierwohlkriterien und kein Bio-Schweinefleisch im Programm hat.

#### **Kennzeichnung und Herkunft:**

Schweinefleisch bei PennyMarkt stammt zu 98 Prozent aus Österreich, 2 Prozent kommen aus Deutschland. Ein kleiner Teil vom Schweinefleisch ist bzw. kann AMA zertifiziert sein, wird aber nicht mit dem „AMA-Gütesiegel“ ausgelobt.

#### **Bio-Angebot:**

PennyMarkt plant die Einführung von Schweinefleisch in Bio-Qualität im Oktober 2020.

#### **Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:**

Herkömmliches Schweinefleisch aus gentechnikfreier Fütterung gibt es bei PennyMarkt nicht.

GREENPEACE