

HINTERGRUNDINFOS:**GREENPEACE-MARKTCHECK
TEST “SCHWEINEFLEISCH”****NOVEMBER 2019****Unser hoher Fleischkonsum hat Folgen**

Wir essen zu viel Fleisch und das geht auf Kosten der Tiere und der Umwelt. Das Fleisch stammt aus Massentierhaltung, die die Tiere stresst und krank macht. So müssen Schweine auf engstem Platz leben – laut Gesetz hat ein Schwein mit 100 Kilo circa einen Quadratmeter Fläche zur Verfügung. Die Tiere müssen auf unnatürlichen Spaltböden stehen, werden viel zu früh von den Müttern weggerissen und haben kaum Beschäftigungsmöglichkeiten. Das führt zu Verhaltensstörungen wie Schwanzbeißen und – aufgrund eines geschwächten Immunsystems der Tiere – zu Infektionen und Entzündungen. Viele der Tiere, deren Fleisch wir essen, sind also krank.

Die intensive Tierhaltung hat auf vielen Ebenen negative Auswirkungen: Hoher Einsatz von Medikamenten wie Antibiotika, Verlust der Artenvielfalt durch die Züchtung von einigen wenigen international eingesetzten Rassen für die industrielle Tierhaltung, weltweiten Wald-Abholzungen für weitere landwirtschaftliche Flächen sowie eine hoher Ausstoß von Treibhausgasen.

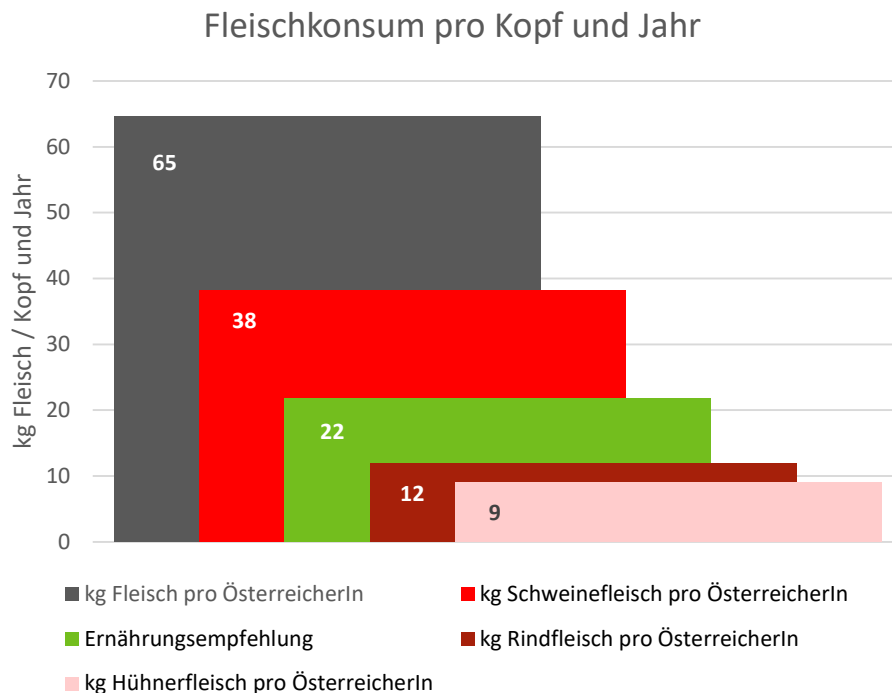
Problem 1: Fleischindustrie als Treiber der Erderhitzung

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) schätzt, dass die Nutztierhaltung weltweit für fast 15 Prozent der vom Menschen verursachten Treibhausgas-Emissionen verantwortlich ist.¹ Die Treibhausgase Kohlenstoffdioxid (CO₂), Methan (CH₄) und Stickoxid (N₂O) werden sowohl direkt durch die Verdauungsprozesse und die Ausscheidungen der Tiere, als auch indirekt durch die Futtermittelproduktion erzeugt – unter anderem durch den steigenden Bedarf an landwirtschaftlichen Flächen weltweit. Besonders in Südamerika werden oft wertvolle Wälder gerodet, um Platz für weitere Soja-Felder zu schaffen, was die Klimakrise weiter anheizt.

¹ Gerber, P.J. et al. 2013. Tackling Climate Change Through Livestock – A global assessment of emissions and mitigation opportunities. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <http://www.fao.org/docrep/018/i3437e/i3437e.pdf>

Steigt die Nachfrage nach Fleisch weiterhin in etwa gleich an, dann würde im Jahr 2050 allein die Nutztierhaltung zwei Drittel des nachhaltigen Treibhausgas-Budgets ausschöpfen.²

Problem 2: Zu viel Fleisch ist ungesund



3

Die ÖsterreicherInnen essen zu viel Fleisch. Laut der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung sollten wir um gesund zu bleiben nicht mehr als drei Portionen zu 100 bis 150 Gramm Fleisch pro Woche konsumieren.⁴ Der pro Kopf-Verbrauch liegt in Österreich wie auch in anderen europäischen Ländern aber viel höher. Österreicherinnen und Österreicher essen im Schnitt rund 1 ¼ Kilo Fleisch pro Woche – also das Dreifache der als gesund erachteten Menge.³ Ungesunde Ernährungsgewohnheiten mit zu viel Fleisch können zu Zivilisationskrankheiten wie zum Beispiel Herz-Kreislaufkrankungen führen und - laut der WHO (Weltgesundheitsorganisation) – auch an der Entstehung von Krebs beteiligt sein⁵.

² Pelletier, N. and Tyedmers, P. 2010. Forecasting potential global environmental costs of livestock production 2000-2050. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States 107(43):18371-4.

³ Versorgungsbilanzen Statistik Austria.
http://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html

⁴ Ernährungsempfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung.
<http://www.oege.at/index.php/bildung-information/empfehlungen>

⁵ <https://orf.at/v2/stories/2306097/2306098/>

Problem 3: Gentechnisch verändertes Soja im Tierfutter

Eine überwältigende Mehrheit der ÖsterreicherInnen spricht sich gegen Gentechnisch-Futtermittel aus; trotzdem landet bei rund 90 Prozent der österreichischen Schweine Gentechnisch-Soja aus Übersee in den Trögen. Und was vielen KonsumentInnen nicht bekannt ist: Auch das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel erlaubt den Einsatz von gentechnisch verändertem Futter.

Soja spielt als Futterpflanze und Eiweißquelle eine wesentliche Rolle in der Fleischproduktion. Der Großteil davon wird importiert und ist gentechnisch verändert. Für den Anbau dieser Futtermittel werden wertvolle Urwälder im Mittel- und Südamerika gerodet.

Ob Tiere mit gentechnisch verändertem Soja gefüttert wurden, erfahren Konsumentinnen und Konsumenten in Österreich gar nicht: Der Einsatz gentechnisch veränderter Futtermittel muss am Endprodukt, also am Fleisch, nicht angegeben werden.

Bei Produkten mit dem Siegel „Ohne Gentechnik hergestellt“, „Donausoja“ oder entsprechenden Texthinweisen auf der Verpackung kommt hingegen kein Gentechnisch-Soja zum Einsatz. Garantiert gentechnikfrei sind außerdem alle Bio-Produkte.

Soja wird auch direkt für die menschliche Ernährung angebaut; allerdings mit einem viel höheren gentechnikfreien und biologischen Anteil – und einem weit geringeren Flächenbedarf pro Kalorie als bei der Fleischproduktion.^{6, 7}

Problem 4: Hoher Antibiotika-Einsatz in der Nutztierhaltung

Um große Fleischmengen zu niedrigen Preisen zu produzieren, werden Tiere in kürzester Zeit auf engstem Raum gemästet. Die gestressten Tiere sind dadurch anfällig für Krankheiten und es kommt viel zu oft zum Einsatz von Antibiotika. Oft werden alle Tiere in einem Stall mit Antibiotika behandelt, selbst wenn nur einige wenige krank sind. Die Medikamente werden dabei über Futter oder Trinkwasser verabreicht. Durch den hohen Medikamenteneinsatz findet man die Wirkstoffe häufiger in Luft, Wasser und

⁶ Grabolle, A. Anbau von Soja: Verschwendung an die Futtermittelindustrie. <https://vebu.de/tiere-umwelt/umweltbelastung-durch-fleischkonsum/wald-artensterben/anbau-von-soja/>

⁷ Soja als Futtermittel. WWF Deutschland. <http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/fleisch/soja-als-futtermittel/>

Boden. Der übermäßige Einsatz von Antibiotika führt dazu, dass sich immer mehr Bakterien „abhärten“ und Resistenzen gegen Antibiotika entwickeln. Diese resistenten Keime gelangen über die Nahrung und die Umwelt auch in den menschlichen Körper.

Ein Test von Greenpeace im Mai 2019 hat gezeigt, dass jede dritte Probe – 36 Prozent des Schweinefleischs – mit Antibiotika-resistenten Keimen belastet ist.⁸ Das kann auch uns Menschen gefährlich werden. Antibiotika-resistente Keime können Infektionen wie Lungenentzündungen auslösen, die aufgrund der Resistenzen nur schwer behandelbar sind. Im schlimmsten Fall können diese Infektionen zum Tod führen. Allein in der EU sterben jährlich 33.000 Menschen an antibiotikaresistenten Keimen.⁹

Problem 5: Mangelnde Kennzeichnung der Produkte

Eine repräsentative Umfrage von Greenpeace im Juni 2019¹⁰ hat aufgezeigt, dass die derzeitige Kennzeichnung von Fleischprodukten die KonsumentInnen nicht ausreichend informiert. Denn auch die Gütesiegel auf den Produkten helfen nicht immer weiter: So belegt die Umfrage, dass 64 Prozent der ÖsterreicherInnen nicht wissen, dass auch Schweine mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel mit Gentech-Futter aus Übersee gemästet werden.

Während das AMA-Gütesiegel auf vielen Fleischprodukten zu finden ist, sucht man oft vergeblich nach Produkten mit Siegeln und Hinweisen auf bessere Tierhaltung oder gentechnikfreie Fütterung. Denn nur maximal zehn Prozent der Schweinefleisch-Produkte sind gentechnikfrei gefüttert: die rund drei Prozent Biofleisch¹¹ sowie die Tierwohl-Projekte der Supermärkte.

Der Greenpeace-Marktcheck im November 2019 hat gezeigt: Sechs von neun Supermärkte führen derzeit konventionelles Schweinefleisch mit besseren Tierwohl-Standards: Die Schweine haben mehr Platz, essen gentechnikfreies Futter und haben meist Auslauf ins Freie. Erhältlich sind diese unter den Marken: "Mercur Fair zum Tier", "Fairhof" bei Hofer, Spar "Tann schaut drauf", "Hütthalers Hofkultur" bei MPreis und „AMA Mehr Tierwohl“ bei Lidl. Greenpeace sieht die Tierwohl-Initiativen der Supermärkte sehr

⁸ Greenpeace 2019: Antibiotikaresistente Keime auf Schweinefleisch;
https://www.greenpeace.at/assets/uploads/FactSheet_2019_Fleischtest%20Antibiotikaresistente%20Keime.pdf

⁹ European Centre for Disease Prevention and Control,
<https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/33000-people-die-every-year-due-infections-antibiotic-resistant-bacteria>

¹⁰ Greenpeace-Umfrage zum AMA Gütesiegel 2019,
<https://www.greenpeace.at/assets/uploads/pdf/AMA-Umfrage%20Juni%202019.pdf>

¹¹ 2,7 Prozent Bio-Anteil am Schweinebestand in Österreich, Grüner Bericht 2019
<https://gruenerbericht.at/cm4/jdownload/send/2-gr-bericht-terreich/2007-gb2019>

positiv. Sie sind ein wichtiger Beitrag, die Produktion von Schweinefleisch in Österreich schrittweise zu verbessern. Derzeit decken diese Produkte allerdings nur einen kleinen Teil des gesamten Angebotes in den Supermärkten ab.

Greenpeace fordert ein einheitliches Kennzeichnungssystem für Fleisch ähnlich dem, wie wir es von Eiern kennen: Haltungsform, Herkunftsland und Betrieb sind hier auf einen Blick mit Hilfe einer Zahl erkennbar. Einheitliche und leicht verständliche Angaben auf den Fleischpackungen erleichtern den Griff zur besseren Qualität. So hat die klare Kennzeichnung bei Eiern dazu geführt, dass in den Supermärkten keine Käfigeier mehr erhältlich sind. Ein ähnliches System für Fleisch würde KonsumentInnen eine wichtige Orientierung beim Einkauf bieten und den Griff zu mehr Tierwohl und Umweltschutz erleichtern.

Greenpeace-Forderungen

Gerade im Bereich der Produktion von Schweinefleisch gibt es in Österreich noch viel Handlungsbedarf. Konkret fordert Greenpeace:

- Eine transparente Kennzeichnung von Fleisch nach Herkunft, Haltungsform, Futtermittel und Tierwohl
- Einen kompletten Ausstieg aus Gentechnik-Futtermitteln in Österreich – beginnend mit dem AMA-Gütesiegel
- Klare, quantifizierbare und überprüfbare Zielsetzungen zur Reduktion des Antibiotika-Einsatzes in der Nutztierhaltung (z.B. Halbierung des Antibiotikaeinsatzes in der Nutztierhaltung bis 2022)
- (Finanzielle) Förderprogramme zur Unterstützung von Bäuerinnen und Bauern bei der Umstellung auf eine umweltfreundlichere und tierfreundlichere Nutztierhaltung

Politik und große Unternehmen haben die Möglichkeit wichtige Schritte für eine bessere, umweltfreundlichere Tierhaltung zu setzen. Einstweilen können wir alle auch einen Beitrag leisten:

- Seltener Fleisch essen – und wenn dann aus artgerechter, am besten biologischer Haltung. Das ist besser für die Tiere und unseren Planeten. Weniger Fleisch – und dafür mehr Gemüse oder Hülsenfrüchte – zu essen ist aber auch für unsere Gesundheit besser.
- Beim Einkauf auf Siegel achten:
 - Es gibt diverse Bio-Siegel, auf allen Produkten muss aber auch das EU-Bio-Siegel – ein stilisiertes Blatt auf grünem Grund – auf den Produkten

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

Fernkorngasse 10, A-1100 Wien

Telefon: +43 (0)1 545 45 80

E-Mail: service@greenpeace.at

GREENPEACE

aufgedruckt sein. Bio ist immer garantiert gentechnikfrei und die Tiere finden deutlich bessere Lebensbedingungen vor.

- Tierwohl-Projekte

Konventionelle Tierwohlprojekte der Supermärkte gehen zwar nicht so weit wie Bio, heben sich aber bereits deutlich vom gesetzlichen Mindeststandard ab.

- Auch bei herkömmliche produziertem Fleisch auf gentechnikfreie Fütterung achten: Zu erkennen an Labels wie „Ohne Gentechnik hergestellt“, „Donausoja“ und entsprechende Texthinweise auf gentechnikfreie Fütterung

Wien, November 2019