

Tierwohl-Siegel

„Das Siegel hat zwei ganz grundsätzliche Fehler“

Hamburg, 6. Februar 2019; Zum heute von Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner vorgestellten staatlichen „Tierwohlkennzeichen“ erklärte Freddy Adjan, stellvertretender Vorsitzender der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gasstätten (NGG):

„Das neue Siegel hat zwei ganz grundsätzliche Fehler: Zum einen ist es freiwillig. Das heißt, nur ein Teil der Produzenten wird es nutzen und es wird parallel zu den bereits existierenden Siegeln im Umlauf sein. Ein weiteres, freiwilliges Label führt aber zwangsläufig nicht zu mehr Klarheit, sondern zu noch mehr Verwirrung bei den Verbrauchern. Zum anderen sagt das Siegel nichts über die Qualifikation und die Arbeitsbedingungen der Menschen, die die Tiere schlachten und zerlegen, aus. Zum Tierwohl gehört aber auch die fachmännische Tötung des Tieres. Die ist in vielen deutschen Schlachthöfen nicht sicher gewährleistet: Statt gut ausgebildeter und ordentlich entlohnter Fachleute arbeiten in deutschen Schlachthöfen heute mies bezahlte, oft nicht ausreichend qualifizierte Werkvertragsarbeiter unter höchstem Druck und teils katastrophalen Arbeitsbedingungen.

Ein Siegel ist nur sinnvoll, wenn es verpflichtend ist. Dass das auch bei landwirtschaftlichen Produkten funktionieren kann, zeigt das Beispiel der verpflichtenden Eier-Kennzeichnung. Ein Tierwohl-Siegel ist nur aussagekräftig, wenn es Auskunft über den ganzen Lebenszyklus gibt – von der Aufzucht bis zur Schlachtung – und nicht vor den Schlachthoftüren endet.“

Die Gewerkschaft NGG vertritt 200.000 Mitglieder aus Lebensmittelindustrie und -handwerk, der Tabakwirtschaft und dem Gastgewerbe.