

Wussten Sie, dass

... jeder von uns pro Jahr durchschnittlich **55 kg Lebensmittel wegwirft**? So landen 4,4 Millionen Tonnen Lebensmittel aus Privathaushalten im Müll. Das entspricht täglich 150 Gramm pro Person. Mindestens **die Hälfte davon wäre vermeidbar** gewesen. 20 % der weggeworfenen Lebensmittel sind Milch und Milchprodukte, Fertiggerichte und Fleisch sowie Wurstwaren. **Völlig umsonst wurden hier Tiere gehalten** und geschlachtet.

Um dies zu vermeiden:

- Planen Sie Ihren Einkauf bewusster.
 - Lagern Sie Ihre Lebensmittel richtig.
 - Viele Lebensmittel können Sie nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch bedenkenlos verzehren.
 - Verwerten Sie Reste mit einer kreativen Resteküche. Rezeptideen gibt es unter: <https://www.zugut fuerdietonne.de/reste-rezepte/>
- ... Sie beim Einkaufen auf dem Bauernhof oder Wochenmarkt mit dem Erzeuger Ihrer Lebensmittel sprechen können? Eine Übersicht der Direktvermarkter in Sachsen-Anhalt finden Sie unter: <https://amg.sachsen-anhalt.de/landwirtschaft/direktvermarktung>



WOLLEN WIR'S
NICHT NOCHMAL
PROBIEREN?



ZU
GUT
FÜR DIE
Tonne
!

zugut fuer dietonne.de

Impressum

Dr. med. vet. Marco König, Tierschutzbeauftragter
des Landes Sachsen-Anhalt

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft
und Energie des Landes Sachsen-Anhalt
Leipziger Straße 58 • 39112 Magdeburg
Telefon: 0391-567 1844

E-Mail: tierschutzbeauftragter@mule.sachsen-anhalt.de

Internet: mule.sachsen-anhalt.de/tierschutz/tierschutzbeauftragter

Bildnachweise:

Fleischtheke; jenoche/Adobe Stock

Wochenmarkt; askoldsb/Shotshop.com

Motiv „Zu gut für die Tonne“; Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft

Stand 09 / 2019



Kennzeichnung von Fleisch

Label und Siegel zum Tierwohl
für den Endverbraucher



SACHSEN-ANHALT

Tierschutzbeauftragter



Label und Siegel bei Discounter & Co.

Es gibt derzeit in Deutschland zahlreiche Label und Siegel zur Kennzeichnung von Lebensmitteln im Allgemeinen und Fleisch im Besonderen.

Im **Ernährungsreport 2019** des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft steht, dass 86 Prozent der Deutschen bei tierischen Produkten **Angaben zu den Haltungsbedingungen** der Tiere möchten. Ein **staatliches Tierwohllabel** wünschen sich 81 Prozent.

Staatliches Tierwohllabel

Ab 2020 soll das neue Label des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft Haltungs- und Lebensbedingungen der geschlachteten Nutztiere kenntlich machen.

Zuerst soll es nur für Schweinefleischprodukte gelten. Später sollen andere Fleischarten wie Geflügel dazukommen. Die Teilnahme am Label-Programm wird für die Fleischproduzenten freiwillig sein.

Geplant sind drei Stufen. Die Haltungsbedingungen werden in allen drei Stufen über dem gesetzlichen Mindeststandard liegen. Die Kriterien für die Haltung steigen mit der Stufe (z. B. Platzangebot Stufe 1: +20 %, Stufe 2: +47 %, Stufe 3: +90 %).

In allen drei Stufen müssen Tierhalter den Schweinen Raufutter und organisches Beschäftigungsmaterial zum Kauen, Wühlen und Fressen anbieten.

1. Stufe

- die Buchten müssen strukturiert sein, d.h. die Schweine bekommen unterschiedliche Bereiche zum Ausruhen, Fressen und für die Aktivität

2. Stufe

- die Sägezeit der Ferkel beträgt mindestens 28 Tage
- eine routinemäßige Kürzung der Schwänze bei Ferkeln ist verboten

3. Stufe

- für Tiere ab 30 Kilogramm Körpergewicht ist der Auslauf verpflichtend
- die Sägezeit der Ferkel beträgt mindestens 35 Tage

Haltungskompass des Lebensmittelhandels

Der Lebensmitteleinzelhandel hat zum Teil bereits jetzt eine Möglichkeit zur Fleischkennzeichnung installiert.

Teilnehmer sind bislang ALDI, EDEKA, Kaufland, LIDL, Netto, Penny sowie REWE.



Stufe 1: „Stallhaltung“, entspricht den gesetzlichen Mindestanforderungen



Stufe 2: „StallhaltungPlus“ – mehr Platz und Beschäftigungsmaterial



Stufe 3: „Außenklima“ Außenkontaktdurch Kaltscharraum oder Offentfrontstall



Stufe 4: „Premium“, entspricht in der Regel den rechtlichen Bestimmung für Bio-Fleisch

Biosiegel



Das Siegel darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die gemäß EG-Öko-Verordnung 834/2007 erzeugt wurden. Es beinhaltet strenge Kriterien für eine artgerechte Tierhaltung:

- Herkunft der Tiere,
- die verwendeten Futtermittel,
- die Krankheitsvorsorge und die tierärztliche Behandlung sowie Vorschriften zur Reinigung der Ställe.

Neuland-Logo

Neuland ist ein Verein, der 1988 vom Deutschen Tierschutzbund, vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) sowie von der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft gegründet wurde.



Die Landwirte produzieren kein biozertifiziertes Fleisch, legen aber Wert auf eine besonders artgerechte Tierhaltung.

Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbunds

Die Stufen: Die Einstiegsstufe liegt bereits deutlich über dem gesetzlichen Mindeststandard. Daneben gibt es noch die Premiumstufe.

Dieses Label gibt es seit Januar 2013 für Schweine- und Geflügelfleisch aus tiergerechter Produktion. Seit 2016 gilt das Label auch für Legehennen (Eier) und seit 2017 für Milchkühe (Milch).

