

## Medieninformation

### **Tierhaltungskennzeichnungsgesetz – Ausweitung auf den Außer-Haus-Verzehr ist neuer Bürokratiewahnsinn und Förderprogramm für Fleisch aus dem Ausland**

Berlin/Bonn, 22.10.2024 – Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA), der GROSSHANDELSVERBAND FOODSERVICE e.V. und der Verband der Fleischwirtschaft e.V. (VDF) lehnen die Ausdehnung des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes auf den Außer-Haus-Verzehr ab. Hohe bürokratische Erfordernisse, geringes Kundeninteresse, höhere Kosten, die ausländische Ware massiv vorteilhafter machen, da sie von all diesen Nachteilen befreit ist, sind die Gründe für die einhellige Ablehnung.

„Die deutschen Gastronomen leiden unter der Mehrwertsteuererhöhung, erheblichen Kostensteigerungen und überbordender Bürokratie. Die Ausdehnung der Tierhaltungskennzeichnung auf den Außer-Haus-Verzehr erzeugt ein neues Bürokratiemonster und stellt die Betriebe wie auch die Lebensmittelkontrolle vor praktisch kaum lösbare Aufgaben,“ so Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA.

Bislang gilt die Tierhaltungskennzeichnungsverpflichtung nur für Schweinefleisch, wenn das Schwein in Deutschland aufgewachsen ist und das Fleisch über Lebensmitteleinzel- und Großhandel, Bedientheken, Fachgeschäfte und den Onlinehandel an den Verbraucher abgegeben wird. Ausländisches Schweinefleisch muss nicht gekennzeichnet werden. Nun will das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) das Gesetz auf Restaurants und Kantinen ausdehnen. Kennzeichnungspflichtig ist aber auch weiterhin nur Fleisch aus deutscher Erzeugung.

„Das wird dazu führen, dass die deutschen Landwirte den Markt der Außer-Haus-Verpflegung verlieren,“ befürchtet Steffen Reiter, Hauptgeschäftsführer des VDF. „Es wäre zielführender, wenn das BMEL zunächst das bestehende Gesetz praxisgerecht überarbeitet, denn hier stehen wir schon ohne die geplante Ausdehnung vor einem organisatorischen Kolbenfresser.“

Im Gegensatz zum Supermarkt kann ein Gast im Restaurant bei einem Schnitzel nicht zwischen verschiedenen Haltungsformen des Schweins wählen, da keine



unterschiedlichen Schnitzel angeboten werden. Auch sind die Einkaufsstrukturen regelmäßig völlig andere. Gastronomen sind meist Einzelunternehmer ohne einen Zentraleinkauf.

Gastronomen und ihre Lieferanten beziehen Schweinefleisch aus verschiedenen Gründen nicht immer von derselben Quelle oder Haltungsform“, erklärt Marcus Schwenke, Geschäftsführer des GROSSHANDELSVERBAND FOODSERVICE. „Häufig sind Verfügbarkeit und Wirtschaftlichkeit ausschlaggebend. Rezepturen und die Zusammensetzung der Gerichte ändern sich daher regelmäßig. Jede Abweichung bei Schweinefleisch aus Deutschland würde bedeuten, dass Speisekarten, Schilder und Webseiten ständig angepasst werden müssten – eine unnötige Bürokratie, die die Wettbewerbsfähigkeit einer Branche untergräbt, die seit Jahren im Krisenmodus steckt.“

#### Pressekontakt:

Verband der Fleischwirtschaft e.V.

Tel.: +49 (0)228 914240

E-Mail: [info@v-d-f.de](mailto:info@v-d-f.de)