

# GREENPEACE-MARKTCHECK TEST "SCHWEINEFLEISCH"

NOVEMBER 2019

Infos über das Angebot und das Abschneiden der Supermärkte

## Inhalt des Tests

Der Greenpeace Marktcheck hat im November 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 Tierwohl-Projekten erhältlich ist. Bei den Tierwohl-Projekten handelt es sich um konventionelle Schweinehaltung, die bei der Haltung über die gesetzlichen Mindeststandards hinausgeht. Bei diesen Projekten werden die Tiere garantiert gentechnikfrei gefüttert. Bewertet wurde beim Test auch, ob das Schweinefleisch klar gekennzeichnet ist, weil das den KonsumentInnen eine wichtige Orientierung beim Einkauf ist und den Griff zu besserem Fleisch erst ermöglicht.

Die ÖsterreicherInnen essen drei Mal so viel Fleisch wie aus gesundheitlicher Sicht empfehlenswert ist. Mit mehr als 60 % Anteil am gesamten Fleischkonsum liegt Schweinefleisch in der Beliebtheit der ÖsterreicherInnen klar vorne. Nur rund 10 Prozent vom Schweinefleisch in Österreich wird gentechnikfrei hergestellt: Das umfasst sowohl Bio-Fleisch als auch die Tierwohl-Projekte der Supermärkte mit besseren Haltungsbedingungen. Was viele KonsumentInnen nicht wissen: Auch beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel ist der Einsatz von gentechnisch verändertem Soja erlaubt.

## Vier Kriterien im Test

Die Bewertung erfolgte anhand der folgenden Kriterien:

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

**TESTSIEGER: HOFER, EX AEQUO MIT INTERSPAR UND MERKUR**

Note „Befriedigend“ (56 %)

**Vorbildliche Projekte:**

**Greenpeace in Zentral- und Osteuropa**  
Fernkorn gasse 10, A-1100 Wien  
Telefon: +43 (0)1 545 45 80  
E-Mail: [service@greenpeace.at](mailto:service@greenpeace.at)

GREENPEACE

Mit „FairHof“ bietet Hofer Schweinefleisch\* mit besseren Haltungsbedingungen für die Tiere und garantiert gentechnikfreier 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 Frischluft-Zugang).

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.

### **Kennzeichnung und Herkunft:**

Hofer informiert seine KundInnen über die Inhalte der Fleisch-Projekte auf der Webseite von fairhof.at und projekt2020.at. 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 Bauernhof bzw. bis zum Ursprung des Produktes zurückverfolgen. Über Bio-Fleisch informiert Hofer auf der Seite von „Zurück zum Ursprung“. 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.

90 bis 95 Prozent des Schweinefleisches bei Hofer stammen aus Österreich. Das „FairHof“-Fleisch mit einem Anteil von rund 15 Prozent ist AMA-zertifiziert.

### **Bio-Angebot:**

Von März bis September sind 3 Bio-Produkte unter der Marke „Zurück zum Ursprung“ erhältlich. Im Juni gibt es weitere 2 Bio-Produkte bei Hofer. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

### **Gentechnikfreies, herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch:**

5 „FairHof“-Produkte sind in den Hofer-Filialen verfügbar; das entspricht einem Anteil von rund 15 Prozent. Damit liegt Hofer beim Anteil an gentechnikfreien Produkten am gesamten Schweinefleisch-Sortiment vorne, bei Frischfleisch und verarbeiteten Fleischprodukten.

## **TESTSIEGER: INTERSPAR, EX AEQUO MIT HOFER UND MERKUR**

**Note „Befriedigend“ (56 %)**

### **Vorbildliche Projekte:**

Mit „Tann schaut drauf“ bietet Interspar herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit besseren Haltungsbedingungen der Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung ab Oktober 2019 in ganz Österreich an. Die Tiere haben hier doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben und Zugang zu Stroh, Vollspaltenböden sind verboten und Frischluft ist verpflichtend. 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 Gütesiegels „AMA+“ mit dem Zusatz-Modulen „Für mehr Tierwohl“ (60 Prozent mehr Platz, keine Vollspaltenböden, verpflichtende Stroheinstreu) und „Regionale Herkunft“. Zusätzlich ist „Tann Alp-Schwein“ in Vorarlberg für rund zwei Wochen nach dem Almbtrieb bei Interspar erhältlich.

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

Fernkorn-gasse 10, A-1100 Wien  
Telefon: +43 (0)1 545 45 80  
E-Mail: [service@greenpeace.at](mailto:service@greenpeace.at)

Von „Spar Natur pur“ gibt es bei Interspar 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". 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 (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 5 Produkte von „Tann schaut drauf“.

**TESTSIEGER: MERKUR, EX AEQUO MIT HOFER UND INTERSPAR****Note „Befriedigend“ (56 %)****Vorbildliche Projekte:**

Mit „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 Frischluft-Zugang).

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 „Fair zum Tier“ für konventionelles Fleisch finden sich auf den Webseiten von Merkur und der Tierschutzorganisation Vier Pfoten. 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.

80 Prozent des Schweinefleisches bei Merkur wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert. Die Marke „Hofstädter“ ist AMA-geprüft. Schweinefleisch aus Deutschland findet sich hauptsächlich bei der Aktionsware.

**Bio-Angebot:**

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

**Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:****Greenpeace in Zentral- und Osteuropa**

Fernkorn-gasse 10, A-1100 Wien

Telefon: +43 (0)1 545 45 80

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

4 „Mercur Fair zum Tier“-Produkte sind in mehr als 80 Prozent der Filialen verfügbar.

## PLATZ 4: MPREIS

Note „Befriedigend“ (52 %)

### Vorbildliche Projekte:

Mit „Hütthalers Hofkultur“ bietet MPPreis herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit besseren Haltungsverhältnissen 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 Frischluft-Zugang). Ab Herbst sind auch Schweinefleisch der Marke „oberio Hofgenau“ von Gourmetfein aus OÖ erhältlich; 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 von Gourmetfein nachzulesen. Die Kennzeichnung am Produkt und die Informationen zu den Haltungsverhältnissen und der Fütterung der Tiere gehen bei den oben beschriebenen Projekten über die gesetzlichen Mindeststandards in mehreren Bereichen hinaus.

95 Prozent des Schweinefleisches bei MPPreis stammen aus Österreich und wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert.

### Bio-Angebot:

Bei MPPreis sind derzeit 3 Bio-Artikel von „Bio am Berg“ mit Schweinefleisch flächendeckend und 2 weitere saisonal erhältlich. In 15 Prozent der Filialen, also in allen Filialen mit Bedienung, gibt es weitere 7 Bio-Artikel. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

### Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

2 „Hütthalers Hofkultur“-Produkte sind ganzjährig in allen Filialen verfügbar, 3 weitere sind saisonal erhältlich.

## PLATZ 5: SPAR

Note „Befriedigend“ (50 %)

Mit „Tann schaut drauf“ bietet Spar herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch mit besseren Haltungsverhältnissen der Tiere und garantiert gentechnikfreier Fütterung ab Oktober 2019 in ganz Österreich an. Die Tiere haben hier doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, Vollspaltenböden sind verboten und Zugang zu Stroh und Frischluft ist verpflichtend. In der Steiermark gibt es bei 30 ausgewählten Spar-Filialen mit Bedienung zusätzlich auch Schweinefleisch von „Duroc“, einer speziellen Schweinerasse.

### Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

Fernkornegasse 10, A-1100 Wien  
Telefon: +43 (0)1 545 45 80  
E-Mail: [service@greenpeace.at](mailto:service@greenpeace.at)

Hier gelten die Kriterien des Gütesiegels „AMA+“ mit dem Zusatz-Modulen „Für mehr Tierwohl“ (60 Prozent mehr Platz, keine Vollspaltenböden, verpflichtende Stroheinstreu) und „Regionale Herkunft“.

Von „Spar Natur pur“ gibt es bei Interspar 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". 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 ganze Schweinefleisch bei Spar stammt aus Österreich und wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) 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, 3 weitere auf Nachfrage erhältlich.

### **PLATZ 6: LIDL**

#### **Note „Befriedigend“ (37 %)**

#### **Vorbildliche Projekte:**

Mit Schweinefleisch mit dem Siegel „AMA+“ 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 in vielen Bereichen über die gesetzlichen Mindeststandards hinaus (zum Beispiel 60% mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben, Vollspaltenböden verboten und verpflichtende Stroheinstreu).

#### **Transparenz und Kennzeichnung:**

Lidl informiert seine KundInnen auf [lidl.at](http://lidl.at) und den Webseiten der AMA über die Inhalte des Fleisch-Projektes. 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 100 Prozent des dauerhaft erhältlichen Schweinefleisches aus Österreich und wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert. Bei der Aktionsware kommen 82 Prozent der Ware aus Österreich der Rest aus Deutschland.

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

Bei Lidl ist kein Schweinefleisch in Bio-Qualität erhältlich.

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

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

Fernkorn gasse 10, A-1100 Wien

Telefon: +43 (0)1 545 45 80

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

5 Produkte mit dem Siegel von „AMA+“ und den Zusatzmodulen „Besondere Fütterung“, „Regionale Herkunft“ und „Mehr Tierwohl“ sind bei Lidl verfügbar. Das entspricht 33 Prozent der Artikel.

## PLATZ 7: BILLA/REWE

Note „Genügend“ (27 %)

### Vorbildliche Projekte:

Die Mutterfirma REWE hat Greenpeace für Billa kein vorbildliches Projekt für herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch genannt.

Billa hat zwei Bio-Schweineprojekte „Ja! Natürlich Freiland Schwein“ und „Ja! Natürlich Strohschwein“. Beide erfüllen die hohen Bio-Standards bei Tierhaltung und Fütterung.

### Kennzeichnung und Herkunft:

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

Fleisch der Marke "Hofstädter" wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert.

### Bio-Angebot:

Bei Billa sind 6 Bio-Produkte mit Frischfleisch vom Schwein flächendeckend erhältlich.

Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

### Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

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

## PLATZ 8: UNIMARKT

Note „Genügend“ (22 %)

### Vorbildliche Projekte:

Unimarkt hat Greenpeace kein vorbildliches Projekt für herkömmlich hergestelltes Schweinefleisch oder biologisches Schweinefleisch genannt.

### Kennzeichnung und Herkunft:

Schweinefleisch bei Unimarkt stammt zu fast 100 Prozent aus Österreich. 90 Prozent davon wird durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert.

### Bio-Angebot:

Bei Unimarkt sind 4 Bio-Produkte mit Schweine-Frischfleisch flächendeckend erhältlich.

Das entspricht 5 Prozent der Menge. Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei.

### Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:

Herkömmliches Schweinefleisch aus garantiert gentechnikfreier Fütterung bietet Unimarkt nicht an.

## PLATZ 9: PENNYMARKT/REWE

Note „Nicht Genügend“ (11 %)

### Greenpeace in Zentral- und Osteuropa

Fernkorn gasse 10, A-1100 Wien

Telefon: +43 (0)1 545 45 80

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

**Vorbildliche Projekte:**

Die Mutterfirma REWE hat Greenpeace für PennyMarkt kein vorbildliches Projekt für herkömmlich oder biologisch hergestelltes Schweinefleisch genannt.

**Kennzeichnung und Herkunft:**

Schweinefleisch bei PennyMarkt stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Bis auf einen Artikel wird das ganze Fleisch durch die AMA (Agrarmarkt Austria) kontrolliert.

**Bio-Angebot:**

Bei PennyMarkt ist kein Schweinefleisch in Bio-Qualität erhältlich.

**Gentechnikfreies herkömmliches Schweinefleisch:**

Herkömmliches Schweinefleisch aus garantiert gentechnikfreier Fütterung bietet PennyMarkt nicht an.

Wien, November 2019