Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Marktcheck Schweinefleisch Dezember 2025

Ein Marktcheck von frischem Schweinefleisch in den österreichischen Supermärkten

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis 1
Zusammenfassung 2
Greenpeace-Marktcheck Schweinefleisch 2
Fleisch aus besserer Tierhaltung im Supermarkt 2
Kein Gentech-Futter im Schnitzel 4
Massentierhaltung macht die Tiere krank 4
Fünfmal so viel Fleisch wie empfohlen 5
Haltungsform der Schweine klar kennzeichnen! 5
Ein hoher Fleischkonsum belastet Umwelt und Klima 6
Greenpeace fordert: Haltung zeigen! 6

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Zusammenfassung

- **Acht von zehn Schweinen**, deren Fleisch im Supermarkt landet, leben ihr ganzes Leben eingepfercht im Stall – auf hartem Betonboden, mit kaum Stroh und Beschäftigungsmaterial.
- Der Anteil an herkömmlichem **Schweinefleisch aus besserer Tierhaltung** im Supermarkt ist von 7,5 Prozent im Vorjahr auf **etwa 17 Prozent gestiegen.**
  Der Anteil von **Bio-Schweinefleisch** liegt unverändert **bei nur einem Prozent.**
- Vor allem das Angebot in den **Rewe-Supermärkten hat sich verbessert**: Bei **Billa** hat sich der Anteil an herkömmlichem "Tierwohl"-Fleisch mehr als verdoppelt, bei **Billa Plus** sogar verdreifacht.
- Intransparent zeigt sich der **Rewe-Diskonter: Penny** ist die einzige Supermarktkette, die ihre Kundinnen und Kunden **nicht darüber informiert, wie die Schweine gehalten wurden** – und auch Greenpeace keine Auskünfte dazu gegeben hat.
- Jährlich werden rund **500.000 Tonnen** Futtermittel-Soja nach Österreich importiert, größtenteils **Gentech-Soja für Schweine**.
- Die Menschen in Österreich essen **fünfmal so viel Fleisch wie empfohlen**.
  Eine Ernährung mit **mehr pflanzlichen Lebensmitteln** ist gesünder und besser für's Klima.
- **Greenpeace fordert** ein System zur **Kennzeichnung der Tierhaltungsform** direkt am Produkt - wie es in Deutschland bereits der Fall ist.

Greenpeace-Marktcheck Schweinefleisch

Der Greenpeace-Marktcheck vergleicht jedes Jahr zum Jahresende das Sortiment von frischem Schweinefleisch in den österreichischen Supermärkten. Durch die wiederkehrenden Analysen lassen sich Veränderungen am Sortiment feststellen und prüfen, ob sich die Situation in den Schweineställen verändert und die Haltungsbedingungen der Tiere in Österreich verbessert haben. In diesem Jahr ist der Anteil von konventionellem Schweinefleisch aus besserer Haltung in den Supermärkten insgesamt stark gestiegen. Biologisch hergestelltes Schweinefleisch liegt unverändert bei einem Prozent.

Fleisch aus besserer Tierhaltung im Supermarkt

Der Greenpeace-Marktcheck hat das Angebot an frischem Schweinefleisch in österreichischen Supermärkten untersucht. Bewertet wurde ausschließlich Frischfleisch – also kein mariniertes Fleisch und kein Faschiertes, das mit anderen Fleischsorten gemischt ist - und hier das Sortiment an Fleisch aus „besserer Tierhaltung": Das bedeutet mindestens doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, Stroheinstreu, Zugang zu einem Außenbereich und gentechnikfreie Fütterung.

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Nur etwa 18 Prozent des frischen Schweinefleisches in österreichischen Supermärkten – konventionell oder biologisch erzeugt – erfüllen die genannten Anforderungen. Davon stammt rund 1 Prozent aus Bio-Haltung, die im Vergleich die höchsten Standards aufweist. Etwa 17 Prozent entsprechen „AMA Tierwohl", dem AMA-Zusatzmodul, das Tieren doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben und die oben beschriebenen Verbesserungen bietet.

Die Greenpeace Grafik zeigt: Rund 0,2 Prozent des Angebots entspricht „AMA Basis+". Dieses AMA-Zusatzmodul sieht 60 Prozent mehr Platz vor, verlangt jedoch keine gentechnikfreie Fütterung. Der Großteil des frischen Schweinefleisches – etwa 53 Prozent – fällt in die Kategorie „AMA Basis", weitere 29 Prozent erfüllen lediglich die gesetzlichen Mindeststandards.

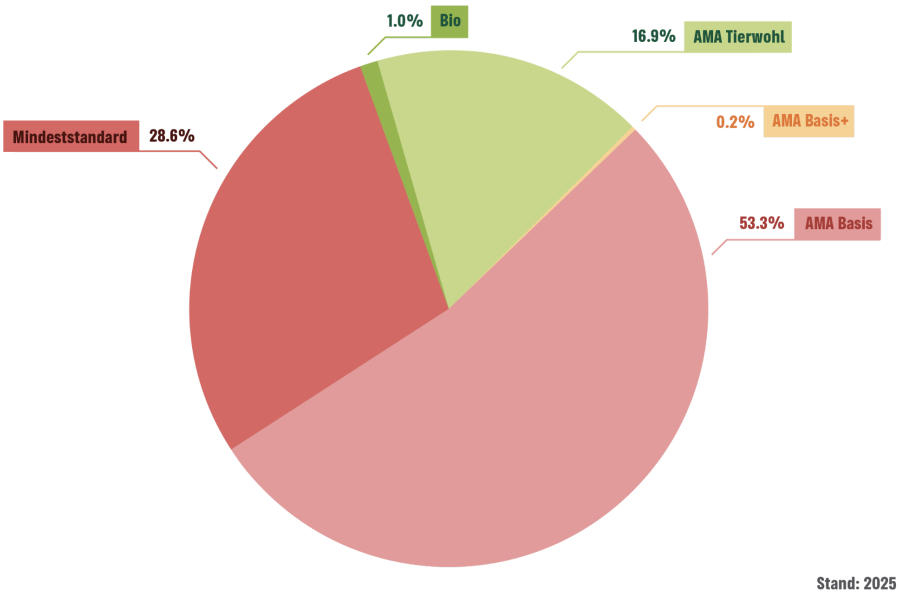

Abbildung: Schweine-Frischfleisch in Supermärkten nach Haltungsform:
1% Bio (entspricht den hohen gesetzlichen Bio-Standards); 16,9% "AMA Tierwohl" (entspricht dem AMA Modul "mehr Tierwohl - sehr gut" mit u. a. 100 % mehr Platz, gentechnikfreier Fütterung, Stroheinstreu, Auslauf und weiteren Tierwohl-Kriterien); 0,2% "AMA-Basis+" (entspricht dem AMA Modul "mehr Tierwohl - gut" mit u. a. 60 % mehr Platz und Stroheinstreu); 53% "AMA Basis" (entspricht den Basiskriterien des AMA-Gütesiegel); "Mindeststandards" (entspricht den gesetzlichen Mindeststandards); die Grafik stellt den gewichteten Durchschnitt der Angaben der Supermärkte dar.

Der Anteil an **Bio-Fleisch** ist im Vergleich zu 2024 unverändert. Wesentlich gestiegen ist der Anteil bei **"AMA Tierwohl"** von 7,5 auf **16,9 Prozent** (Hellgrün in der Grafik). Die Anteile bei den zwei "unteren" Kategorien (in Rot) sind dagegen leicht gesunken. Die Steigerung in der grünen Rubrik ist vor allem auf den Ausbau der sogenannten Tierwohl-Projekte bei Billa und Billa Plus - beide Rewe - zurückzuführen.

Beim Rewe-Diskonter Penny herrscht völlige Intransparenz: Als einziger Anbieter hat Penny keine Informationen zur Schweinehaltung offengelegt. Damit schneidet die Kette im Marktcheck am schlechtesten ab – denn sie ist die einzige, die ihre Kundinnen und Kunden nicht darüber informiert, unter welchen Bedingungen die Tiere gelebt haben.

Kein Gentech-Futter im Schnitzel

Bei der Mehrheit der österreichischen Schweine landet gentechnisch verändertes Soja aus Übersee im Futtertrog. Doch ob das Fleisch im Supermarkt von Tieren stammt, die mit gentechnisch verändertem Futtermittel gefüttert wurden, erfahren die Konsument:innen meist nicht. Denn Futtermittel aus gentechnisch

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

veränderten Pflanzen müssen in der EU am Endprodukt – also auf der Verpackung oder beim Fleisch in der Vitrine – nicht gekennzeichnet werden.

Bio ist gentechnikfrei	**AMA erlaubt Gentech-Futter**
Biologische Lebensmittel sind garantiert gentechnikfrei. In der biologischen Tierhaltung ist die gentechnikfreie Fütterung vorgeschrieben und die Einhaltung wird streng kontrolliert. Auch bei Schweinefleisch mit dem Siegel „Ohne Gentechnik hergestellt“, „Donau Soja“ oder ähnliche Text-Hinweisen auf den Verpackungen wird garantiert **KEIN Gentechnik-Soja gefüttert.**	Das **AMA-Gütezeichen** bedeutet, dass Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung der Tiere in Österreich erfolgt sind. Das rot-weiß-rote Zeichen auf der Verpackung bedeutet NICHT, dass das Futter für die Tiere aus Österreich stammen muss. Bei Fleisch mit dem AMA-Gütezeichen ist die **Fütterung von importiertem gentechnisch verändertem Futter erlaubt.**

Massentierhaltung macht die Tiere krank

Die Haltungsbedingungen für Schweine liegen in Österreich nur wenig über dem EU-Mindeststandard. Massentierhaltung ist auch hier üblich: Ein Schwein mit bis zu 110 kg Körpergewicht hat gesetzlich nur rund 0,70 m^2 Platz. Mit dem AMA-Gütesiegel sind es etwa 0,77 m^2 – kaum mehr als ein zusätzliches A4-Blatt.

Deutlich bessere Bedingungen bieten die freiwilligen AMA-Zusatzmodule: Je nach Modul haben die Tiere 60 Prozent oder sogar 100 Prozent mehr Platz. Nur bei der höchsten Stufe mit doppelt so viel Platz sind außerdem ein Außenbereich und gentechnikfreie Fütterung verpflichtend.

Acht von zehn Schweinen, deren Fleisch im Supermarkt verkauft wird, haben keinen Auslauf ins Freie, sind kaum beschäftigt und leiden unter mangelnder Bewegung.Auch das ständige Stehen auf harten Spaltenböden macht die Tiere krank und führt zu einem hohen Medikamenteneinsatz. Allein im Jahr 2023 wurden in der Landwirtschaft über 32 Tonnen Antibiotika verwendet – rund 66 Prozent davon in der Schweinehaltung.[1] Der hohe Einsatz von Antibiotika in der Massentierhaltung führt dazu, dass viele Bakterien gegen Antibiotika resistent werden. Das kann auch die Behandlung von Krankheiten von Menschen beeinträchtigen, weil die Medikamente nicht mehr wirken. Die WHO (World Health Organisation) stuft Antibiotika-Resistenzen als eine der zehn größten globalen Bedrohungen für die öffentliche Gesundheit ein.[2]

[1] AGES: Antibiotika-Vertriebsmengen in der Veterinärmedizin 2023; https://www.ages.at/tier/tierarzneimittel-hormone/antibiotika-vertriebsmengen-in-der-veterinaermedizin
[2] WHO 2023: WHO-Experten warnen: Antibiotika-Missbrauch muss eingedämmt werden, sonst wirken die Medikamente nicht mehr; https://www.who.int/europe/de/news/item/23-11-2023-control-antibiotic-misuse-or-the-drugs-won-t-work--warn-who-experts

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Fünfmal so viel Fleisch wie empfohlen

Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, maximal zwei Portionen Fleisch pro Woche oder 32 Gramm pro Tag zu essen.[3] Das entspricht **11,7 Kilogramm pro Jahr**. 2024 haben die **Menschen in Österreich** tatsächlich aber durchschnittlich **58** Kilogramm pro Jahr verzehrt, also fast **das fünffache der empfohlenen Menge.** Ein hoher Fleischkonsum erhöht das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und bestimmten Krebsarten.[4]

Schwein ist die in Österreich am häufigsten gegessene Fleischsorte. Alleine die Menge von 32,6 Kilogramm Schweinefleisch pro Person ist fast dreimal mehr Fleisch als maximal empfohlen. Huhn wird in Österreich immer beliebter und legt als einzige Fleischsorte zu, wodurch die Gesamtmenge Fleisch und Geflügel von 2023 auf 2024 erstmals wieder leicht um 0,4 Prozentpunkte anstieg. Tendenziell ist der Fleischkonsum jedoch rückläufig und von 2018 bis 2023 jedes Jahr gesunken: 2018 lag er bei 64,1 Kilogramm pro Kopf und Jahr[5] und damit mehr als sechs Kilo über der aktuell konsumierten Menge.

Haltungsform der Schweine klar kennzeichnen!

Mehr Transparenz, wie die Schweine gehalten wurden und was sie gefressen haben, ist möglich und wirkt - das zeigt das **Beispiel Deutschland**: Die deutsche Kennzeichnung der Haltungsform ist in 5 Stufen[6] kategorisiert Fleischprodukte nach dem Platz (der verfügbaren Bodenfläche), der Haltungsform (Stall, Zugang zu Frischluft oder Freiland), den Beschäftigungsmöglichkeiten (organisches Material wie Stroh), Futtermittel (gentechnik-frei und/oder aus dem eigenen Betrieb) und nach der Gesundheit ("Tiergesundheitsmonitoring"). Insgesamt hat sich das Sortiment verbessert, wie der Vergleich der Jahre 2020 bis 2024 in deutschen Supermärkten zeigt: 2020 lag der Anteil von Schweinefleisch aus der niedrigsten Haltungsstufe 1 noch bei rund 90 Prozent, jener aus Stufe 2 bei etwa 3,6 Prozent.[7] 2024 waren es in Haltungsform 1 nur mehr knapp ein Prozent, in Haltungsstufe 2 dagegen bereits 87,7 Prozent. In Haltungsstufe 3, der ersten von fünf, die Greenpeace nicht als "tierschutzwidrig" eingestuft,

---

[3] Österreichische Ernährungsempfehlung https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Ernährung/Österreichische-Ernährungsempfehlungen-NEU.html

[4] Robert Koch Institut: "Fleischkonsum (ab 18 Jahre)", Nov. 2024: https://www.gbe.rki.de/DE/Themen/EinflussfaktorenAufDieGesundheit/GesundheitsUndRisikoverhalten/Ernaehrungsverhalten/Fleischkonsum/fleischkonsum_node.html

[5] Statistik Austria, Versorgungsbilanzen zu Fleisch, Zahlen für 2024; https://www.statistik.at/fileadmin/publications/SB_1-27_Versorgungsbilanzen-tierische-Produkte-2024.pdf
Statcube: https://www.statistik.at/statistiken/land-und-forstwirtschaft/landwirtschaftliche-bilanzen/versorgungsbilanzen

[6] In Deutschland wurde 2019 eine freiwillige Kennzeichnung für Frischfleischprodukte der Eigenmarken namens Haltungsform eingeführt; Haltungsform: Haltungsstufen in Deutschland; https://haltungsform.de/

[7] Greenpeace Deutschland: Supermarkt-Check II (2020); https://www.greenpeace.de/publikationen/2020-10-16_flyer_billigfleisch_supermarktcheck_ii_10-2020_1.pdf

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

waren es 2020 nur 2,8 Prozent, 2024 immerhin 6,5 Prozent.[8] Die Zahlen für das aktuelle Jahr veröffentlicht Greenpeace Deutschland immer zum Jahresende.

Für Konsumentinnen und Konsumenten in Österreich ist auf der Verpackung von Frischfleisch und Fleischprodukten im Supermarkt in der Regel nicht erkennbar, wie die Tiere leben oder woher das Futter kommt. Und das, obwohl Tierwohl für 88 Prozent der Österreicher:innen besonders wichtig ist.[9]

Fleischkonsum belastet Umwelt und Klima

Weltweit nimmt die Fleischproduktion weiter zu[10] – mit erheblichen Folgen für Gesundheit, Klima und Tierwohl. Rund 19 Prozent der menschengemachten Treibhausgas-Emissionen entstehen durch die Produktion tierischer Lebensmittel. Die Gase Kohlendioxid (CO_2), Methan (CH_4) und Lachgas (N_2O) entstehen dabei sowohl direkt durch die Verdauung und Ausscheidungen der Tiere als auch indirekt durch den Anbau und die Verarbeitung von Futtermitteln.

Jährlich werden etwa 500.000 Tonnen Soja und Sojaschrot als Futtermittel, vor allem aus Argentinien und Brasilien sowie aus den USA, nach Österreich importiert. Rund 95 Prozent des in die EU importierten Sojaschrotes sind ist gentechnisch verändert.[11] In Österreich landet gentechnisch verändertes Soja meist im Futter der Schweine. Der Anbau solcher Pflanzen hat in den Herkunftsländern erhebliche negative Folgen für die Umwelt: Durch den intensiven Pestizideinsatz werden Nützlinge geschädigt, traditionelle Pflanzenarten verdrängt und die Artenvielfalt bedroht. Gleichzeitig geraten Bäuer:innen in eine starke Abhängigkeit von großen Agrarkonzernen wie Bayer.

Greenpeace fordert: Haltung zeigen!

Was vielen nicht bewusst ist: Nur weil das Fleisch für das Schnitzel aus Österreich kommt, sind die Bedingungen, unter denen die Tiere gezüchtet werden, kaum besser als in anderen EU-Ländern. Das gilt auch für Fleisch mit dem rot-weiß-rotes AMA Gütesiegel auf der Verpackung. Ähnlich dem deutschen Modell brauchte es auch in Österreich ein klares und einheitliches System zur Kennzeichnung der Haltungsbedingungen — für eine einfache und rasche Orientierung beim Einkauf.

[8] Greenpeace Deutschland: Supermarkt-Check VI (2024); https://www.greenpeace.de/publikationen/Supermarktcheck%20VI_2024_1.pdf
[9] Umfrage der Arbeiterkammer Wien, 27.3.2023: https://wien.arbeiterkammer.at/tierwohl
[10] OECD-FAO 2024: Agricultural Outlook 2024-2033; Meat; https://openknowledge.fao.org/items/91c62ae8-b070-4ea8-8281-592376520b03
[11] Landwirtschaftsministerium: Österreichische Eiweißstrategie 2021, S37; https://info.bml.gv.at/dam/jcr:bac47722-eb19-4342-a308-c9cc9fecdc48/Abschlussbericht%20Eiwei%C3%9Fstrategie.pdf

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Greenpeace fordert daher:

Einheitliches und einfaches System zur Kennzeichnung der Haltung

Die Supermärkte müssen ihr Versprechen einhalten und die längst überfällige einheitliche Kennzeichnung für Fleisch mit Infos über Herkunft, Haltungsform und Futtermittel direkt am Produkt.

Strengere gesetzliche Standards in der Schweinehaltung

Die derzeit gesetzlich erlaubten Haltungsbedingungen entsprechen nicht ansatzweise einer tiergerechten Haltung. Der Gesetzgeber muss hier deutliche Verbesserungen vornehmen. Darunter deutlich mehr Platz für die Tiere, ein Verbot von Kupieren der Ringelschwänze sowie der betäubungslosen Kastration von Ferkeln und verpflichtender Zugang zu Stroh und Frischluft.