

INTENSIVMAST

Fleisch von Geflügel boomt und das nicht nur zur Weihnachtszeit. Allein 14 kg Hühnerfleisch isst jeder Bürger durchschnittlich pro Jahr. Dafür werden rund 600 Millionen Masthähnchen geschlachtet. Diese stammen überwiegend aus intensiver Haltung.

Steht der Trend zum Geflügel daher im Widerspruch zu einer tier- und umweltgerechten Produktion?

Bei der üblichen Mast müssen sich 20 bis 25 Hähnchen einen Quadratmeter Boden teilen, teilweise leben mehrere 10.000 Tiere in einem Stall. Nach ca. fünf Wochen werden die Hähnchen meist mit einem Gewicht von 1,5 kg geschlachtet.

Für das Halten von Puten fehlen konkrete rechtliche Haltungsanforderungen. Häufig werden sie auf engstem Raum gehalten. Die Muskeln der Tiere wachsen sehr schnell. So kann der Bewegungsapparat beeinträchtigt werden und bei den Tieren Schmerzen, Leiden und Schäden entstehen. Die umweltgerechte Verwendung des Geflügelmists ist oft problematisch. Auch das Federpicken ist eine Verhaltensstörung, die bei Geflügel bedingt durch viele unterschiedliche Faktoren, wie z. B. zu hohe Besatzdichte, wenig Beschäftigungsmaterial, geringen Auslauf oder unzureichende Einstreu ausgelöst werden kann.

Der Einsatz von antimikrobiell wirksamen Tierarzneimitteln ist in den letzten Jahren zwar auch beim Geflügel zurückgegangen. Im Vergleich zu Schweine- oder Rindermast muss beim Geflügel jedoch nach wie vor am häufigsten behandelt werden.



Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten des Landes Rheinland-Pfalz

Kaiser-Friedrich-Str. 1, 55116 Mainz
Telefon: 06131 16-0

Unsere Kooperationspartner

- Landesamt für Umwelt Rheinland-Pfalz
- Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz
- Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz
- Bund Umwelt- und Naturschutz (BUND)
- DWA, Landesverband Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland
- Bioland Rheinland-Pfalz/Saarland e. V.
- Handwerkskammern Rheinland-Pfalz
- Energieagentur Rheinland-Pfalz
- Gartenakademie Rheinland-Pfalz
- Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz
- Landesforsten Rheinland-Pfalz
- SGD Nord und SGD Süd
- Landesuntersuchungsamt

Weitere Informationen

erhalten Sie unter:

www.umweltschutz-im-alltag.rlp.de



Impressum

„Umweltschutz im Alltag“ ist eine Initiative des rheinland-pfälzischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten für einen effizienten und nachhaltigen Umweltschutz.

Redaktion: Sell, LfU

Fotos: Pixabay, Colourbox

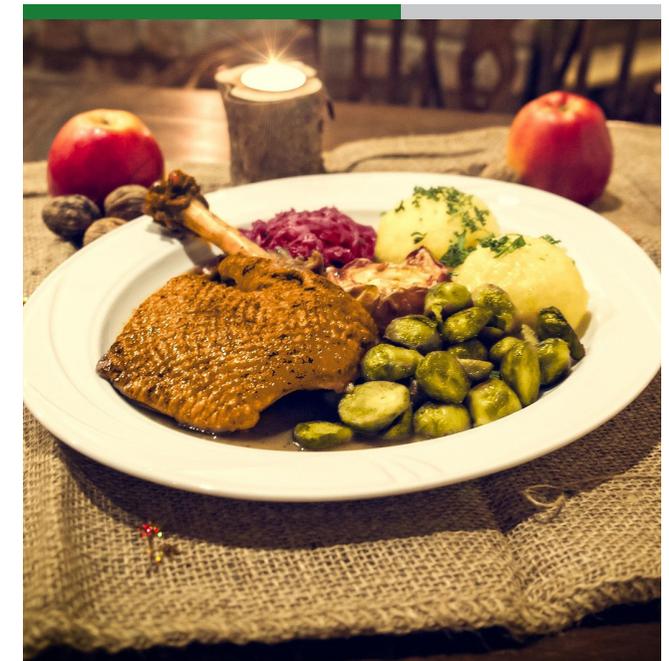
© Landesamt für Umwelt (LfU); Dezember 2019



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

UMWELTSCHUTZ IM ALLTAG GEFLÜGEL AUF DEN TISCH? TIPPS FÜR DEN EINKAUF



REGIONAL ERSTE WAHL?

Eine Pflichtkennzeichnung der Haltungform und der Herkunft gibt es bislang nur bei Eiern und nicht beim Fleisch. Dennoch können Sie beim Einkauf von Geflügel einiges beachten.

Direkt beim Bauernhof oder auf dem Wochenmarkt können Sie oft regionales Fleisch beziehen. Dort lassen sich in der Regel direkt die Haltungsbedingungen in Erfahrung bringen. Erhöhte Futter- und Aufzucht-kosten sowie die besonderen Maßnahmen für mehr Tierschutz machen Fleisch von Tieren, die unter besonders guten Haltungsbedingungen langsam gemästet wurden, teurer!

- Von direkt vermarktenden Landwirten werden Enten, Gänse und Puten vorwiegend ab Oktober frisch angeboten: Die Jungtiere können so bis zur Schlachtreife im Herbst heranwachsen.



- Fragen Sie beim Einkauf auf dem Bauernhof oder Wochenmarkt genau nach! Hinter Angaben wie „bäuerliche Aufzucht“ oder „tiergerechte Haltung“ etc. kann sich auch die Intensivhaltung verstecken.

Für Geflügelfleisch gibt es Begriffe zur Haltungform, die rechtlich definiert sind, deren Angabe aber freiwillig ist: „**extensive Bodenhaltung**“, „**Freilandhaltung**“, „**bäuerliche Freilandhaltung**“, „**bäuerliche Freilandhaltung - unbegrenzter Auslauf**“. U. a. nimmt das Platzangebot für die Tiere von der extensiven Bodenhaltung zur bäuerlichen Freilandhaltung zu.

Die Haltungsbedingungen von Tieren aus ökologischer Erzeugung liegen deutlich über dem gesetzlichen Mindeststandard. Es gibt auch Kennzeichen für mehr Tierschutz der Privatwirtschaft und Organisationen, wie z. B. das **Tierschutzlabel** des Deutschen Tierschutzbundes („Für mehr Tierschutz“) für Masthähnchen.

WAS VERBIRGT SICH HINTER ÖKO?

Die **ökologische Geflügelhaltung** ist durch die EU-Öko-Verordnung rechtlich definiert. Sie zeichnet sich aus durch:

- Extensive Produktionsweise: langsamere Aufzucht, mehr Platz im Stall (Mastgeflügel: 10 Tiere/qm) und Auslauf im Freien (Hähnchen: 4 qm, Pute: 10 qm).
- Ökologisch erzeugtes Futter ohne Gentechnik, möglichst vom eigenen Betrieb.
- Kontrolle aller Prozessstufen durch staatlich überwachte private Kontrollstellen. Die Einhaltung der Öko-Richtlinien wird in jedem Betrieb mindestens einmal jährlich überprüft.
- Das EU-Bio-Siegel und das deutsche Bio-Siegel stehen dafür, dass die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung erfüllt sind.



Darüber hinaus gibt es die deutschen Anbauverbände (Bioland, Demeter, Naturland, Biokreis, Gäa u.a.), die zum Teil über die EU-Öko-Verordnung hinausgehende strengere Anforderungen an die Haltungsbedingungen stellen. Sie sind an eigenen Warenzeichen zu erkennen.

- Öko-Anbieter in Rheinland-Pfalz: www.bioeinkaufen.rlp.de
- Anbieter regionaler Produkte in Rheinland-Pfalz: www.regionalmarkt.rlp.de
- Informationen zum Tierschutzlabel: www.verbraucherzentrale.de/tierschutz

Weitere Informationen auch auf
www.umweltschutz-im-alltag.rlp.de

LECKERE ALTERNATIVE: VEGETARISCH!

- Vegetarisch bzw. vegan kochen ist nicht schwer: Aufläufe und Eintöpfe auf Kartoffel-, Getreide- oder Gemüsebasis sowie Gerichte aus der asiatischen oder mediterranen Küche. Die Grundzutaten sind altbekannte Lebensmittel: verschiedenste Gemüse- und Getreidearten, Kartoffeln, Nüsse etc.
- Vegetarische bzw. vegane Rezepte finden Sie z. B. bei der *Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz* (www.ernaehrungsberatung.rlp.de) oder der Initiative *Rheinland-Pfalz isst besser*: www.mueef.rlp.de.



Vegetarische Rezeptidee (Ernährungsberatung RLP)
Gemüse-Quiche – Zutaten für 12 Stück

- 150 g Magerquark, 6 EL Milch, 6 EL Rapsöl, 275 g Dinkelvollkornmehl, 1 P. Backpulver
250 g Lauch, 250 g Möhren, 250 g Sellerieknolle, 1-2 Zwiebeln, 1 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer, Paprika, 1/4 l Milch 1,5%, 3 Eier, 150 g geriebener Gouda
- Lauch putzen, waschen, in kleine Ringe schneiden. Möhre Sellerie und Zwiebel putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
 - Rapsöl erhitzen, Gemüse hellgelb dünsten, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, etwas abkühlen lassen.
 - In der Zwischenzeit für den Teig Quark, Milch, Rapsöl, Dinkelvollkornmehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) einen Quark-Öl-Teig bereiten.
 - Eine Springform fetten, Boden und Rand mit dem Teig auslegen. Das abgekühlte Gemüse auf dem Teig verteilen.
 - Milch mit den Eiern verquirlen, geriebenen Gouda unter die Eiermilch rühren, diese über das Gemüse verteilen, bei 180°-200°C 40-50 Minuten im Backofen backen.
 - Dazu: ein grüner Salat.