

Ländliche Räume, Landwirtschaft, Ernährung, Umwelt

- **Tierhaltungs- und -herkunftskennzeichnung**

Speisekarten enthalten **bereits heute zahlreiche Pflichtangaben** etwa zu Allergenen oder Zusatzstoffen, sie dürfen nicht **weiter überfrachtet** werden. **Speisekarten müssen lesbar bleiben**. Zugleich **werben** zahlreiche gastronomischen Betriebe, gerade im ländlichen Raum, freiwillig damit, **regionale und saisonale Produkte** einzusetzen, vielfach auch mit Angaben, von welchem Bauernhof in der Nähe sie welche Produkte beziehen.

Die Fraktionen der SPD und dem Bündnis 90/Die Grünen haben im Dezember 2024 einen Gesetzentwurf (Drs. 20/14034) in den Deutschen Bundestag eingebracht, mit dem die **Kennzeichnung von Schweinefleischprodukten auf die Außer-Haus-Verpflegung**, in Restaurants, Kantinen, Mensen oder Imbissbuden ausgedehnt werden soll.

Ausweislich des Gesetzentwurfs würde die Ausweitung der Tierwohlkennzeichnung auf den Außer-Haus-Markt einen **jährlichen Erfüllungsaufwand für die Wirtschaft in Höhe von 4,6 Millionen Euro** bedeuten. Hinzu kommt ein **einmaliger Erfüllungsaufwand in Höhe von 3,3 Millionen Euro**.

Unsere dringende Bitte, keine zusätzlichen belastenden bürokratischen Regelungen in Form der Kennzeichnung!

Die Tierhaltungskennzeichnung gilt auch nur für Schweinefleisch aus Deutschland, so dass Verwerfungen durch Ausweichreaktionen vorprogrammiert sind.

Es liegen **keine belastbaren Daten** vor, ob Gäste im Restaurant überhaupt ein Interesse an der Information über die Tierhaltungsform haben.

Im Gegensatz zum Supermarkt kann ein Gast im Restaurant bei einem Schnitzel **nicht zwischen verschiedenen Haltungsformen** des Schweins wählen, da keine unterschiedlichen Schnitzel von Schweinen aus unterschiedlichen Haltungsformen angeboten werden.

Eine **Ausweitung der staatlich verpflichtenden Tierhaltungs- und Herkunftskennzeichnung auf die Gastronomie und den Außer-Haus-Markt ist abzulehnen**. Der vermeintliche Nutzen steht in keinem Verhältnis zum **maßlosen bürokratischen Aufwand**. Eine verpflichtende tagesaktuelle Kennzeichnung der Haltungsformen ist nicht nur mit einem hohen zusätzlichen bürokratischen Aufwand verbunden, sondern wirft eine **Vielzahl praktischer Umsetzungsprobleme** auf.

- **Schadnagerbekämpfung**

Aktuell stehen **massive Einschränkungen bei der Bekämpfung von Mäusen und Ratten** in Innenräumen im Raum wie ein **Verbot von Giftködern** (Tox-Köder mit Antikoagulanzen) und ein pauschales Verbot der **befallsunabhängigen Dauerbeköderung**.

Für die Gastronomie bedeutet dies nicht nur die **Gefahr, dass Mäuse und Ratten nicht ausreichend wirksam entdeckt und bekämpft** werden können. Ein Verbot von Nagetier-Gift würde zu einer Schädlingsplage führen, die erhebliche Gefahren für die Gesundheit der Bevölkerung zur Folge hätte. Mäuse und Ratten wären im Lebensmitteleinzelhandel und in lebensmittelverarbeitenden Betrieben ständige Begleiter.

Wenn Nagetiergift verboten würde, käme allein der Einsatz von Schlagfallen in Betracht, die für die Bekämpfung der Schadnager erfahrungsgemäß nicht ausreichend und faktisch nicht zielführend ist. Zudem wären ständige Kontrollen der Fallen mit **erheblichem Aufwand und hohen Kosten** verbunden.

Eine präventive befallsunabhängige Dauerbeköderung muss im Interesse einer steten und effektiven Schädlingsbekämpfung möglich bleiben, da Schädlingsvorbeugung und -bekämpfung für das Hygienemanagement unabdingbar ist.

Diese Auffassung teilen auch der **Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK)** und der **Deutsche Schädlingsbekämpfer Verband (DSV)**.