

STELLUNGNAHME

Stellungnahme

des

**Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e. V.
(DEHOGA Bundesverband)**

vom 01. März 2024

zum

**Referentenentwurf des Bundesministeriums
für Ernährung und Landwirtschaft**

**Entwurf eines Gesetzes zur Änderung
des Tierschutzgesetzes und des
Tiererzeugnisse-Handels-Verbotsgesetzes**

Der DEHOGA Bundesverband nimmt nachfolgend Stellung zum Referentenentwurf des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zum „Entwurf eines Gesetzes zur Änderung des Tierschutzgesetzes und des Tiererzeugnisse-Handels-Verbotsgesetzes“ (RefE-TierschutzG).

I.

Der Referentenentwurf sieht Änderungen des Tierschutzgesetzes vor. Mit diesen sollen Rechts- und Vollzugslücken im Bereich des Tierschutzes geschlossen und die bestehenden tierschutzrechtlichen Regelungen an aktuelle wissenschaftliche und praktische Erkenntnisse angepasst werden. Ziel ist, den Tierschutz bei der Haltung und Nutzung von Tieren umfassend zu stärken.

Die geplanten Änderungen betreffen auch gastronomische Betriebe.

Hier geht es insbesondere um die Frage, ob zukünftig Köche und andere Küchenmitarbeitende, die zum Beispiel Hummer, Krabben oder Flusskrebse zubereiten, einen Sachkundenachweis für die Betäubung und Tötung der Tiere benötigen.

Wir halten einen solchen zusätzlichen Sachkundenachweise nicht für erforderlich. Dazu wie folgt:

II.

§ 4, § 18 RefE-TierschutzG

Der neu eingefügte **§ 4 Absatz 4** RefE-TierschutzG sieht vor, dass die Vorschriften des § 4 Absatz 1, Absatz 1a Satz 1, 3, 4 sowie Absatz 3 Satz 1 TierschutzG künftig auch im Fall von Kopffüßern und Zehnfußkrebse Anwendung finden. Ein Verstoß gegen die Bestimmungen ist bußgeldbedroht, **§ 18 Absatz 1 Nr. 5** RefE-TierschutzG

Mit den Erweiterungen werden die Tiergruppen der Kopffüßer (dazu zählen u. a. „Tintenfische“ wie Kraken, Kalmare und Sepien) sowie der Zehnfußkrebse (dazu zählen u. a. Garnelen, Krabben, Flusskrebse, Kaisergranat und Hummer) mit den Wirbeltieren in Bezug auf die Anforderungen an die Betäubung und Tötung sowie die diesbezüglich erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten (Sachkunde) gleichgestellt (vgl. RefE-TierschutzG, S. 4, 29)

Gemäß **§ 4 Absatz 1a** TierschutzG haben Personen, die berufs- oder gewerbsmäßig regelmäßig Wirbeltiere zum Zweck des Tötens betäuben oder töten, gegenüber der zuständigen Behörde einen Sachkundenachweis zu erbringen.

Nach der diesseitigen Lesart schließt dies auch gastronomische Betriebe ein, in denen Gerichte mit diesen Tierarten zubereitet werden.

Zum Teil werden diese lebend in die Küche geliefert und erst für die jeweiligen Gerichte getötet und weiterverarbeitet. Das heißt, es würde nach den neuen Regelungen ein Sachkundenachweis z.B. bei der Zubereitung von Hummern oder Krebsen erforderlich werden, sofern dafür noch lebende Tiere verwendet werden.

III.

Einen solchen zusätzlichen Sachkundenachweis im Bereich der Gastronomie von Mitarbeitenden in der Küche zu fordern, bedeutet unnötige Bürokratie, Prüfungsaufwand und Kosten. Ein solcher weiterer Nachweis ist weder erforderlich noch geboten.

Die tierschutzkonforme Tötung von Krebstieren wird bereits in § 12 Absatz 11 Tierschutz-Schlachtverordnung geregelt. Daran sind auch alle in der Gastronomie arbeitenden Personen gebunden.

IV.

Bei ausgebildeten Fachkräften Küche sowie Köchinnen und Köchen kann von der geforderten Sachkunde ohnehin ausgegangen werden. Die Inhalte ihrer Berufsausbildung gehen über den neu geforderten Sachkundenachweis hinaus. Sie beinhaltet die Herstellung der verschiedensten Gerichte gemäß den Vorgaben des Betriebes, den Rezepturen und unter Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche sowohl in der Theorie als auch in der Praxis.

Die Ausbildung zur Fachkraft Küche bzw. zur Köchin und zum Koch dauert zwei bzw. drei Jahre. Sie endet mit einer Prüfung durch die IHK, durch die die umfassenden Fachkenntnisse für die Zubereitung der Speisen und Gerichte nachgewiesen sind.

Für die Betriebe der Gastronomie ist daher eine Ausnahme von der neu geforderten zusätzlichen Sachkundeprüfung vorzusehen.

V.

Der Referentenentwurf geht davon aus, dass hinsichtlich der Gastronomie nur eine geringe Fallzahl von den Änderungen betroffen sein werde, wobei aber keine gesicherten Angaben vorlägen. Es wird jedoch angenommen, dass der diesbezügliche Erfüllungsaufwand aufgrund der geringen Fallzahl insgesamt vernachlässigbar ist (vgl. RefE-TierschutzG, S. 29, 34).

Nach unserer Einschätzung würde hingegen eine nicht nur unerhebliche Zahl der gastronomischen Betriebe von den neuen Regelungen betroffen sein.

Dies berücksichtigt bereits, dass Speisen mit Tieren der genannten Gruppen der Kopffüßer und Zehnfußkrebse überwiegend von Spezialitätenrestaurants und höherklassigen gastronomischen Betrieben angeboten werden. Hinzu kommt, dass der Sachkundenachweis nicht nur pro Betrieb, sondern pro Person gefordert wird. Damit sind alle in der Küche arbeitenden Personen potenziell betroffen, so dass sich die Zahl weiter erhöht.