



Stellungnahme

des

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

zur

**geplanten Ausweitung der
Tierhaltungskennzeichnung auf die Gastronomie
und den Außer-Haus-Markt**

für das koalitionsinterne Fachgespräch

am 12. September 2024

im Deutschen Bundestag

Für Rückfragen: RA Jürgen Benad, GF (benad@dehoga.de)

Ingrid Hartges, HGF (hartges@dehoga.de)

1. Vorbemerkung

Die Gastronomie ist in Deutschland eine der am stärksten von Bürokratie belasteten Branchen. Nach den Daten des Statistischen Bundesamtes haben 78,9 Prozent der Betriebe im Gastgewerbe weniger als zehn Beschäftigte. Gerade diese empfinden die Summe der bürokratischen Auflagen als Gängelung. Laut einer DIHK-Studie mit Sira Consulting aus dem Frühjahr 2020 leisten die Unternehmen des Gastgewerbes durchschnittlich 14 Stunden pro Woche, um Dokumentations- und Informationspflichten zu erfüllen. Die untersuchten Unternehmen müssen bis zu 125 Verpflichtungen einhalten.

Gerade die gesetzlichen Vorgaben betreffend die notwendigen Angaben in Speisekarten führen regelmäßig zu Problemen. So müssen in Speisekarten die vielfältigen Allergene, Zusatzstoffe und Aromen gekennzeichnet werden. Es sind Mengen und Preisangaben zu machen, bei Bio-Lebensmitteln ein Zusatzverzeichnis zu führen und bei der Bezeichnung von Lebensmitteln die Vorgaben des Lebensmittelbuches und andere Vorgaben zu beachten.

Es vergeht kaum ein Tag, an dem sich nicht Mitglieder der Bundesregierung und des Bundestages für Bürokratieabbau stark machen. Ungeachtet dessen werden fortwährend neue bürokratische Lasten für das Gastgewerbe auf den Weg gebracht.

Erschwerend hinzu kommt, dass die Kostenbelastung des Gastgewerbes heute bereits immens hoch ist. Die stetig steigenden Mehrkosten können nicht an die Gäste weitergegeben werden. Die Mehrwertsteueranhebung zum 1. Januar 2024 von 7 Prozent auf 19 Prozent hat den Gastronomiebetrieben jegliche Spielräume genommen und benachteiligt sie im Wettbewerb mit Lieferdiensten, Mitnahmeangeboten (to-Go) und verzehrfertigen Speisen aus den Supermärkten, für diese gelten weiterhin 7 Prozent Umsatzsteuer.

Die geplante Ausweitung der Tierhaltungskennzeichnung für die Gastronomie führt zu erheblichem bürokratischem Mehraufwand, der auch erhöhte Personalkosten verursacht. Vielfältige praxisrelevante Problemstellungen und Verwerfungen sind vorprogrammiert.

Wir erwarten von der Bundesregierung einen sofortigen Stopp neuer Bürokratiebelastungen für das Gastgewerbe. Die geplante Ausweitung der verpflichtenden Tierhaltungskennzeichnung für die Gastronomie lehnen wir ab.

2. Aktueller Sachstand

Bereits im August 2023 hat der Deutsche Bundestag das von Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir vorgelegte Gesetz zur staatlich verpflichtenden Tierhaltungskennzeichnung beschlossen. Das Gesetz gilt bislang nur für den Einzelhandel. Nunmehr plant die Bundesregierung, diese Tierhaltungskennzeichnung auf die Gastronomie und den gesamten Außer-Haus-Markt auszuweiten.

So heißt es in der Pressemitteilung von Cem Özdemir: *Mit der verpflichtenden Tierhaltungskennzeichnung können Verbraucherinnen und Verbraucher in Zukunft im Regal oder an der Fleischtheke sehen, wie das Tier gehalten wurde. Wir fangen jetzt mit Schweinefleisch an, werden Schritt für Schritt weitere Tierarten hinzunehmen und auch weitere Vertriebswege, so dass Sie als Verbraucherinnen und Verbraucher dann auch im Restaurant sehen können, wie Ihr Schnitzel gehalten wurde.*

Bestehende Kennzeichnungsregelung für Schweinefleisch

Bislang gilt die Tierhaltungskennzeichnungsverpflichtung nur für Schweinefleisch, wenn das Schwein in Deutschland gezüchtet und verarbeitet wird. Ausländisches Schweinefleisch muss nicht gekennzeichnet werden. Auch wenn in Deutschland gezüchtete Schweine im Zuge der Verarbeitung des Schweinefleischs, auch in Teilen, in andere europäische Mitgliedstaaten verbracht werden, gilt die Kennzeichnungsverpflichtung nicht. Beispielsweise, wenn das Fleisch im europäischen Ausland mariniert wird.

Die Haltungskennzeichnung umfasst fünf Haltungsformen:

- Stall
- Stall+Platz
- Frischluftstall
- Auslauf/Weide
- Bio



Wenn Schweinefleisch aus unterschiedlichen Haltungen stammt, müssen die jeweiligen Anteile angegeben werden:



3. Argumente gegen die Tierhaltungskennzeichnung in der Gastronomie

Eine Kennzeichnung der Tierhaltung bedeutet einen unverhältnismäßigen bürokratischen Mehraufwand und stellt die Betriebe wie auch die Lebensmittelkontrolle vor praktisch kaum lösbare Aufgaben.

- Eine Tierhaltungskennzeichnung in der Speisekarte an den einzelnen Gerichten würde die Speisekarten völlig überfrachten und unlesbar machen. Zumal bereits jetzt eine Ausweitung der Tierhaltungskennzeichnung für weitere Fleischarten geplant ist.
- Es stellt sich die entscheidende Frage, wie und wo die gastronomischen Betriebe die Tierhaltungskennzeichnung gegenüber den Gästen kommunizieren sollen und können.
- Wenn Fleisch aus unterschiedlichen Tierhaltungsformen verwendet wird, beispielsweise bei Hackfleisch, ist eine Kennzeichnung in der Speisekarte völlig unmöglich. Ein Beispiel: Bei gemischtem Schweinehackfleisch

müsste gekennzeichnet werden, dass es beispielsweise zu 30 % von Tieren aus der Haltungform Stall, zu 35% von Tieren aus der Haltungform Frischluftstall und zu 35% von Tieren aus der Haltungform Auslauf/Weide stammt.

- Es liegen überhaupt keine belastbaren Daten vor, ob Gäste im Restaurant überhaupt ein Interesse an der Information über die Tierhaltungform haben. Geschmack und Preis sind nach unseren Erkenntnissen die maßgeblichen Faktoren, die die Kaufentscheidung der meisten Gäste prägen.
- Im Gegensatz zum Supermarkt kann ein Gast im Restaurant bei einem Schnitzel nicht zwischen verschiedenen Haltungformen des Schweins wählen, da keine unterschiedlichen Schnitzel von Schweinen aus unterschiedlichen Haltungformen angeboten werden und dies im Gegensatz zum Handel bei uns nicht möglich ist.
- In gastronomischen Betrieben ändern sich ständig Rezepturen für die einzelnen Gerichte und auch deren Zusammensetzung. Bei jedem Rezepturwechsel, bei dem Schweinefleisch betroffen ist, können keine neuen Speisekarten gedruckt werden.
- Die Gastronomen sind häufig gezwungen, bei Lieferengpässen auf andere Lieferanten auszuweichen. Wenn dann Schweinefleisch aus anderen Haltungformen gekauft werden muss, dann müssten auch die Speisekarten wieder neu gedruckt werden. Dies bedeutet, dass die nicht ausreichende Verfügbarkeit von Fleisch der bevorzugten Haltungform zusätzlichen erheblichen bürokratischen Aufwand nach sich zieht.
- Das Schweinefleisch aus höheren Haltungformen ist teurer als das Fleisch aus niedrigeren Haltungformen. Wenn der Gastronom auf einen anderen Lieferanten ausweichen muss, der Schweinefleisch aus einer anderen Haltungform anbietet, müsste der Gastronom auch die Preise für die jeweiligen Gerichte anpassen und die Speisekarten neu drucken.

- Es stellt sich die Frage, wie ein Gastronom die Tierhaltungsform dokumentieren und nachweisen soll, wenn er das Fleisch für seine Schnitzel von einem benachbarten Bauern oder dem Schlachthof kauft. Denn dann würde der Bauer oder Schlachthof das Fleisch nicht an einen Endverbraucher abgegeben und es gilt keine Tierhaltungskennzeichnung.
- Der bürokratische Aufwand, die Tierhaltungskennzeichnung tagesaktuell vorzuhalten und gegenüber den Gästen zu kommunizieren, überfordert die Mehrzahl der gastronomischen Betriebe.
- Eine belastbare Dokumentation wäre für gastronomische Betriebe faktisch unmöglich. Wenn der Gastronom das Fleisch verpackt kauft, wird die Verpackung auch aus hygienischen Gründen nach Verbrauch des Fleisches entsorgt. Ein Aufheben der Verpackungen für den Fall einer Kontrolle über längere Zeiträume wäre unzumutbar.
- Bei der Würdigung des Gesetzes und der geplanten Zielsetzung ist zu berücksichtigen, dass Verwerfungen durch Ausweichreaktionen vorprogrammiert sind. Denn nach dem Gesetz unterliegt Schweinefleisch aus dem Ausland und dem nicht EU-Ausland nicht der Tierhaltungskennzeichnung.
- Gute Gesetzgebung zeichnet sich dadurch aus, mit geplanten Regelungen verbundene Ausweichreaktionen und die Folgen für Marktteilnehmer wie Verbraucher sorgfältig zu prüfen. Gleiches gilt für die Praxistauglichkeit, Geeignetheit und Verhältnismäßigkeit neuer regulatorischer und bürokratischer Gesetzesvorhaben. Und dies bitte alles vor Verabschiedung der Gesetze.

FAZIT

Der DEHOGA lehnt eine Ausweitung der staatlich verpflichtenden Tierhaltungskennzeichnung auf die Gastronomie und den Außer-Haus-Markt ab. Der vermeintliche Nutzen steht in überhaupt keinem Verhältnis zum maßlosen bürokratischen Aufwand.

tischen Aufwand. Eine verpflichtende Kennzeichnung der Haltungsformen in der Speisekarte ist nicht nur mit einem hohen zusätzlichen Aufwand verbunden, sondern wirft eine Vielzahl praktischer Umsetzungsprobleme auf.

DEHOGA, 11. September 2024