

## Transparenz ja – staatliche Kennzeichnung in der Gastronomie nein

### Verbändeallianz warnt vor Ausweitung des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes auf die Außer-Haus-Verpflegung

*Gemeinsame Pressemitteilung des Bundesverbands der Systemgastronomie e.V. (BdS), des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands e.V. (DEHOGA Bundesverband), des Deutschen Tiefkühlinstituts e.V. (dti) und des GROSSHANDELSVERBAND FOODSERVICE e.V. (GVF).*

Eine diskutierte Ausweitung des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes (TierHaltKennzG) auf Gastronomie, Außer-Haus-Verpflegung sowie auf verarbeitete Produkte stößt bei Vertretern verschiedener Branchen auf deutlichen Widerstand. In einem gemeinsamen Positionspapier sprechen sich der Bundesverband der Systemgastronomie (BdS), der DEHOGA Bundesverband, das Deutsche Tiefkühlinstitut (dti) sowie der GROSSHANDELSVERBAND FOODSERVICE (GVF) entschieden gegen die Pläne aus.

„Wir befürworten grundsätzlich mehr Transparenz im Sinne des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes – insbesondere dort, wo ein klarer Bedarf besteht und eine Kennzeichnung sinnvoll ist. Für den Außer-Haus-Markt trifft dies jedoch überwiegend nicht zu. Wir lehnen daher die geplante Ausweitung der Kennzeichnungspflicht auf diesen Bereich ab“, heißt es in dem Positionspapier. Die Verbände sehen darin vor allem eine neue, unnötige Bürokratiebelastung, Wettbewerbsnachteile für kleine und mittelständische Betriebe sowie die Gefahr, dass deutsche Schweinefleischproduzenten durch verstärkte Nutzung von Importware geschwächt werden.

### Hintergrund

Ab 1. März 2026 gilt für frisches, unverarbeitetes Schweinefleisch aus deutscher Mast eine verpflichtende Haltungskennzeichnung im Lebensmitteleinzelhandel, Online-Handel oder in Metzgereien. Die Politik prüft derzeit, die Kennzeichnungspflicht auch auf die Gastronomie bzw. Außer-Haus-Verpflegung auszuweiten. Die Verbände warnen vor massiven Folgen für die Branche, sollte diese Ausweitung kommen.

### Vier zentrale Kritikpunkte der Branche

1. Bürokratische Überforderung:

Restaurants und Imbisse müssten jede Veränderung in der Lieferkette dokumentieren

und Speisekarten ständig anpassen – etwa, wenn Fleisch aus verschiedenen Herkunftsländern oder Haltungsformen verwendet wird. Fehlerhafte Angaben könnten rechtliche Folgen haben.

**2. Wettbewerbsnachteil für regionale Erzeuger:**

Importware aus anderen EU-Staaten wäre von der Kennzeichnungspflicht nicht betroffen. Gastronomen könnten deshalb gezwungen sein, auf günstigeres Fleisch ohne Kennzeichnung auszuweichen – zulasten heimischer Produzenten.

**3. Gefahr für kleine und mittelständische Betriebe:**

Viele kleine und mittelständische Unternehmen verfügen weder über Personal noch Ressourcen, um zusätzliche Dokumentationspflichten umzusetzen. Die Folge: Angebotskürzungen oder Geschäftsaufgaben.

**4. Geringes Verbraucherinteresse:**

Die Erfahrungswerte der Gastronomie-Branche zeigen, dass die Tierhaltungskennzeichnung beim Restaurantbesuch für die meisten Gäste keine große Rolle spielt. Die meisten Betriebe sind in Brancheninitiativen für Tierwohl engagiert und informieren zudem freiwillig über Herkunft und Haltung – ganz ohne gesetzliche Vorgabe.

## **Appell an die Politik**

Die Gastronomie, der Lebensmittelgroßhandel und die Lieferanten der Tiefkühlwirtschaft fordern die Bundesregierung auf, von einer Ausweitung der Kennzeichnungspflicht auf die Gastronomie, Außer-Haus-Verpflegung und auf verarbeitete Produkte abzusehen. „Die Maßnahme würde enorme Bürokratie schaffen, ohne einen spürbaren Mehrwert für Gäste oder Tierwohl zu liefern“, heißt es im Positionspapier.

## **Über die Verbändeallianz**

Die gemeinsame Position vertreten der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS), der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband), das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) und der GROSSHANDELSVERBAND FOODSERVICE e.V. (GVF). Zusammen repräsentieren sie zehntausende gastronomische Betriebe und Zulieferer in Deutschland.

Das gemeinsame Positionspapier finden Sie [hier](#) zum Download.