

GEFÄHRLICHES GRILLGUT II

**Antibiotikaresistenzen als Folge
des Billigfleischsystems**



GEFÄHRLICHES GRILLGUT II

Antibiotikaresistenzen als Folge des Billigfleischsystems

Autorin:

Christiane Huxdorff

Greenpeace-

Landwirtschaftsexpertin

E-Mail: christiane.huxdorff@greenpeace.org

Erstellt von:

Greenpeace e.V.

Hamburg, Juni 2025

Kein Geld von Industrie und Staat

Greenpeace arbeitet international und kämpft mit gewaltfreien Aktionen für den Schutz der Lebensgrundlagen. Unser Ziel ist es, Umweltzerstörung zu verhindern, Verhaltensweisen zu ändern und Lösungen durchzusetzen. Greenpeace ist überparteilich und völlig unabhängig von Politik und Wirtschaft. Rund 620.000 Fördermitglieder in Deutschland spenden an Greenpeace und gewährleisten damit unsere tägliche Arbeit zum Schutz der Umwelt, der Völker-verständigung und des Friedens.

Impressum

Greenpeace e.V. Hongkongstraße 10, 20457 Hamburg, T 040 30618-0 **Pressestelle** T 040 30618-340,
presse@greenpeace.de, greenpeace.de **Politische Vertretung Berlin** Marienstraße 19–20, 10117 Berlin, T 030 308899-0
V.i.S.d.P. Christiane Huxdorff **Foto** Daniel Müller © Greenpeace

greenpeace.de

1. Zusammenfassung

Probenahme (Einkauf)

Greenpeace hat im April 2025 insgesamt 43 Proben verpackter Fleischprodukte im Handel eingekauft und im Labor auf antibiotikaresistente Keime untersuchen lassen. Alle Proben stammten aus Selbstbedienungskühltheken und -truhen. Eingekauft wurden Produkte vom Schwein bzw. aus Schweinefleisch (31 Proben), außerdem zwölf Proben Geflügel bzw. aus Geflügelfleisch. Alle Proben stammen aus dem deutschen Lebensmitteleinzelhandel (Aldi, Edeka, Kaufland, Lidl, Netto, Penny und Rewe) und wurden eingekauft in Berlin, Hamburg, Kiel und Oldenburg. Von den 43 Proben waren zwei ungekennzeichnet (Edeka), viermal Haltungsform 3 (3x Kaufland und 1x Edeka) und 37 Proben aus der Haltungsform 2. Aus der Haltungsform 1, der schlechtesten Stufe des vom deutschen Lebensmitteleinzelhandel verwendeten Kennzeichnungssystems für die Art der Tierhaltung, waren keine Proben dabei.

Supermarkt	Anzahl Proben Schwein	Anzahl Proben Schwein mit Nachweis	Anzahl Proben Geflügel	Anzahl Proben Geflügel mit Nachweis
Aldi	5	3	2	2
Edeka	5	3	2	0
Kaufland	5	3	2	0
Lidl	5	1	2	1
Netto	3	0	1	1
Penny	3	0	1	1
Rewe	5	2	2	1

Tabelle 1: Übersicht über Einkaufsorte und Anzahl (positiv getesteter Proben).

Analyse-Ergebnisse

Von den 43 untersuchten Fleischproben waren 18 mit Antibiotikaresistenten Bakterien belastet. Da zwei Proben doppelt belastet waren, fanden sich in den positiv getesteten Proben insgesamt 20 resistente Keime. Bei den getesteten Schweinefleischproben ergibt sich eine Belastung von gut einem Drittel (12 von 31, entspricht etwa 39%), bei den getesteten Hähnchenfleischproben ist es die Hälfte (6 von 12, entspricht 50%). Eine weitere Auswertung nach Standorten, Supermärkten, verarbeitender Betrieb oder gar Bakterienspezies bzw. Resistenztyp macht aufgrund des geringen Stichprobenumfangs kaum Sinn. Wie auch bereits in unserer [Untersuchung 2021](#) dominieren Staphylococcus aureus und Escherichia coli mit zwölf beziehungsweise sechs Funden. Zweimal konnte der Nachweis einer Resistenz gegen das als Reserveantibiotikum eingestufte Colistin geführt werden.

No.	Einzelhandel	Produkt, Gewicht und Preis, HF und Kaufdatum	Spezies	Resistenz(typ)
04	Penny	Innenbrustfilet - Hähnchen 350g, 4,39€ HF 2 05.04.2025	<i>Escherichia coli</i>	ESBL/3MRGN
06	Lidl	Mini-Steaks - Hähnchen 400g, 4,99€ HF 2 07.04.2025	<i>Serratia fonticola</i>	ESBL/AmpC, Colistin
10	Lidl	Grobe Bratwurst - Schwein 400g, 1,99 HF 2 05.04.2025	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA
14	Kaufland	Minutensteaks - Schwein 340g, 3,39€ HF 3 07.04.2025	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA
15	Kaufland	Minutensteaks - Schwein 340g, 3,46€ HF 3 04.04.2025	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA
16	Kaufland	Grobe Bratwurst - Schwein 400g, 2,59€ HF 2 05.04.2025	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA
19	Netto	Oberkeulensteak - Hähnchen 400g, 3,79€ HF 2 04.04.2025	<i>Escherichia coli</i>	ESBL/3MRGN
24	Edeka	Grobe Bratwurst - Schwein 400g, 2,59€ HF 2 05.04.2025	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Escherichia coli</i>	MRSA ESBL/AmpC
25	Edeka	Minutensteak - Schwein 400g, 3,49€	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA

		HF 2 05.04.2025		
29	Edeka	Bauchscheiben - Schwein 400g, 3,79€ HF 2 07.04.2025	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA
31	Rewe	Brustfilet - Hähnchen 600g, 6,49€ HF 2 07.04.2025	<i>Escherichia coli</i>	ESBL/3MRGN
34	Rewe	Grobe Bratwurst - Schwein 400g, 2,59€ HF 2 07.04.2025	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA
36	Rewe	Nackenkoteletts - Schwein 700g, 4,75€ HF 2 07.04.2025	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA
37	Aldi	Minutenschnitzel - Hähnchen 400g, 4,99€ HF 2 07.04.2025	<i>Escherichia coli</i>	ESBL/3MRGN
38	Aldi	Brustfilet - Hähnchen 600g, 6,49€ HF 2 05.04.2025	<i>Escherichia coli</i>	ESBL/3MRGN
39	Aldi	Gulasch - Schwein 500g, 2,99€ HF 2 07.04.2025	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA
41	Aldi	Minutensteaks - Schwein 400g, 3,49€ HF 2 04.04.25	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA
42	Aldi	Grobe Bratwurst - Schwein 400g, 2,59€	<i>Staphylococcus aureus</i>	MRSA

		HF 2 05.04.2025	<i>Serratia fonticola</i>	ESBL/AmpC, Colistin
--	--	--------------------	---------------------------	------------------------

Tabelle 2: Übersicht über die positiv getesteten Proben mit Analysebefund. Eine Tabelle mit allen getesteten Proben findet sich im Anhang.

Resistenz bzw. Resistenztyp	Anzahl Nachweise
MRSA	12
ESBL	3
3MRGN	5
Colistin	2
Spezies	
Staphylococcus aureus	12
Escherichia coli	6
Serratia fonticola	2

Tabelle 3: Übersicht über die Nachweise von Resistenzen bzw. Resistenztypen und Bakterienspezies

Einordnung der Ergebnisse

Auch wenn der Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung im letzten Jahrzehnt deutlich zurückgegangen ist (heute wird weniger als ein Drittel der Menge aus dem Jahr 2011 eingesetzt), so sind antibiotikaresistente Keime auf Schweine- und Geflügelfleisch weiterhin ein Problem. Mit Billigfleisch und Lockangeboten befeuern Fleischindustrie und Supermärkte die Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen, die letztlich auf die unzureichende Haltung einer zu großen Zahl an Nutztieren zurückzuführen ist. Und das Problem betrifft jede und jeden von uns – unabhängig davon, ob wir Billigfleisch kaufen und konsumieren oder nicht. Denn diese Ausbreitung von Resistenzen trägt dazu bei, dass Infektionen beim Menschen immer schwerer zu behandeln sind. Es liegt in den Händen der Politik, die Rahmenbedingungen für die Haltung von Tieren und die Produktion von Fleisch zu schaffen. Um den Einsatz von Antibiotika im Tierstall weiter zu reduzieren, ist eine artgerechtere Haltung, Zucht und Fütterung unumgänglich. Das bedeutet auch, deutlich weniger Tiere zu halten, und für die Supermärkte, aus dem Billigfleisch auszusteigen und ihr Sortiment auf weniger tierische und mehr pflanzenbasierte Produkte umzustellen.

Im aktuellen "Zoonosenmonitoring" des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL von 2023 wird das Vorkommen von multiresistenten Keimen bei Schweinen, Rindern und Geflügel untersucht: "In der Lebensmittelkette Mastschwein kommen **MRSA** ebenfalls häufig vor. Knapp 40% der Proben von Sockentupfern aus Mastschweinebetrieben waren im Rahmen der Untersuchungen des Zoonosen-Monitorings positiv für MRSA. Die Schlachtkörper von Mastschweinen waren zu etwa 20% und frisches Schweinefleisch zu etwa 13% mit MRSA kontaminiert (BVL 2022b). In der Lebensmittelkette Masthähnchen zeigen die Nachweisraten von MRSA seit 2016 dagegen einen abnehmenden Trend, sodass Masthähnchenschlachtkörper im Zoonosen-Monitoring 2022 zu unter 20% und frisches Hähnchenfleisch nur noch zu etwa 5% mit MRSA kontaminiert waren (BVL 2022b und BVL 2023)." "Etwa 40% der Proben von Blinddarminhalt von Masthähnchen und Mastputen am Schlachthof, 40% bis 50% der entsprechenden Proben von Mastschweinen und 60% bis 70% der Proben von Blinddarminhalt von Mastkälbern und Jungrindern waren positiv für **ESBL/AmpC**-bildende E. coli. In Kotproben von Mastrindern wurden ESBL/AmpC-bildende E. coli dagegen nur zu knapp 18% nachgewiesen. In der Lebensmittelkette Masthähnchen konnte in den letzten Jahren ein abnehmender Trend im Vorkommen von ESBL/ AmpC-bildenden E. coli beobachtet werden, sodass die Nachweisrate von ESBL/AmpC-bildenden E. coli in Proben von frischem Hähnchenfleisch von 66,0% auf 33% gesunken ist. Frisches Putenfleisch war zu knapp 40%, frisches Schweinefleisch zu etwa 5% und frisches Rindfleisch zu 2% bis 4% mit ESBL/AmpC-bildenden E. coli kontaminiert (BVL 2021, BVL 2022a, BVL 2022b und BVL 2023)."

Antibiotikaresistenzen sind ein strukturelles Problem der Fleischindustrie: Stall, Gülle, Umwelt, Abwasser und Supermarkt

2022 lag die abgesetzte Menge nur noch bei 539,9 Tonnen, dies ist 10,1 Prozent weniger als im Vorjahr und lediglich 31,7 Prozent der Menge aus dem Jahr 2011 (1.705,7t). Immer wieder hat sich Greenpeace in der Vergangenheit mit dem Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung und dessen Auswirkungen beschäftigt. Die Ergebnisse der aktuellen Recherche schließen an eine Reihe von Untersuchungen an, die sich mit der gesamten „Wertschöpfungskette“ in der (Schweine-)Fleischproduktion und den daraus resultierenden Umweltbelastungen befasst haben: Im Jahr 2018 fand Greenpeace antibiotikaresistente Bakterien in Oberflächengewässern bundesweit sowie in Zuflüssen der Ostsee. Es konnte mehrfach nachgewiesen werden, dass Gülle – selbst wenn sie über weite Strecken transportiert wurde – antibiotikaresistente Bakterien und Antibiotikarückstände enthält. Im Mai 2021 und März 2022 demonstrierte Greenpeace, dass Abwässer aus Schlachtbetrieben, die direkt in die Umwelt eingeleitet werden, ebenfalls antibiotikaresistente Keime enthalten. Ein Test im Sommer 2021 zeigte, dass konventionelles Schweinefleisch aus dem deutschen Lebensmittelhandel teilweise mit antibiotikaresistenten Bakterien belastet ist.

Bedeutung für Verbraucher:innen

Antibiotikaresistente Keime können eine Infektion oder Entzündung verursachen, die von Anfang an schwerer mit Antibiotika zu behandeln ist. Dies geschieht unter anderem in Krankenhäusern bei Infektionen mit den gefürchteten „Krankenhauskeimen“. Diese treffen oftmals auf (immun-)geschwächte Patient:innen oder finden durch die gleichzeitige Antibiotikabehandlung besonders günstige Voraussetzungen für eine Infektion. Eine „Besiedlung“ gesunder Individuen mit antibiotikaresistenten Bakterien führt nicht zwangsläufig zu einer Erkrankung oder Entzündung. Wenn jedoch Antibiotika verabreicht werden, die mit dem Resistenzprofil des betreffenden Bakteriums übereinstimmen, kann es zu einer Infektion kommen. Der Grund dafür ist, dass der Keim ein von Antibiotika „geräumtes Feld“ (da viele andere Bakterien abgetötet wurden) vorfindet. Selbst Bakterien, die nicht zwingend als aggressiv oder hochgefährlich gelten, können opportunistisch schwer zu bekämpfende Krankheiten hervorrufen.

Lebensmittel, die mit MRSA und anderen Keimen belastet sind, insbesondere Rohfleisch, können grundsätzlich eine mögliche Quelle für die Besiedelung des Menschen mit diesen Krankheitserregern und gegebenenfalls nachfolgende Infektionen darstellen. In diesem Zusammenhang sind sämtliche Entdeckungen antibiotikaresistenter Keime auf Nahrungsmitteln besorgniserregend. Dies gilt vor allem für Produkte, die ungekocht verzehrt werden. Eine dänische Studie aus dem Jahr 2016 ergab, dass eine Übertragung von MRSA durch Geflügelfleisch auf den Menschen möglich ist. In zahlreichen Nahrungsmitteln ist die Vermehrung von MRSA kaum möglich oder gar nicht gegeben, wie etwa bei gebratenem oder gekochtem Fleisch. Daher sollte Fleisch immer gründlich durchgebraten werden (um die Keime abzutöten) und zudem separat gelagert und verarbeitet werden.

Die Resistenzen gegen Colistin, das als Reserveantibiotikum dient, nehmen in der Humanmedizin zu und bringen uns näher an ein post-antibiotisches Zeitalter, in dem Antibiotika zunehmend ihre Wirksamkeit verlieren. Dadurch stellen Infektionen eine zunehmende Bedrohung dar. Der Einsatz von Antibiotika muss im Einklang mit dem „One-Health“-Konzept in allen Bereichen (Human- und Veterinärmedizin) auf das unverzichtbare Minimum beschränkt werden, um eine rasche Ausbreitung weltweit vorhandener Antibiotika-Resistenzen so gut wie möglich zu begrenzen.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung, die Verbraucherzentralen und das Robert-Koch-Institut bieten u.a. detaillierte Hinweise für Verbraucher:

[Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt - Merkblatt des BfR \(Stand 2020\)](#)

[Keime im Fleisch – was tun? | Verbraucherzentrale Hamburg](#)

[Antworten auf häufig gestellte Fragen zu Krankenhausinfektionen und Antibiotikaresistenz](#)

1. Wie wurde getestet und analysiert?

Probenahme (Einkauf)

In den verschiedenen Supermärkten haben Rechercheure von Greenpeace Proben gekauft. Um eine Kontamination durch die Probenehmer:innen auszuschließen, wurde ausschließlich fertig verpacktes Fleisch aus der Kühlung (Selbstbedienung) gekauft. Nach Hamburg wurden die Proben bei 4°C gekühlt transportiert. Dort dokumentierte Greenpeace sie (indem alle verfügbaren Daten von Verpackung/Etikett usw. erfasst wurden) und machte Fotos. Der Transport ins akkreditierte Labor wurde anschließend ebenfalls gekühlt und in weniger als einer Stunde durchgeführt.

Untersuchung von Fleischproben auf antibiotikaresistente Bakterien

MRSA PCR:

Anreicherung von 25 g Probe in Giolitti-Cantoni-Boullion, 37°C, 24 h

Danach - 1 ml in PCR - SureFast® MRSA 4plex (CONGEN) Art. Nr. F7117:2020-06

Wenn positiv:

Ausstrich aus Anreicherung mittels Impfüse auf CHROMID MRSA-Agar - typische Kolonien resistenter MRSA sind grün-türkis.

Ergebnis positiv = lebende/vermehrungsfähige MRSA in Probe

ESBL

Präsumtive ESBL-Keime (Extended Spectrum Beta-Lactamase), Nachweis, Anreicherung Peptonwasser 37°C 24h, Ösenausstrich, ESBL-Brilliance-Agar 37°C 24h

Typische Kolonien:

blau oder pink: E. coli

grün: Klebsiella, Enterobacter, Serratia, Citrobacter

brauner Hof: Proteus, Morganella, Providencia

farblos: Salmonella, Acinetobacter oder andere

Die Familie der Enterobacteriaceae gehören zu den Keimen, die am häufigsten die ESBL-Fähigkeit erwerben.

- Escherichia coli - sehr häufig resistent
- KESC-Gruppe (Klebsiella, Enterobacter, Serratia, Citrobacter) - häufig resistent

verdächtige Kolonien werden auf Blut-Agar isoliert und mittels MALDI-TOF identifiziert, danach Antibiogramm mittels VITEK

Bestimmung der minimalen Hemmkonzentration (MHK) mittels Mikrodilutionsmethode, MHK-Test Colistin bei ESBL positiven E. coli

Untersuchte antibiotikaresistente Bakterien

ESBL (Extended-Spectrum-Beta-Laktamase): Etwa jede 15. Person in Deutschland (bis zu 7 Prozent) ist Träger:in von ESBL-produzierenden Keimen, wobei die Tendenz abnehmend ist. Bakterien, die ESBL bilden, produzieren Enzyme, die die Wirkung von Penicillinen und neueren Cephalosporinen der dritten Generation verringern oder aufheben. Die Bakterien zeigen dann eine Resistenz gegen diese Antibiotika. ESBL bezeichnet demnach keine spezifische Bakterienart, sondern eine Eigenschaft von Bakterien, die Antibiotika wirkungslos machen kann. Von Keim zu Keim können diese Eigenschaften übertragen werden.

Übertragungen können auch zwischen verschiedenen Arten stattfinden, zum Beispiel von Darmkeimen zu anderen Keimen, die Lungenentzündungen verursachen können, oder von Tieren zu Menschen und umgekehrt. Die meisten Menschen, die ESBL-bildende Bakterien in ihren Körper aufnehmen, bemerken zunächst nichts. Nur wenn besiedelte Menschen beispielsweise an Durchfall oder Lungenentzündung leiden oder operiert werden müssen, kann sich zeigen, dass Antibiotika bei ihnen nicht mehr wirken.

Colistin-resistente Enterobakterien: Sie stellen eine Gruppe von Bakterien dar, die Resistenzen aufweisen und gegen das Antibiotikum Colistin unempfindlich sind. Colistin gehört zu den „Reserveantibiotika“, die in der Humanmedizin nur als ‘ultima ratio’ verwendet werden sollten, um bakterielle Infektionen bei Personen zu behandeln, die auf andere Antibiotika nicht mehr ansprechen. Aus diesem Grund und aufgrund der Gefahr von Nebenwirkungen (Schädigung von Nieren und Nervensystem) findet es in der Humanmedizin nur selten Anwendung. In der Tierhaltung wird es jedoch häufig zur Behandlung von Infektionen des Magen-Darm-Traktes bei Nutztieren eingesetzt. Es ist seit 2015 bekannt, dass Colistin-Resistenzen bei Bakterien über Plasmide (DNA-Moleküle, die in Bakterien vorkommen) übertragen werden können. Das Resistenzgen kann dauerhaft im Bakterienchromosom verankert werden und sich so weiter ausbreiten.

MRSA (Methicillin-resistente Staphylococcus aureus): In Deutschland sind bisher nur vereinzelte Daten zur Häufigkeit der MRSA-Besiedelung bei gesunden Menschen verfügbar. Den Ergebnissen dieser eingeschränkten Analysen zufolge liegt der Anteil der Bevölkerung, der mit MRSA besiedelt ist, bei etwa 1–2 %. Bei Tierärztinnen und Tierärzten sowie landwirtschaftlichem Personal sind die Besiedlungsraten höher, wenn sie beruflichen Kontakt zu Nutztieren, insbesondere Schweinen, haben. Eine Studie aus Niedersachsen ergab, dass etwa 25% der Menschen mit Kontakt zu Nutztieren MRSA-besiedelt waren, während dies bei Personen ohne Nutztierkontakt nur ein bis zwei Prozent betrug. In Deutschland zeigen sich in viehdichten Gebieten beim Aufnahmescreening in Kliniken zudem etwa 20–30 % der untersuchten Patientinnen und Patienten als MRSA-positiv.

3. Fazit und Konsequenzen

Bakterien, die gegen Antibiotika resistent sind und aus der Tierhaltung sowie aus Nahrungsmitteln stammen, stellen ein Umweltproblem dar und gefährden die Gesundheit des Menschen. Auch die Resultate der gegenwärtigen Greenpeace-Analysen, die in frühere Untersuchungen eingeordnet werden können, weisen darauf hin. Die zunehmende Bedrohung durch antibiotikaresistente Keime muss auf sämtlichen Ebenen angegangen werden, beginnend mit der Resistenzbildung und -verbreitung, schlechten Haltungsbedingungen und dem übermäßigen Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung, den Hygienemaßnahmen in der Fleischverarbeitung sowie der Humanmedizin.

Greenpeace fordert:

- Schluss mit dem massenhaften und ungezielten Einsatz von Antibiotika in der Nutztierhaltung. Stattdessen muss durch bessere Haltungsbedingungen und dem Verzicht von Metaphylaxe (Gruppenbehandlung) die gezielte Behandlung erkrankter Tiere erfolgen
- Ein Verbot des Einsatzes sogenannter Reserve-Antibiotika in der Tierhaltung: Diese Medikamente müssen für den Einsatz in der Humanmedizin reserviert bleiben
- Antibiotika und multiresistente Keime in der Umwelt müssen einem bundesweiten, einheitlichen Monitoring unterworfen werden
- Einen vollständigen und verbindlichen Ausstieg der Supermärkte aus den tierquälerischen Haltungsformen 1 und 2 bis 2030, der für alle tierischen Produkte gilt
- Halbierung der Tierzahlen und des Konsums von tierischen Produkten bis 2035
- Gesundes, ökologisches Essen für alle und faire Entlohnung der Landwirt:innen

Anhang: Tabelle aller getesteter Proben

Nr.	Stadt	Einzelhandel	Produkt, Gewicht und Preis, Haltungsform (HF), Kaufdatum	Tierart	Handelsname	Verarbeitender Betrieb
1	Hamburg	Penny	Grobe Bratwurst 800g, 3,99€ HF 2 07.04.2025	Schwein	Mühlenhof	DE NW 88888 EG Westfleisch
2	Hamburg	Penny	Minutensteak 400g, 3,49€ HF 2 05.04.2025	Schwein	Mühlenhof	DE HE EZ 226 EG Wilhelm Brandenburg
3	Hamburg	Penny	Nackensteak 450g, 3,99€ HF 2 05.04.2025	Schwein	Mühlenhof	DE HE EZ 226 EG Wilhelm Brandenburg
4	Hamburg	Penny	Innenbrustfilet 350g, 4,39€ HF 2 05.04.2025	Hähnchen	Mühlenhof	DE MV 12002 EG Franziska Stolle
5	Hamburg	Lidl	Innenfilets 400g, 4,99€ HF 2 05.04.2025	Hähnchen	Metzgerfrisch	DE NI 10021 EG Emsland Frischgeflügel
6	Kiel	Lidl	Mini-Steaks 400g, 4,99€ HF 2 07.04.2025	Hähnchen	Metzgerfrisch	DE NI 11021 EG Celler Land Frischgeflügel
7	Kiel	Lidl	Minutensteak 400g, 2,59€ HF 2 07.04.2025	Schwein	Metzgerfrisch	DE NW 20028 EG Tillmann's

8	Hamburg	Lidl	Grobe Bratwurst 400g, 1,99€ HF 2 05.04.2025	Schwein	Metzgerfrisch	DE NW 20028 EG Tillmann's
9	Hamburg	Lidl	Schnitzel 600g, 3,99€ HF 2 05.04.2025	Schwein	Metzgerfrisch	DE NW 20028 EG Tillmann's
10	Hamburg	Lidl	Grobe Bratwurst 400g, 1,99 HF 2 05.04.2025	Schwein	Metzgerfrisch	DE NW 20028 EG Tillmann's
11	Kiel	Lidl	Nackenkoteletts 700g, 4,75€ HF 2 07.04.2025	Schwein	Metzgerfrisch	DE NW 20028 EG Tillmann's
12	Hamburg	Kaufland	Brustfilet 600g, 6,49€ HF 2 05.04.2025	Hähnchen	Purland	DE EZG 251 EG Märkische Geflügelhof
13	Berlin	Kaufland	Unterkeulen 400g, 2,99€ HF 3 04.04.2025	Hähnchen	Purland	DE EZG 255 EG Friki Storkow
14	Hamburg	Kaufland	Minutensteak 340g, 3,39€ HF 3 07.04.2025	Schwein	Purland	DE BW 01100 EG Kaufland
15	Berlin	Kaufland	Minutensteak 340g, 3,46€ HF 3 04.04.2025	Schwein	Purland	DE BW 01100 EG Kaufland
16	Hamburg	Kaufland	Grobe Bratwurst 400g, 2,59€ HF 2 05.04.2025	Schwein	Purland	DE TH 02555 EG Kaufland

17	Berlin	Kaufland	Nacken- /Kammkotelett 510g, 3,39€ HF 2 04.04.2025	Schwein	Purland	DE ST 01314 EG Kaufland
18	Hamburg	Kaufland	Kotelett 510g, 3,46€ HF 2 05.04.2025	Schwein	Purland	DE ST 01314 EG Kaufland
19	Berlin	Netto	Oberkeulenstea ks 400g, 3,79€ HF 2 04.04.2025	Hähnche n	Gut Ponholz	DE HE 30104 EG Plukon Gudensberg
20	Berlin	Netto	Hackfleisch 500g, 2,99€ HF 2 04.04.2025	Schwein	Gut Ponholz	DE NW 20028 EG Tillmann's
21	Berlin	Netto	Minutensteaks 400g, 3,59€ HF 2 04.04.2025	Schwein	Ein Herz für Erzeuger	DE NW 88888 EG Westfleisch
22	Hamburg	Netto	Bratwurst 400g, 2,59€ HF 2 07.04.2025	Schwein	Gut Ponholz	DE NI 10201 EG Goldschmaus
23	Hamburg	Edeka	Brustfilet 600g, 6,49€ HF 2 05.04.2025	Hähnche n	Gut & Günstig	PL 32620501 WE Drobimex Spólka
24	Hamburg	Edeka	Grobe Bratwurst 400g, 2,59€ HF 2 05.04.2025	Schwein	Gut & Günstig	DE MV 11001 EG Edeka Nord
25	Hamburg	Edeka	Minutensteak 400g, 3,49€	Schwein	Gut & Günstig	DE MV 11001 EG Edeka Nord

			HF 2 05.04.2025			
26	Hamburg	Edeka	Nackenkoteletts 610g, 6,09€ keine HF 07.04.2025	Schwein	Gutfleisch	DE MV 11001 EG Edeka Nord
27	Hamburg	Edeka	Schnitzel 454g, 5,44€ keine HF 07.04.2025	Schwein	Gutfleisch	DE MV 11001 EG Edeka Nord
28	Hamburg	Edeka	Brustfilet 350g, 6,99€ HF 3 07.04.2025	Hähnchen	Edeka Bestes vom Huhn	DE NI 11101 EU Oldenburger Geflügel
29	Hamburg	Edeka	Bauchscheiben 400g, 3,79€ HF 2 07.04.2025	Schwein	Gutfleisch	DE MV 11001 EG Edeka Nord
30	Kiel	Rewe	Unterschenkel 552g, 3,86€ HF 2 07.04.2025	Hähnchen	Wilhelm Brandenburg	DE NI 11101 EU Oldenburger Geflügel
31	Hamburg	Rewe	Brustfilet 600g, 6,49€ HF 2 07.04.2025	Hähnchen	ja!	DE NI 11101 EU Oldenburger Geflügel
32	Kiel	Rewe	Minutensteaks 400g, 3,49€ HF 2 07.04.2025	Schwein	ja!	DE HE EZ 226 EG Wilhelm Brandenburg
33	Kiel	Rewe	Grobe Bratwurst 400g, 2,59€ HF 2 07.04.2025	Schwein	ja!	DE HE EZ 226 EG Wilhelm Brandenburg
34	Hamburg	Rewe	Grobe Bratwurst 400g, 2,59€	Schwein	ja!	DE HE EZ 226 EG

			HF 2 07.04.2025			Wilhelm Brandenburg
35	Hamburg	Rewe	Schnitzel 600g, 5,75€ HF 2 07.04.2025	Schwein	ja!	DE HE EZ 226 EG Wilhelm Brandenburg
36	Hamburg	Rewe	Nackenkoteletts 700g, 4,75€ HF 2 07.04.2025	Schwein	ja!	DE HE EZ 226 EG Wilhelm Brandenburg
37	Hamburg	Aldi	Minutenschnitzel 400g, 4,99€ HF 2 07.04.2025	Hähnchen	Meine Metzgerei	DE EZG 255 EG Friki Storkow
38	Hamburg	Aldi	Brustfilet 600g, 6,49€ HF 2 05.04.2025	Hähnchen	Meine Metzgerei	DE EZG 255 EG Friki Storkow
39	Hamburg	Aldi	Gulasch 500g, 2,99€ HF 2 07.04.2025	Schwein	Meine Metzgerei	DE NW 20028 EG Tillmann's
40	Hamburg	Aldi	Minutensteaks 400g, 3,49€ HF 2 05.04.2025	Schwein	Meine Metzgerei	DE NW 20028 EG Tillmann's
41	Oldenburg	Aldi	Minutensteaks 400g, 3,49€ HF 2 04.04.25	Schwein	Meine Metzgerei	DE NI 10201 EU Goldschmaus
42	Hamburg	Aldi	Grobe Bratwurst 400g, 2,59€ HF 2 05.04.2025	Schwein	Meine Metzgerei	DE NW 20028 EG Tillmann's

43	Oldenburg	Aldi	Schnitzel 500g, 3,69€ HF 2 04.04.2025	Schwein	Meine Metzgerei	DE NI 10201 EU Goldschmaus
----	-----------	------	--	---------	--------------------	-------------------------------