LZ-Rheinland

Artikel vom 28.05.2025 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:54 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/aldi-sued-raeumt-um

Aldi Süd räumt um



Foto: Brigitte Wenzel

Discounter sortiert Frischfleisch nach Haltungsstufen

Ab sofort präsentiert Aldi Süd nach eigenen Angaben sein Angebot an Frischfleisch als erster großer Lebensmitteleinzelhändler sortiert anhand der Haltungsstufen. Ziel ist nach Unternehmensangaben, dass die Kunden noch einfacher erkennen, aus welcher Haltungsform die Produkte stammen. Die Nachfrage der Kunden von Aldi Süd nach Tierwohlprodukten aus den höheren Haltungsformen sei ungebrochen und steige kontinuierlich an. Das würden nicht nur die Umsatzzahlen des Unternehmens belegen, sondern auch „Tatsachen, wie beispielsweise, dass es bei Aldi Süd keine Wurstprodukte mehr aus Haltungsform 1 gibt“.

Damit die Käufer noch einfacher zwischen den Haltungsformen unterscheiden könnten, werde die Frischfleischkühlung ab sofort nicht mehr – wie im Lebensmittelhandel sonst üblich – nach Tierart, sondern nach Haltungsform angeordnet. Dafür richtet Aldi in der Frischfleischkühlung drei Bereiche ein: Produkte aus klassisch konventioneller Haltung (Haltungsform 1 und 2) sind im blauen Bereich zu finden; Produkte aus höheren Haltungsformen (Haltungsform 3, 4 und 5) sowie Hackfleisch befinden sich im grünen Bereich. Aktuelle Angebote aus der Frischfleischkühlung sind nach Angaben von Aldi in der Angebotsfarbe Rot zu finden.

Aldi hatte 2021 unter dem Motto Haltungswechsel damit begonnen, bis zum Jahr 2030 bei Frischfleisch, Trinkmilch sowie den gekühlten Fleisch- und Wurstwaren nur noch Produkte aus den Haltungsformen 3 und höher anzubieten. Schon heute hat das Unternehmen nach eigener Einschätzung die Trinkmilch, das Putenfrischfleisch und das Rindfrischfleisch vollständig auf die höheren Haltungsformen 3, 4 und 5 umgestellt.

Mit Deckenhängern und Magnetfolien wird laut Aldi Süd auch in der Normalkühlung – bei Trinkmilch, Wurst und Käse – auf Produkte aus den höheren Haltungsformen aufmerksam gemacht. Die flächendeckenden Anpassungen in der Frischfleisch- und Normalkühlung sollen bis Mitte Juli abgeschlossen sein. Bislang ist nicht bekannt, ob auch Aldi Nord das Konzept umsetzen wird. *ds*