

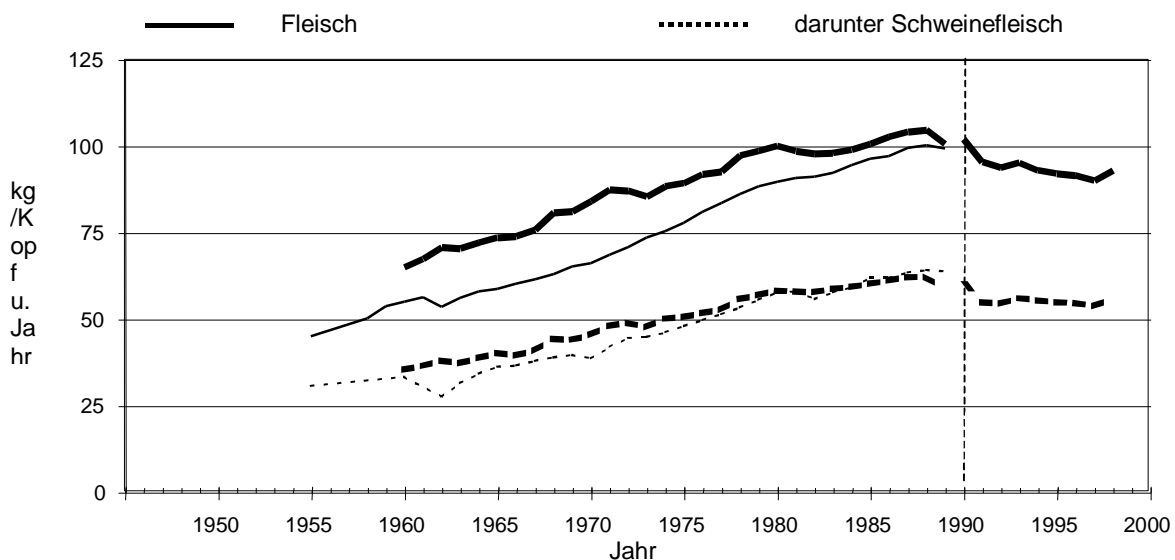
1.4.1.1 Die Entwicklung der Nachfrage nach Fleisch

Zusammenfassung: Der Fleischverbrauch in Deutschland scheint sich auf hohem Niveau zu stabilisieren, wobei gerade hier zu beachten ist, dass die Verzehrsmengen deutlich unterhalb der Verbrauchsangaben liegen. Für viele Verbraucher gehört Fleisch zum guten Essen.

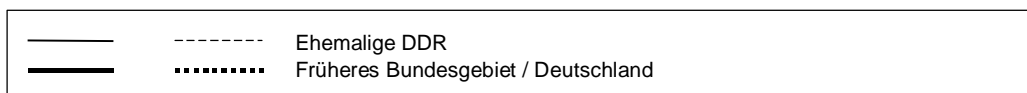
Beschreibung: Der Fleischverbrauch setzt sich zusammen aus Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schaf- und Ziegenfleisch, Innereien, Geflügelfleisch und sonstigem Fleisch, sowie daraus hergestellten Fleisch- und Wurstwaren.

Verbrauch: Bei der Entwicklung des Verbrauchs an Fleisch, der bis zum Ende der Neunziger Jahre kontinuierlich stieg, werden die Schlachtgewichte herangezogen (Abb. 1.11), beim Verzehr die verfügbare Rohware (also ohne Knochen, industrielle Verwertung, usw.) (Abb. 1.12). So beträgt der Verbrauch ca. 90 kg/Kopf/Jahr und der Verzehr liegt bei ca. 65 kg. (oder: 250 g bzw. 180 g Fleisch/Kopf/Tag).

Abb. 1.11: Verbrauch an Fleisch¹⁾



1) Ehemalige DDR: in Schlachtgewicht (ohne Abschnittsfette)
Früheres Bundesgebiet / Deutschland: in Schlachtgewicht (einschl. Abschnittsfette)



Quelle: DGE 2000a Kap. 1

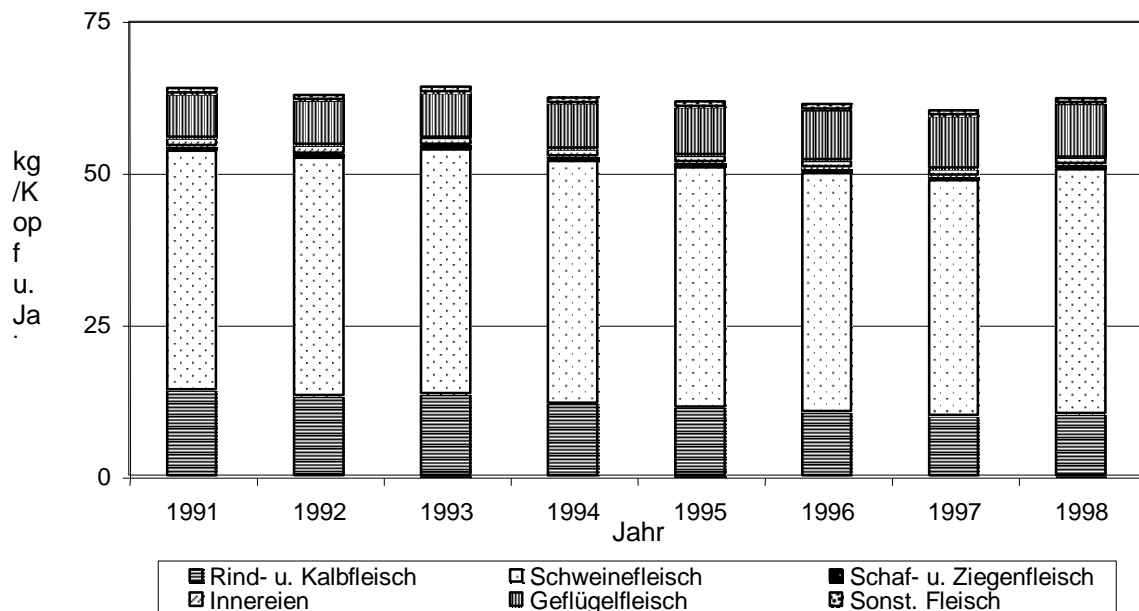
Der Fleischverbrauch wird durch den BSE-Skandal beeinträchtigt. Es schien, dass der Abwärtstrend im Verbrauch gestoppt war, und der Fleischverbrauch wieder stieg:

1999: 94,8 kg /Person/Jahr – 1998: 92,9 kg/Person/Jahr (DGE 2000c)

- 15,1 kg Rind- und Kalbfleisch; (+0,1 kg)
- 57,5 kg Schweinefleisch (+1,5 kg)
- 1,2 kg Schaf- und Ziegenfleisch (=)
- 4,3 kg Innereien (+0,1 kg)
- 15,2 kg Geflügelfleisch (+0,2 kg)

Nach den neuesten Ereignissen wird das wohl nicht eintreffen.

Abb. 1.12: Verbrauch an Fleisch (1991-1998; für den menschlichen Verzehr verfügbare Rohware



Quelle: DGE 2000a Kap. 1

Herkunft und Erzeugung: Das inländische Fleischangebot reicht nicht aus, ca. 16 % des Verbrauchs muss eingeführt werden.

Auf Endverbraucherstufe werden im Fleischbereich rund 60 Milliarden DM umgesetzt, d.h. im Durchschnitt gibt der deutsche Verbraucher ca. 700,- DM pro Jahr für Fleisch und deren Verarbeitungswaren aus.

Einkaufsorte: Etwa die Hälfte des Fleisches wird im Lebensmitteleinzelhandel eingekauft, zu 20 % über Fleischerhandwerksbetriebe und 30 % über die Gastronomie und den GV-Bereich.

Die Sortimentsbreite in einem Supermarkt (800-1500 qm) beträgt etwa 300-400 (Wolfskeil 1999).

Verzehr: Aus diesem Brutto-Verbrauch wird ein Netto-Verzehr für das Jahr 1999 von ca. 63,6 kg Fleisch/Person/Jahr berechnet (Tab. 1.6).

Tab. 1.6: Netto-Fleisch-Verzehr

	1998 (in kg)	1997 (in kg)
Rind/Kalb	10,3	10,0
Schwein	38,3	40,3
Geflügel	8,8	8,9
Schaf	0,7	0,8
Innereien	1,1	1,1
Sonstige	1,0	1,1

Quelle: DGE 2000a Kap. 1

Der Fleischverzehr nimmt kontinuierlich ab. Das liegt vor allem am Rückgang von Rind- und Kalbfleisch (0,6 kg pro Kopf und Jahr), bei Geflügelfleisch sind Zunahmen zu verzeichnen, während alle anderen Fleischarten statistisch gesehen einen konstanten Verbrauch und Verzehr aufweisen. Aber im Jahr 1999 hat sich durch den Dioxin-Skandal in Belgien der Verzehr von Geflügelfleisch etwas vermindert.

Aus den EVS-Daten ergibt sich ein Fleischverzehr von ca. 120-140 g /Person und Tag oder ca. 50 kg /Kopf und Jahr (DGE 2000a).

Die Daten aus dem Bundes-Gesundheitssurvey ergeben für Männer einen täglichen Verzehr von 118 g Fleisch sowie 50 g Fleischwaren, bei Frauen liegen die Werte bei 82 g bzw. 26 g (Mensink et al. 1999).

Der Fleischverzehr zeigt Abhängigkeiten von Geschlecht, Alter und Gebiet. Männer verzehren mehr Fleisch als Frauen, der Verzehr nimmt mit dem Alter zu. Im Süden Deutschlands ist der Verzehr höher als im Norden.

Bei allen Lebensmitteln ist neben einer durchschnittlichen Angabe auch die Darstellung der Verteilung des Verzehrs interessant und wichtig. Die Fleischmeider (Verzehr = 0) sind die Vegetarier. Sie sind zu ca. 4 % bei 25-50 jährigen anzutreffen (kaum bei Älteren).

Außer-Haus-Verzehr von Fleisch ist bei Berufstätigen deutlich höher (z.B. bei Männern ca. 20-30 %) und gering z.B. bei Kindern unter 15 Jahren (DGE 2000a Tab. 1/4).

Über Zubereitung, Rezepte, Portionsgrößen sowie Verluste sind keine repräsentativen Ergebnisse bekannt. Fleischgerichte zählen aber bei vielen Verbrauchern zu den beliebtesten Gerichten (CMA 2000a).

Verbrauchereinstellungen und Verbraucherinformationen: Fleisch hat bei der Mehrzahl der Verbraucher einen hohen Stellenwert, wobei es selbstverständlich große Unterschiede in der Bewertung der verschiedenen Tierarten, der Fleischwaren usw. gibt. Bei Innereien gibt es große Raten der Ablehnung.

Untersuchungen lassen vermuten, dass die hohen Zuwachsraten in den ersten Jahren der Bundesrepublik („Fresswelle“) eine Art Nachholbedarf deckten, der sich jetzt normalisiert hat (Frohn o. J.).

Der Rückgang wurde durch die verschiedenen „Skandale“ rund um das Fleisch (wie Tierhaltung, Hühner-Käfighaltung, Tiertransporte, Hormone und Kalbfleisch, BSE und Rind) beschleunigt. Diese Normalisierung passt gut zum Ernährungsziel, den Fleischverzehr zu reduzieren (DGE et al. 2000).